



CAMPANIA

TURKISH RESTAURANT

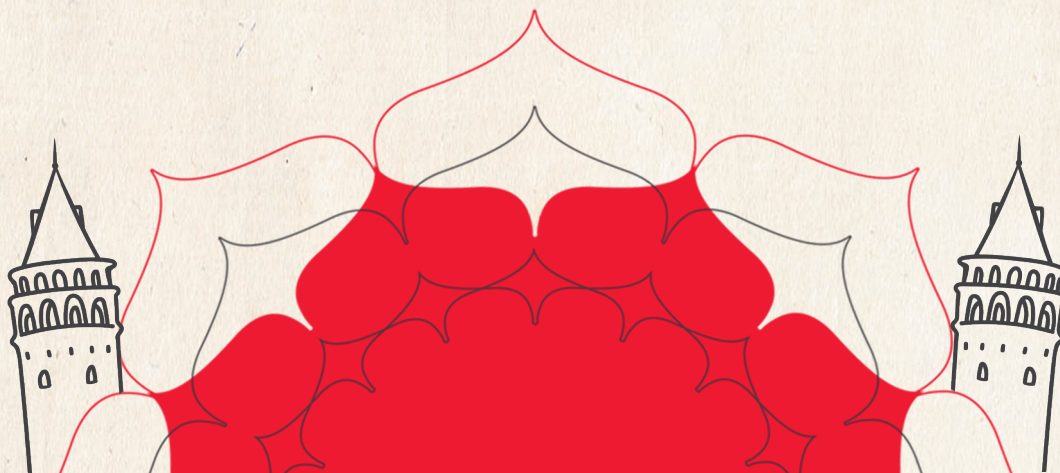
ה"סטורי" של קמפניה

הסיפור שלנו התחיל בבניה של המקום. האדריכל שנבחר לעצב את המקום הוא יובל אליהו. תוך כדי פגישות הוא מספר שכדאי לנו לנסוע לאיסטנבול ולחוות את המסעדות בעיר וגם להיפגש עם יבואן של ציודים למסעדות וכך עשינו. נסענו, טיילנו ברחובות איסטנבול אכלנו, נהנו וגם קנינו את כל הציוד הזקוק לפתיחת מסעדה. באותם ימים התאהבנו באוכל הטורקי, בחווית האירוח, אבל לקח לנו זמן להבין שזה מה שאנחנו רוצים להעניק לאורחים שלנו.

בשנת 2019, שלושה חודשים לפני הקורונה החלטנו להפוך את האווירה במסעדה לטורקית - טסנו כל המנהלים לטורקיה והבאנו את חווית הבילוי הטורקית לישראל. באיסטנבול, יש אלפי מסעדות ואתה חייב להיות מדויק ויחודי וזה בדיוק מה שרצינו להביא ארצה. טסנו מעל 20 טיסות לאיסטנבול כדי לחקור ולהביא את המנות המיוחדות, את הסטייל ואת האווירה שרק הטורקים יודעים לעשות. (מי שהיה באיסטנבול יודע) אז.....

זוהי קמפניה!

מסעדת לייב שואו באווירה טורקית עם נתחי בקר מהמובחרים בישראל. שאם במקרה תגיעו ביום ראשון תפגשו את ילמז הכנר הטורקי המפורסם מאיסטנבול (היה הנגן של איברהים טטליס) ובכל ימות השבוע שתגיעו תחוו אווירה שמחה אוכל מיוחד ותמיד תמיד נמזוג לחיים בטורקית - שארפה. הבקר שלנו גדל במרעה ברמת הגולן ומגיע אלינו טרי, העגלות מתחילות תהליך יישון של מינימום 45 ימים - הנתחים המובחרים הללו בכשרות הרב מחפוד ותוכלו להנות מהם רק אצלנו. אז לפני שנתחיל, בואו נכנס לאווירה ונלמד כמה מילים קודם כל נברך אותכם אושגלדינס - ברוכים הבאים ותכף נרים לחיים ונגיד שארפה - לחיים אז שיהיה לכם אפיאט אולסון - בתאבון שתהייה לכם חוויה מהנה





ראשונות

- | | |
|--|--|
| <p>64 Asada Burger
לחמניה במילוי אסאדו בבישול ארוך, שום קונפי, איולי אריסה וציפס חציל וחלבה.</p> <p>64 Campania Salatasi
מיקס חסה ערבית וסלנובה, מלפפון, גזר זיתי קלמנטה, בצל סגול, צנונית וקרטונים ברוטב ויניגרס מתקתק.</p> <p>64 Caviz Salatasi
חסה לליק, סלנובה ורומית, בצל סגול, ויניגרס הדרים, פקאנים, אגסים ואגוזי לוז.</p> <p>64 Bruschetta Asado
ברוסקטות על אסאדו על רוטב פלפלים קלויים וממרח של שום קונפי צימצורי וכוסברה.</p> | <p>62 Feta Brulee
פטה כבד בורלה מוגש לצד צנים בריוש אוורירי קרמל ופיסטוק גרוס.</p> <p>62 Sigara Boregi
סיגר במילוי כבדי עוף, פיסטוקים, נגיעות של איולי אריסה, איולי שיבקה ואיולי קארי.</p> <p>64 Carpaccio
קרפצ'יו דק דק של סינטה צנונית, מיקרו עלים, קוויאר בלסמי, שמן זית כתית מלח ים, פלפל חריף, שום קונפי ובייגל טורקי.</p> <p>68 Shaytel Roll
שושי מנתחי שייטל דקים ממולאים בצנונית, צלפים, צילי שום קונפי, עשבי תיבול וסוגני טורסיה.</p> |
|--|--|

נתחים

הבקר שלנו מגיע ממרעה פרטי ברמת הגולן והנתחים שלנו נבחרים ע"י השף בקפידה ומיושנים מינימום 45 יום.

- | | |
|--|--|
| <p>לחם 48 ל-100 גרם</p> <p>לחם 60 ל-100 גרם.</p> <p>לחם 65 ל-100 גרם.</p> | <p>Asado Beef אסאדו על העצם
אסאדו על עצם שלא עשה ספורט מימיו - 12 שעות במעשנה (מינימום 500 גרם).</p> <p>Tomahawk טומהוק
אנטריקוט עגלה על עצם מלא בטעמים משויש (מינימום 800 גרם).</p> <p>SiyahAngus בלאק אנגוס
אנטריקוט עגלה מן הבלאק אנגוס (מינימום 350 גרם).</p> |
|--|--|

תוספות : צ'יפס / תפוא קרנץ / ירקות בגריל / פריקי / סלט אישי.

עיקריות

- | | |
|---|--|
| <p>95 Sis Tavuk פרגית
חרב פרגית על מצע פריקי, טחינה, צימצורי ושקדים.</p> <p>79 Hamburger המבורגר
250 גרם בשר בקר ואנטריקוט משובח, מלפפון חמוץ, חסה, עגבניה, ריבת בצל ותוספת לבחירה צ'יפס / תפוא קרנץ / סלט אישי.</p> <p>58 Cabbage steak סטייק כרוב בג'וספר
סטייק כרוב על מצע פריקי, טחינה וצימצורי מנה צמחונית.</p> | <p>229 Dana Fileto פילה בקר
300 גרם פילה בקר אשר נצלה בג'וספר ברוטב יין מתוק מונח על קרם בצל ותוספת לבחירה.</p> <p>195 Sinta נתח סינטה משובח
250 גרם של סינטה מובחרת בג'וספר ברוטב יין מתוק מונח על קרם בצל ותוספת לבחירה.</p> <p>85 Orfa Kebap אורפה קבב
קבב טורקי על מצע אקמק לצד ירקות בגריל, פלפל חריף, סלטון טורקי וטחינה.</p> |
|---|--|





הטורקיות



24

Ekmek אקמק טורקי

אקמק טורקי מוגש בליווי שמן זית, בלסמי ושום קונפי.

49

Istanbul Meze אקמק ומאזות

3 מטבלי השף משתנים מידי יום לצד אקמק טורקי.

65

Istanbul Yangini שריפה באיסטנבול

נתחי סינטה על מחבת לוחטת ברוטב יין.

66

Crunch Et Pistachio קראנץ' פיסטוק

סוכריות קראנצ'יות מבצק פילאס טורקי במילוי אסאדו עגל, בצל וירק, מוגש בליווי איולי אריסה, טחינה צימיוצרי, שום קונפי בצלחת וסלטון טורקי.

62

Lahm Bi Ajeen לחמא בעג'ין

מאפה בשר שטוח מלא בטעמים כמו שרק הטורקים יודעים לעשות מוגש עם איולי אריסה, סלטון טורקי ונגיעות של איולי קארי.

65

Istanbul Gelin הכלה מאיסטנבול

בורגול, בצל סגול, מלפפון קצוץ, עשבי תיבול, חמוציות ותערובת אגוזים בתיבול רימונים ובלידת לימונענע

64

Gurda Salatasi סלט גוורדה

עגבניות, אגוזי מלך, פטרוזיליה, בצל, גמבה מוחמצת, רכז רימונים ושמן זית.

95

Pida Doner פידה דונר

מאפה עם נתחי אסאדו מפורק, חציל, סלטון פטרוזיליה, בצל כבוש עם איולי קמפניה ונגיעות של איולי קארי.

99

Kadayif Dolma כנאפה עגל

קדאיף עם בשר בקר ואנטריקוט על מצע באבא גנוש, פיסטוקים, אגוזי מלך, סלטון טורקי וטחינה.

64

Turkish Mosque Tower מגדל מוסקה טורקית

סירת חציל במילוי בשר בקר לצד רוטב עגבניות וסהרוני תפוז"א.





שתייה קרה

14	נביעות + בטעמים עדינים ענבים / אפרסק	15	קוקה-קולה / זירו
17	סחוט תפוזים / לימונדה	15	ספרייט / זירו
17	XL	15	פיוז טי
		15	סודה
		12	נביעות מים מינרליים

בירות

31 / 38	מהחבית	30	בקבוק
חצי שלישי	ויינשטפין		קורונה

וויסקי

צייסר מנה	
50 / 25	בלאק לייבל
50 / 25	גלינדפידן 12
40 / 20	שיבאס ריגל 12

וודקה

צייסר מנה	
38 / 19	רוסקי
44 / 22	בלוודר

ערק

צייסר מנה
עלית 36 / 16



בקבוקים

450	בלאק לייבל	350	ערק עלית עם קנקן לימונדה
650	גולד לייבל	400	בלוגה 0.7 עם 4 תוספות
		480	בלוגה ליטר עם 6 תוספות

