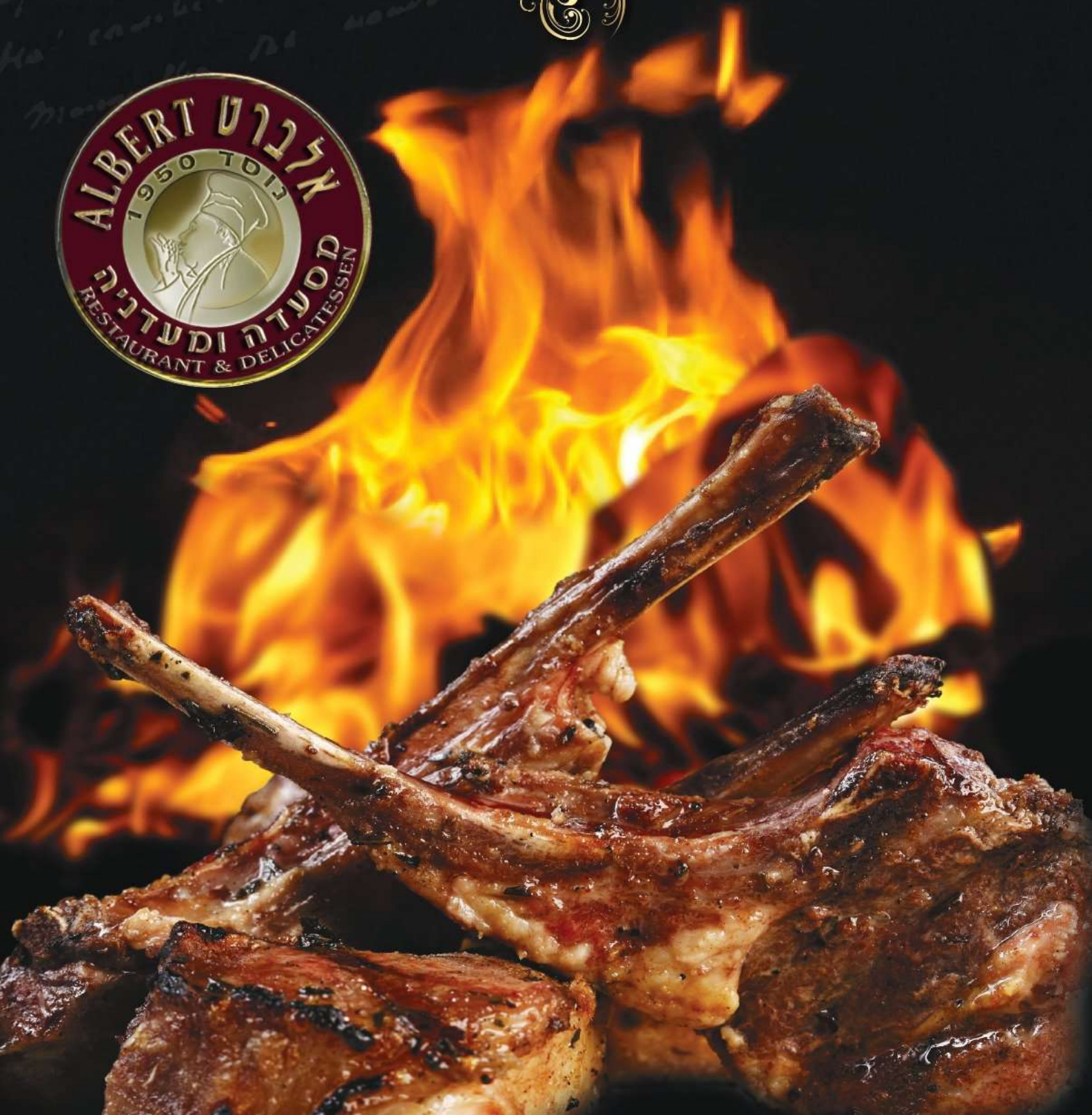


Albert

1950

Menu תפריט



מנות פתיחה

סלטי הבית

₪ 22	חציל בטחינה	₪ 9	סלסה + חמוצים + לאפה מהטאבון
₪ 22	חציל בשום	₪ 29	פלטת סלטים לסועד בהזמנת בשר (לא כולל חומוס וטחינה)
₪ 22	חציל רומני	₪ 39	פלטת סלטים לסועד ללא הזמנת בשר (לא כולל חומוס וטחינה)
₪ 22	גזר מרוקאי	₪ 38 / 28	חומוס הבית קטן/ גדול
₪ 22	טבולה	₪ 48 / 38	חומוס ופטירות חמות קטן/ גדול
₪ 22	סלסה	₪ 40 / 30	חומוס גרגירים קטן/ גדול
₪ 22	סלט תירס	₪ 40 / 30	חומוס צנוברים
₪ 22	כרובית בטחינה	₪ 26	טחינה
₪ 22	סלט טורקי	₪ 34	פטירות חמות
₪ 22	סלט סלק	₪ 20	כרוב לבן / אדום
₪ 29	אבוקדו (בעונה)	₪ 20	סלט קולסלאו
₪ 29	סלט ביצים	₪ 20	טורשי (חמוצי הבית)
₪ 37	כבד קצוץ	₪ 22	חציל במיונז
₪ 39	איקרה		
₪ 6	לאפה - פיתה עירקית		



מנות ראשונות

₪ 89/73	חומוס + שווארמה טורקית קטן/ גדול	₪ 35	סלט ערבי
₪ 35	חציל בלאדי על האש + טחינה	₪ 29 / 19	צ'יפס קטן/ גדול
₪ 39 / 29	מרק היום - צמחוני / בשרי (בחורף)	₪ 29 / 19	אורז קטן/ גדול



ארוחת ילדים

מנה אחת לבחירה:
המבורגר בלחמניה / נקניקיות / שניצל
שניצלונים בשומשום / חזה עוף
+ צ'יפס + הפתעה + פחית שתיה / פריגת



₪ 59



מנות עיקריות

המנות מוגשות בליווי תוספת לבחירה במרכז שולחן:

אורז / תפוח אדמה / צ'יפס / סלט

המחירים לאדם

שיפודים

סוג הבשר

1 שיפוד

2 שיפודים

כבד עוף.....	45 ₪.....	75 ₪.....
לבבות.....	45 ₪.....	75 ₪.....
קבב כבש.....	45 ₪.....	75 ₪.....
פרגיות.....	45 ₪.....	75 ₪.....
שומן כבש.....	58 ₪.....	110 ₪.....
שיפודי כבש.....	62 ₪.....	120 ₪.....
שקדי עגל.....	99 ₪.....	105 ₪.....
אנטריקוט.....	72 ₪.....	139 ₪.....
פילה בקר.....	82 ₪.....	140 ₪.....
כבד אווז.....	139 ₪.....	269 ₪.....

בשרים

המבורגר בלחמניה 200 גר'.....	55 ₪.....
המבורגר אנטריקוט בלחמניה 250 גר' (בשר אנטריקוט טרי טחון במקום).....	79 ₪.....
נקניקיות צ'וריסוס / מרגז / עגל חריף / עוף.....	60 ₪.....
חזה עוף בגריל.....	65 ₪.....
שניצל מטוגן.....	65 ₪.....
שווארמה עגל (אין בערבים ובימי שישי שבת).....	73 ₪.....
קבב רומני (3 יח').....	65 ₪.....
קבב בולגרי (3 יח').....	65 ₪.....
סטייק פרגית 300 גר'.....	78 ₪.....
בייקון מעושן (על האש) 220 גר'.....	79 ₪.....
חזה אווז מעושן (על האש) 220 גר'.....	99 ₪.....

מנות עיקריות

המנות מוגשות בליווי תוספת לבחירה במרכז שולחן:
אורז / תפוח אדמה / צ'יפס / סלט

סינטה Sirlion

סטייק זה המאופיין ברצועת שומן דקה בצד, המעניקה לבשר טעם עשיר בזמן הצלייה. מומלץ להזמין עשוי למחצה M

גר/gr	₪/nis
300	129
400	159



צלעות כבש Lamb Chops

צלעות כבש שזורות שומן צליות על האש מאופיינות בטעם עשיר ועסיסי מומלץ להזמין עשוי MW

350 גר' 139 ₪/nis



פילה בקר Beef Fillet סטייק / טבעות Rings

בשר הפילה הוא אחד הנתחים הטובים ביותר בבשר הבקר. הבשר הרך, עדין וללא שומן. מומלץ להזמין עשוי למחצה M

גר/gr	₪/nis
250	165
300	185
400	219



פורטרהאוס Porterhouse

סטייק אמריקאי קלאסי המשלב כמה טעמים. סינטה (סרליון) מצד אחד ופילה מצד שני, ביניהם עצם בצורת T שמוסיפה טעם מיוחד. מומלץ להזמין M/W

גר/gr	₪/nis
100	39



אנטריקוט Entrecot

סטייק שזור בנקודות שומן הנמסות בגריל ומעניקות טעם מיוחד ועסיסי. מומלץ להזמין עשוי MW

גר/gr	₪/nis
300	149
400	179
500	229



טי-בון T-Bone

סטייק אמריקאי קלאסי המשלב כמה טעמים. סינטה (סרליון) מצד אחד ופילה מצד שני, ביניהם עצם בצורת T שמוסיפה טעם מיוחד. מומלץ להזמין עשוי למחצה M

גר/gr	₪/nis
100	39



229 ₪/nis

דואט שאטו Duet Shato

פילה בקר 250 גר' + כבד אווז מוגש על מצע טוסט פיתה



299 ₪/nis

מיקס גריל Mix grill

שיפודי פרגית, כבד עוף, קבב, לבבות אנטריקוט / פילה בקר כבד אווז, 2 צלעות, נקניקיות מרגז



ASADO

המנות מוגשות בליווי תוספת לבחירה במרכז שולחן:
אורז / תפוח אדמה / צ'יפס / סלט

אסאדו לבן Asado

nis / ₪	gr / גר'
73	200
93	250
115	300
145	400
185	500

האסאדו הוא בשר כתף לבן שעובר תהליך מיוחד של שבוע ימים. מאחסנים את הבשר הטרי במקרר מיוחד בתנאים מיוחדים למשך 24 שעות. לאחר מכן משרים את הבשר למשך 3-4 ימים בתוך תבלינים ומלחים, כדי שהבשר יקבל את הטעם הטוב. העישון עצמו נעשה עם עצי הדרים ולוקח 5-6 שעות בכדי להגיע לטעם הספציפי שלו ולקודדה המסוימת שבה הטעם המעושן הוא הטוב ביותר.



בשר לבן

פילה לבן White Fillet סטייק / טבעות

בשר הפילה הוא אחד הנתחים הטובים שבבשר החזיר. טעמו רך ועדין והוא ללא שומן. מומלץ להזמין בטבעות פילה ועשוי למחצה M

nis / ₪	gr / גר'
95	250
110	300
130	400

סטייק לבן White Steak צלע / צוואר

הסטייקים שזורים במעט שומן, שבזמן צליית הסטייק, נמס השומן ומעניק לבשר טעם עסיסי ומעודן. לבחירתך, צלע או צוואר מומלץ להזמין עשוי MW

nis / ₪	gr / גר'
90	300
115	400

פרפר לבן (סינטה) Special Steak

הסטייק המיוחד נלקח מהסינטה של הלבן, פרוס בצורת פרפר טעמן עדין ואין בו שומן. צלוי באופן מיוחד על האש מומלץ להזמין עשוי למחצה MW

nis / ₪	gr / גר'
85	250
99	300
120	400

בייבי ריבס Baby Ribs

שדרות צלעות אחוריות המאופיינות במעט שומן, צליות על האש. מומלץ להזמין עשוי MW

nis / ₪	gr / גר'
125	500

צלעיות לבן Spareribs

צלעיות לבן קדמיות שזורות בשומן, צליות על האש. מומלץ להזמין עשוי MW

nis / ₪	gr / גר'
115	500



דגים ופירות ים Fish & SeaFood

119 ₪
119 ₪

דניס (בגריל)
לברק (בגריל)

99 ₪
109 ₪

שרימפס טמפורה 10 יח'
שרימפס בחמאת שום

מבחר קינוחים



מלבי
Malabi
₪ 26



קדם בוואריה
Bavaria Cream
₪ 26



עוגת שוקולד חמה
עם גלידה
Hot Chocolate
Cake With
Ice-Cream
₪ 39



כנאפה
Kanafeh
₪ 36



קדם בורלה
Creme Brulee
₪ 32



סופלה שוקולד
Chocolate
Souffle
₪ 29



מוס שוקולד
Chocolate
Mousse
₪ 26



סורבה בטעמים
(2 כדורים)
Sorbets
₪ 25



גלידה בטעמים
(2 כדורים)
Ice-Cream
₪ 25

שתיה חמה

Cafe Au Lait	₪ 14 / 12	קפה הפוך קטן / גדול
Espresso	₪ 8	אספרסו
Double Espresso	₪ 10	אספרסו כפול
Instant Coffee	₪ 10	נס קפה
Turkish Coffee	₪ 8	קפה טורקי
Tea	₪ 8	תה
Mint Tea	₪ 8	תה עם نعנע



אפריטיף

29 קמפארי
29 מרטיני ביאנקו
29 מרטיני רוסו

ליקרים

29 סאוטרן קומפורט
29 פיג'לינג
29 בייליס
35 ייגר מייסטר
35 אפטר שוק

ויסקי

18/35 ג'יי אנד בי - j&b
18/35 ג'מסון
18/35 ג'וני ווקר אדום
23/45 ג'וני ווקר שחור
23/45 ג'ק דניאלס
26/50 שיבס ריגל

קוניאק

50 קורוזה V.S
59 רמי מרטין V.S.O.P
120 רמי מרטין X.O

יין מבעבע (בקבוק)

90 למברוסקו
90 תבור פנינים (אדום / לבן)
110 קאווה - רקודה ברוט

יינות (בקבוק)

יין אדום

110 שאטו מרין - קברנה / מרלו
110 תבור - קברנה / מרלו / שירז
130 הר חרמון - גליל
130 פטיט סירה - קברנה סובניון
150 רקנאטי - יסמין 2014 - קברנה / מרלו
180 רקנאטי - גליל עליון 2013 - מרלו
190 גמלא
220 פטיט קאסטל 2013 - קברנה / מרלו

יין לבן

110 תבור הר שרדונה
120 בלו נאן - גוורצטרמינר
150 רקנאטי - יסמין - שרדונה / סובניון בלאן

כוס יין הבית

30 יין אדום / לבן

שתיה קלה

12 קוקה - קולה / דיאט קוקה - קולה
12 קוקה - קולה זירו zero
12 ספרייט / ספרייט zero
12 פאנטה
12 סודה
12 פיוז tea
12 נביעות מים מינרלים
14 פרלה - מים מוגזים טבעי
12 פריגת תפוחים / אשכולית / ענבים
12 מאלטי - בירה שחורה
10/12 לימונדה קטן/ גדול
29 קנקן לימונדה
10/12 תפוזים קטן / גדול
29 קנקן תפוזים

בירות מהחבית

23/29 קרלסברג חצי / שלישי
23/29 טובורג חצי / שלישי
24/29 שנדי (בירה וספרייט) חצי / שלישי
26/32 ויינשטפן חצי / שלישי

בירות בקבוק

18 גולדסטאר
19 קרלסברג
19 טובורג רד
19 סטלה ארטואה
21 הייניקן
24 קורונה
24 לפ בלונד / בראון / רובי
24 הוגארדן
24 גינס

וודקה

רוסקי סטנדרט
35 / 150 / 210 בקבוק גדול / קטן / כוס
פינלנדיה
35 / 150 / 210 בקבוק גדול / קטן / כוס

טקילה

33 קוארבו גולד

ברנדי

24 סטוק 84

אניס

35 ארק 50% / 40%
35 פסטס 51
35 פרנו

**העיסקיות מוגשות
בימים א'-ה' 11:00 - 17:00 בלבד!**

עיסקיות

* ארוחה עיסקית מיועדת לסועד אחד בלבד.
* סועד בשולחן שלא מזמין עיסקית מחויב
בתשלום פלטת סלטים 35/25 ש"ח

עיסקית 2

מנת בשר לבחירה:

סטייק פרגית 300 גר' / המבורגר אנטריקוט 250 גר'
+ תוספת לבחירה (אורז / תפוז"א / צ'יפס / סלט)
+ פלטת סלטים + לאפות חמות מהטאבון
+ כוס מיץ לימונדה / תפוזים



עיסקית 4

מנת בשר לבחירה:

אסאדו לבן / צלע לבן 300 גר'
צוואר לבן 300 גר' / פילה לבן 250 גר'
פרפר לבן 250 גר' / ספריבס / בייבי ריבס (10 ט' תוספת)
+ תוספת לבחירה (אורז / תפוז"א / צ'יפס / סלט)
+ פלטת סלטים + לאפות חמות מהטאבון
+ שליש בירה מהחבית / בקבוק שתיה קלה



עיסקית 6

מנת בשר לבחירה:

סטייק אנטריקוט 300 גר' / סינטה בקר 300 גר'
צלעות כבש 350 גר' / פילה בקר 250 גר' (10 ט' תוספת)
+ תוספת לבחירה (אורז / תפוז"א / צ'יפס / סלט)
+ פלטת סלטים + לאפות חמות מהטאבון
+ כוס מיץ לימונדה / תפוזים / בקבוק שתיה קלה



עיסקית 1

מנת בשר לבחירה:

2 פרגיות / 2 לבבות עוף / 2 כבד עוף / 2 קבב כבש
3 קבב רומני / 3 קבב בולגרי / שווארמה / המבורגר /
צ'וריסוס / מרגז / נקניקיות עגל / חזה עוף / שניצל
+ תוספת לבחירה (אורז / תפוז"א / צ'יפס / סלט)
+ פלטת סלטים + לאפות חמות מהטאבון
+ כוס מיץ לימונדה / תפוזים



עיסקית 3

2 שיפודים לבחירה:

שיפודי אנטריקוט / שיפודי פילה בקר (10 ט' תוספת)
שקדי עגל / שיפודי כבש
חזה אווז מעושן 220 גר'
+ תוספת לבחירה (אורז / תפוז"א / צ'יפס / סלט)
+ פלטת סלטים + לאפות חמות מהטאבון
+ כוס מיץ לימונדה / תפוזים



עיסקית 5

מנת דג לבחירה:

דניס / לברק / שרימפס
+ תוספת לבחירה (אורז / תפוז"א / צ'יפס / סלט)
+ פלטת סלטים + לאפות חמות מהטאבון
+ כוס יין הבית / שליש בירה מהחבית / בקבוק שתיה קלה



* ניתן להחליף את כוס המיץ בבקבוק שתיה בתוספת של 5 ט' / שליש בירה מהחבית 10 ט' * חצי בירה מהחבית 20 ט'
* העיסקית בשיבה במסעדה ולאדם אחד בלבד. תקף בימים א'-ה' 11:00 - 17:00 * ההנהלה רשאית לשנות את העיסקיות בכל עת. ט.ל.ח.

ידיעות אחרונות

אלברט שומר את הסוד היישון המשובח, באופן עשייתו בדרך הנכונה ביותר, שטבעית היא הדרך הטעימה ביותר. הסודות בכל שנות התמחותו של אלברט ז"ל, עברו מאב לבן ובעצם זה אחד הדברים העיקריים המבדילים אותו ממסעדים אחרים. היום רוב המסעדים מרככים את הבשר בדרכים שונות ובחומרים כימיים על מנת לבצע זאת מהר ולצמצם עלויות, הם חוסכים בתהליכים ולכן הם מפסידים את המטרה. השיטה הישנה שנלמדה במשך עשרות שנים מוכיחה מיוחדת בתהליך של שבעה ימים. העישון הזה הוא בשיטה הישנה, בלי הציוד המשוכלל שחוסך בפחת של הבשר ובנוזלים שיורדים ממנו. העישון עצמו עורך כ-5 עד 6 שעות, בכדי להגיע לטעם הספציפי שלו ולנקודה המסוימת שבה הטעם המעושן הוא הטוב ביותר.

גלובוס

מסעדת אלברט, מצליחה בגדול כבר משנת 1950. המוניטין והשם יצאו בכל רחבי הארץ. אם אכלתם פעם, בטוח שחזרתם שנית, אם עוד לא ניסיתם, עכשיו זו הזדמנות למלא את החוסר הזה בקיבתכם ולא לגרוע מכיסכם. במוניטין ובהצלחה שכזו אי אפשר להתחרות.

מעריב

כל נתחי הבשר שלל מסעדת אלברט באזור, הם שיטות חיתוך שונות של חזיר בן 6 חודשים או עגל בן עשרה חודשים. הנתחים עוברים תהליך יישון באמצעים טבעיים בלבד, במקרר מיוחד לתקופה הנדרשת. להשגת טעמו המשובח ביותר של כל נתח.

חוגגים אירוע במסעדת

1950
Albert

תפריט עשיר ומגוון
לאירועים פרטיים
ועסקיים
במחירים מיוחדים

(עד 100 איש)



עבר הווה ועתיד...

1918 - 1992

Albert



נחזור לשנת 1950 לאחר שהחזיר והחזירה התרבו כדרך הטבע. הקים אלברט חווה לגידול חזירים. כל חזירה ממליטה בממוצע 8-12 ראש בהמלטה טובה. כך הגיעו אלברט ואשתו שרה ז"ל שהייתה עזר כנגדו בחווה ועוזרת בהמלטות, ללא פחות מ-700 חזירים, חווה ענקית בסדר גודל של אותם ימים וגם של היום. אלברט השקיע את כל זמנו ומרצו, בגידול וטיפוח החזירים ונהג לנסוע למקומות רבים ברחבי העולם, טורקיה, איטליה, בולגריה, ספרד, ארגנטינה ורומניה, בכדי לשאוב רעיונות ליישון בשר בדרכים טבעיות, לעישון ולייצור נקניקים וקבב. אלברט התמחה במקומות הטובים בעולם, באופן החיתוך המיוחד של הבשר. את כל הידע שצבר, מימש באטליז ובמסעדה הישנים.

באותם זמנים הכביש הראשי עבר בדיוק בפתח האטליז ואלברט היה היחיד בכל האזור, כך הפך באופן טבעי למשווק הגדול והמומחה היחיד בתחומו, אף אחד חוץ מאלבט, לא הבין את סודות הטיפול בבשר ויכולת ההתמצאות שלו בשיטות אשר הביאו לו לקוחות רבים שהרי להתעסק עם בשר, צריך מיומנות וידע.

בראשית דרכו היה האטליז רק 30 מטר, לכן הוציא אלברט מנגל החוצה והביא מכונת גלידה מונטנה והיה בין הראשונים שמכרו קוקה קולה וכן הפך את המקום למפגש של אנשים מהסביבה, שם אכלו ובילו עד הבוקר. את פני הלקוחות היו מקבלים אלברט ושרה ז"ל, שהייתה חלק בלתי נפרד מהעסק.

כמות הלקוחות והמבקרים במהלך השבוע במקום, הביא עמו את הצורך הטבעי בהקמת המסעדה, שנפתחה בצמוד לאטליז וכך היא ממוקמת עד היום.

במהלך השנים מסעדנים רבים ביקשו לקנות סחורה והביעו רצון, שאלברט יחתוך ויספק את האסאדו והסטייקים המפורסמים שלו.

איכות המקום הייתה ועודנה, הבשר הטרי נחתך מול עיניהם של הלקוחות, כנהוג היום במסעדות הגדולות בעולם ביפן ובארה"ב, אלברט השכיל לעשות זאת שנים רבות לפני כן. המסעדה והאטליז נשארו באותה מתכונת ובנוסף חדישים, יפים איכותיים ומשופרים יותר.

את המוצרים לא משווקים לחנויות ולמסעדות אחרות, כל הייצור הוא אך ורק עבור המסעדה והאטליז שלנו בלבד, כך שאם ברצונך בטוב ביותר אתה חייב להגיע לאזור כדי לטעום בשר אמיתי ולהנות ממסעדה יפה ואיכותית.