



עיסקית - ארוחה מלאה במחיר מנה עיקרית מהתפריט

בין השעות 12:00-17:00 | לא כולל שישי ערבי חג וחגים | בעיקריות העיסקית לא כוללת המבורגר 160 גר' ושניצבורגר

ראשונות

מנה אחת לבחירה בהזמנת מנה עיקרית

מרק היום

תפוח אדמה מדורה

מוגש עם איולי שום, איולי אריסה ובצל מטוגן

בטטה אפויה

וצ'ילי מתוק

סלט ירקות העונה

ברוטב ויניגרט, דבש וחרדל דידון

סלט חציל על האש

עם טחינה ומיונד, לימון ועשבי תיבול

בתוספת 10 ₪

פוקצ'ה שום ומטבלים

קרם חצילים עם סילאן, סלסה עגבניות, איולי אריסה, שום קונפי ואיולי עמבה

בתוספת 18 ₪

סלט עגבניות חריף

בתוספת 18 ₪

כנפיים

ברוטב צ'ילי מתוק

בתוספת 18 ₪

חלת בצל

בתוספת 18 ₪

פטה כבדים

בתוספת 26 ₪

קרפצ'ו פילה בקר

בתוספת 48 ₪

2 מרגז בעבודת יד

על פרנה חרוכה, חסה וטחינה

בתוספת 19 ₪

צ'וריסו כרוב כבוש וחרדל

בתוספת 17 ₪

מנות עיקריות מהתפריט

תוספות למנה עיקרית אחת לבחירה: אורז, צ'יפס, סלט ירקות העונה ברוטב ויניגרט

פירה בתוספת 15 ₪ | כדורי פירה בתוספת 15 ₪ | שעועית ירוקה בתוספת 12 ₪

שתיה

8.....	קפה/תה	10.....	מוגזים, מינרלים, סודה	20.....	כוס יין אדום/לבן
		10.....	לימונדה	18.....	בירה

כל הקינוחים ב-25% הנחה ממחירי התפריט



אפרטיף

44/22	אוזו
21/33	ערק
49	בוחה, פיניקס
49	פרנו, ריקארד, פסטיס
39	מרטיני: ביאנקו, רוסו, דריי
49	קמפרי, אפרול

אלכוהול

ויסקי סקוטי

28	גיוני בלוני
46	ג'וני ווקר-רד JB
59	ג'וני ווקר-בלאק
169/79	ג'וני ווקר-גולד / בלו
59	שיבאס

דג'סטיף

46	ייגרמיסטר / ייגר דבש
44	אפטר שוק אדום
48	קוניאק גרנד אמפייר XO

רום

49	קפטן מורגן שחור
59	קפטן מורגן ספייס גולד
49	רום בקרדי לבן

וודקה

39/25	פינלנדיה
54	וואן גוך בטעמים דאבל אספרסו, קרמל, אוכמניות
60	גרייגוס
69	בלוגה

ג'ין

49	גורדון/ ביפיטר/ בומביי/ הנדריקס
----	---------------------------------

טקילה

39	קוארבו גולד
56	פטרון

ליקרים

49	דרמבוי/ קוואנטרו/ קלואה
44	לימונצ'לו / אמרטו
44	באד אפל / מליבו
32/22	פידג'לינג
48	סאטרן קומפורט / מידורי
56	גרנד מרנייה / בנדיקטין

ויסקי אירי

44/24	בושמילס
44/24	ג'יימסון

סינגל מאלט

55/76/96	גלנדפדיין: 12, 15, 18
98	מקלן 12

ויסקי אמריקאי

44	ויילד טרקי
56	ג'ק דניאלס
62	ג'ק דניאלס דבש

קוקטיילים

54	Spiced Whiskey Sour ויסקי סוואר בספין של פרחי סמבוק אפרסק ותפוז
54	La Vita Bella ג'ין סוואר עם אסאי, אוכמניות, מנגו ולוונדר
54	Tropical Thai קוקטייל בספין תאילנדי עם ג'ינג'ר למון גראס ודבש
54	Flora וודקה מתובלת בפרחי היביסקוס עם פירות יער ודבש הדריים
54	Mexicana מרגריטה מתובלת בג'ינג'ר דבש ולימון על טקילה בלאנקה
54	Pink Colada פינה קולדה על רוט לבן, אננס, קוקוס ופרי הדרקון
54	סנגריה קרה סנגריה קרה ומרעננת על יין לבן עם קינמון, וניל וקרמל
54	אפרול שפריץ

בירות

33	היינקן
35	SOL
39	פאלנר
33	גולדסטאר UF
33	שפייד
	Pale/ IPA/ New Lager

שתיה קלה

16	קוקה-קולה / דיאט / זירו
16	סבן אפ / דיאט / מירנדה
12	סודה / מינרלים
16	פיוז TEA
16	תפוזים / לימונדה / ענבים / תפוח
24	בירה שחורה
29	לימונענע גרוס
17	XL
19	טוניק
33	אקווה פנה גדול
33	סודה סאן פלגרינו גדול

מבנע / שמפניה

162	פרימו וי פרוסקו לבן יין לבן איטלקי יבש עם בועות עדינות וניחוחות של תפוח ירוק, אגס ולימון. קליל מרענן וחגיגי.
578	שמפניה פומרי נשר מהאזור הקלאסי של שמפאן, צרפת. יבש, רענן ואלגנטי. ניחוחות פירותיים ועדינים, אידיאלי לאירועים חגיגיים.

יינות

בבוקב גדול	כוס	
169	40	גורצטרמינר
168	42	פרימו וי פינרו גריג'ו - יין לבן איטלקי יבש, קל ורענן, מאוזן ונעים לשתיה עם ניחוחות של אגס, תפוח ירוק ולימון.
372		שבלי פרימייר קרו - שרדונה צרפתי יבש מאזור שבלי, בעל ארומות מינרליות, פרי לבן והדרי עם טעמים חדים ומרעננים
169	42	דרך ארץ שרדונה - יין לבן ישראלי יבש עם ניחוחות טרופיים ורמזים לעץ עדין.
158	40	מאד האוס סוביניון בלאן - יין רענן וארומטי מניו זילנד עם ניחוחות של אשכולית ופסיפלורה עם חומציות חדה וסגנון נועז.
169	42	גורץ דרך ארץ - יין לבן ארומטי חצי יבש עם ניחוחות של ליצי, ורדים ותבלינים עדינים.
228		פסגות PR - רוזה ישראלי יבש, מרענן ופירותי, עם ניחוחות של תות שדה, דובדבן ורמזים פרחוניים, בעל גוף קל וסימנת חדה.
159	40	PORTA 6 רוזה - רוזה פורטוגלי קליל ופירותי עם ניחוחות של תות, פטל ואשכולית, מרענן מאוזן ונעים לשתיה.
159	40	דרך ארץ וורוד - רוזה ישראלי חצי יבש עם ארומות של תות, פטל ונגיעה פרחונית. חומציות מאוזנת ומתיקות עדינה. רוזה חצי יבש
189	49	גמלא מרלו
189	49	גמלא קברנה סוביניון
298		צרעה הרי יהודה
590		יין המערה
1090		יין המערה גפנים בוגרות
360/414/459		יראון 2022 / 2021 / 2020
346/418		יראון סירה 2022 / 2021
159	42	PORTA6 אדום יין פורטוגלי פירותי, רך ונעים לשתיה.
188	48	לובטלי פרימיטיו אדום איטלקי חצי יבש עשיר ומאוזן, ניחוחות פירותיים ותיבול עדין.
198		מלבאק לה ג'מאל יין אדום מדרום צרפת, בעל גוף עשיר פירותי, טיבול עדין וסימנת אלגנטית

חדש

בנתחים של אנטריקוט
עגלה / מבכירה ניתן
לקבל נתחים במשקל של
מ-500 גר'
עד 2 ק"ג בנתח אחד
ותתבצע פריסה
פרונטלית על ידי השף

שישי אירועים

הזמנות לאירועים עד 90 איש
בימי שישי במחירים מיוחדים.
חדר VIP מ-10 עד 50 איש
בתפריט מיוחד
נא לפנות לקופה
או בנייד. 054-5534666 בבר



קינוחים

עוגת שוקולד פאדג' חמה 56 ₪

עוגת שוקולד ביתית חמה ונימוחה מאוד, העשויה ללא קמח ומלאה בשוקולד. מוגש בליווי גלידת וניל.

קובנו בלוז 68 ₪ ^{מומלץ!}

לבה שוקולד חמה, קרמו וניל קר, קרם קרמל מלוח ושקדים קלויים.

שוקולד חלבה דובאי 69 ₪ ^{מומלץ!}

פרפה חלבה על מצע קראמבל פריך בציפוי שוקולד דובאי, פיסטוק קדאיף ושערות חלבה.

סיגר תפוחים 54 ₪

שני סיגרים ממולאים בתפוחים צלויים, קרמבל, קינמון, שקדים וצימוקים לבנים. מוגש בליווי גלידת וניל, שברי אגוזים, רוטב וניל וקרמל.

ברולה סמי - פרדו 59 ₪

שכבות של קרם ברולה וניל סמיפרדו ובניהם טווילים של בצק עלים מקרמל. מוגש עם רוטב וניל וקרמל.

פאי לימון מרענן 62 ₪

קרם לימון על מצע קראמבל קשוי ונשיקת מרנג ענקית שרופה על רוטב פסיפלורה.

וואפל אמריקאי / חצי וואפל 78 ₪ / 48 ₪

מוגש עם גלידה וניל, קצפת, רוטב וניל, קרמל ושוקולד.

סניקרס 48 ₪

על מצע של עוגת שוקולד "פאדג'ית" ובוטנים, קרם שוקולד בלגי בשילוב קרמל, חמאת בוטנים ושברי בוטנים בציפוי של גנאש שוקולד.

טריו סורבה 66 ₪

3 כדורי גלידה בעבודת יד, מחומרים טבעיים בטעמים: פסיפלורה, קוקוס ותות - מוגש בליווי רוטב וניל, רוטב קרמל ורוטב פירות יער.



תערובות קפה



אספרסו לגרו

עגולה ומאזנת



ריסטרטו

גוף מלא ועוצמתי



שתיה חמה ודז'סטיף

אפוגטו - אספרסו, כדור גלידה ווניל 28 ₪



אמריקנו

₪ 14



אספרסו כפול

₪ 14



אספרסו קצר/ארוך

₪ 12

קוואנטרו

₪ 49

לימונצ'לו

₪ 42

תה / תה נענע

₪ 15

קפה שחור

₪ 11

חליטות תה

חליטת ארל גריי

₪ 18

תה ירוק

₪ 18

לימון לואיזה

₪ 18



STARTS

-  **FOCACCIA GARLIC / Grain Bread** 36
Served with aioli amba, tomato salsa, aioli Harissa, garlic confit
-  **Mix spicy peppers & olives dish** 44
Mix hot peppers with garlic And olive oil, harissa aioli, olive mix, tomato salsa and tahini
-  **Hot Frana baked on a stone** 17
Lamb kebab on a crispy tortilla with tahini and grilled tomato salsa..79
- TRIO MINI BRIOCHE BURGER/foie gras** 98/149
- HANDMADE CHORIZO sauerkraut and mustard**..... 35
-  **2 SPICY SAUSAGES, Frana, lettuce and tahini**..... 44
- BEEF CARPACCIO golan heights calves** 79
With olive, olive oil, balsamic vinegar and green leaves
- FOIE GRAS PATE & CHICKEN LIVER**..... 118
Served with orange marmalade and 3 brioche buns
- GIANT ONION LOAF / SMALL** 79/39
Served with chili sauce, barbecue, aioli harissa
-  **STUFFED CIGARS** 78
Prime beef, cow's cheek, Veal almonds, Foie gras and chicken, harissa aioli & tahini
- GRILLED VEAL ALMONDS 120 gr** 129
On a bed of Selenova, crispy potato and curry aioli
- FOIE GRAS GRILLED 100/150/200 gr**..... 147/212/288
served with wine sauce on a bed of brioche
- CHICKEN WINGS** 44/74
In a sweet hot chili soy sauce, scallions and roasted sesame seeds
- SAUTEED MUSHROOMS**..... 64
with red onions and cherry tomatoes on a bed of lettuce in teriyaki sauce
-  **EGGPLANT SALAD** 58
Served with a roasted tomato, olive oil, Tahini, lemon and coriander
- FRIED CAULIFLOWER** 62

SALADES

-  **GRANDMA'S SPICY TOMATO SALAD** 54
- ISRAELI SALAD Served with tahini** 29/54
Hot peppers, fresh garlic, olive oil, lemon and coriander
- SEASONAL VEGETABLE SALAD** 64
With a mix roasted nuts, croutons & vinaigrette sauce
- ASIAN SALAD SIRLOIN STRIPES** 65/99
sirloin strips on a bed of Asian salad
- CAESAR SALAD / CHICKEN** 65/85

SOUP OF THE DAY 48

Meat platter for a couple (800 gr)

- 200 g entrecote
- 200 g spring chicken
- 100 g Fillet, 1 Chorizo
- Asado, Pecania
- 2 supplements

498 NIS

Premium Meat platter for a couple (900 gr)

- 200 g fillet medallions,
- 300 g feedlot entrecote
- 200 g SIRLOIN Ramat Hagolan
- 200 g lamb chops
- 2 supplements

788 NIS

RIBEYE

- RIBEYE ANGUS 200/300 gr** 159/209
- RIBEYE FEEDLOT 200/300 gr** 168/228
- RIBEYE ROSSINI FEEDLOT** 278
200 gr, Foie Gras with wine sauce
- RIBEYE CART PREMIUM**
From golan heights, till 28 aging days Per 100 gr 98
-  **PRIME RIB golan heights cart PREMIUM Per 100 gr**..98

Australian wagyu/ British cart ribeye/ Portuguese cart grain feed, Local fattening, till 28 aging days ask the waiter

Premium Black Angus Fillet
Ask the waiter

FILLET / TENDERLOIN

-  **Fillet Golan Heights Per 100 gr** 110
- Fillet Argentina 200/250/300 gr** 189/226/268
(option medallion)
- Rossini Fillet With Foie Gras served with wine sauce on a bed of mashed potatoes**.....298

SPECIALS

-  **Thin Steak A La Minot 240 gr** 198
Served MW with focaccia toasters, fried hot peppers and forest mushrooms
- Grilled Thin Thin Pecania 200 gr served MW**..... 198
- Asado Short Ribbs U.S.A/wagyu 400g** 198
- Sirloin Ramat haGolan/Argentina per 100g**... 89
- Lamb Chops per 100g** 99

MEHADRIN MEAT

- RIBEYE MAHFOUD Per 300 gr**238
- RIBEYE PREMIUM badatz Atara Per 100 gr**98
- RIBEYE LANDA Per 300 gr**248
- FILET (RINGS) MAHFOUD/ASHPAR/ATARA Per 200 gr** 221
- SIRLION badatz Atara Golan heighth Per 100 gr** 89
- LAMB CHOPS Atara Kashrut/Mahfoud per 100g** 99

The dishes come with one extra choice
~ (except Foie Gras & Rossini) ~
Spaghetti, Coleslaw, green beans, sweet potatoes, bonfire potatoes, rice, chips, green salad, mashed potatoes plus 10 NIS

SIDE DISHES

- Spaghetti Tomato sauce.....30 Truffle Puree.....36
- Fried mashed potatoes balls 28 MASHED POTATOES & FRIED ONIONS 28
- FRIES 24/49 GREEN BEANS26
- BAKED SWEET POTATO.....28 RICE22
- BAKED POTATO.....28 COLESLAW28
- SWEET POTATOES FRIES ...28/48 SEASON VEGETABLE SALAD.....19

BURGERS

All our Burgr's are served
with Fries / salad
No extra charge

Bun, lettuce, tomato, red onion and sea cucumber

- Asado Brisket Burger 250g served MW 119
- JUNIOR UNTER RIB BURGER64
- UNTER RIB BURGER from beef ribs meat 160g86
- UNTER RIB BURGER from beef ribs meat 320g136
- UNTER RIB BURGER from beef ribs meat 480g178
- BEEF SUPREME entrecote cover & brisket meat 200g..... 104
- DOUBLE BEEF SUPREME 400g..... 158
- TRIPLE BEEF SUPREME 600g212

MEHADRIN BURGERS

- HAMBURGER MAHFOUD 200/400 g..... 109/159
- HAMBURGER LANDA 200/400 g 117/168

- Smoked Burger 160g 98
- Smoked Burger 320g..... 149
- Smoked Burger 480g188
- Smoked hamburger, mix of smoked meat with beef ribs meat

-  **ALL IN BURGER**..... 218
Hamburger, entrecote steak, spring chicken, Foie Gras served in a bun with fried onions. 500 gr

SUPPLEMENTS

- Fried egg, fried onion - 9 / Foie gras - 68 / Goose breast - 24
- Cheddar cheese (Parve) - 14
- Forest mushroom -14 / Hot Pepper - 9

All burgers can be obtained:
In a whole wheat bun - 6 NIS / in a gluten-free bun - 6 NIS

- KING-KONG 1000 gr** 394
1 Kg Fine beef burger served on a bun with a huge bucket of fries and 4 types of sauces: ketchup, barbecue, mayonnaise and mustard. Recommended by the house for 3 to 4 guests.

- TERMINATOR 2000 gr** 688
2 Kg Fine beef burger served on a bun with a huge bucket of fries and 4 types of sauces: ketchup, barbecue, mayonnaise and mustard.

TERMINATOR CHALLENGE:

If you have finished eating the burger in one hour, including chips and roll you do not pay and you get a t-shir and a hat as gifts.

CHICKEN/LULU'S CHICKEN

- CHICKEN SCHNITZEL 87
- CHICKEN BREAST GRILLED 89
- SPRING CHICKEN 98
- CHICKEN breast Lulu Free-range no antibiotics 110
- SPRING CHICKEN LULU no antibiotics 125

PREMIUM BURGERS

-  **HAMBURGER Wagyu /BRITISH CART**
200g 143
- DOUBLE Wagyu burger 400g** 198
- PREMIUM RIBEYE burger** Daily Coarse grinding of Entrecote none added fat. our recommended M, MR, R. 200 g.. 148
- LAMB ENTRECOTE burger 200 gr** 148
served with harissa aioli sauce & coriander
- SUPPLEMENTS FOIE GRAS 50 gr** 68
- THE INVASION TO NORMANDY** 157
piece of foie gras on 200 gr steak burger
- BRASSERIE Burger with red wine sauce on a bed** 109
of mashed potatoes With fried onions served without a bun

Special Recommendation

- Velvet Wagyu BURGER** 168
Wagyu Burger on Truffle smashed potatoes with wine sauce
- Foie Gras 50 g**..... 68

SANDWICHES

All our Sandwiches are served with Fries / salad No extra charge

- MIX SMOKED MEAT SANDWICH** 108
A selection of smoked meats, accompanied by bread, aioli harissa, lettuce, red onions and barbecue sauce
- NEW YORK SANDWICH** 98
Slices of marbled Entrecote, onion, roasted peppers, lettuce, house dressing
- SCHNITZEL BURGER**86
Schnitzel in a burger bun with lettuce, tomato, purple onion and pickled cucumber

- SALMON FILLET** 139
Served on a bed of tomatoes, coriander and garlic

-  **VEGETARIAN BURGER 120 gr** 98
Made of "tofu" meat, forest mushrooms, nuts and black lentil

Kids Menu

Hamburger/Schnitzel, Fries, Lemonade

64



WINE

	Glass	Bottle
SPARKING / CHAMPAGNE		
Primo V White Prosecco		162
Pomary Kosher Champagne		578
WHITE WINE		
Gewurztraminer	40	169
Primo V Pinot Grigio	42	168
Chebli Premier Kro		372
A dry French Chardonnay from the Chevreuse region, with mineral aromas, white fruit and citrus with sharp and refreshing flavors.		
Derech Eretz Chardonnay	42	169
Mad House Sauvignon Blanc	40	158
Gewurz Derech Eretz	42	169
ROSE		
Psagot PR - A dry, refreshing and fruity Israeli rosé, with aromas of strawberry, cherry and floral hints, with a light body and a sharp finish		228
. PORTA6 Rose	40	159
Derech Eretz Pink	40	159
RED WINE		
Gamla Merlot	49	189
Gamla Cabernet Sauvignon	49	189
Tsiraa Yehuda mountains		298
Cave Wine		590
Cave Wine Adult vines		1090
Yiron 2020/2021/2022		360/414/459
Yiron Sira 2021/ 2022		346/418
PORTA6 Red	42	159
Lobatelli Primitivo - A rich and balanced semi-dry Italian red, with fruity aromas and delicate seasoning.	48	188
Malbec La Jamal - A red wine from the south of France, with a rich, fruity body, delicate spice, and an elegant finish.		198

SELECTED WINES

The vintage year may change

Yarden 2T 2020	410
Yarden Cabernet Sauvignon 2020	526
Yarden Cabernet Sauvignon 2021	467
Yarden Cabernet Sauvignon 2022	498

COCKTAILS

Spiced Whiskey Sour	54
whiskey sour in a spin of peach and orange elderflowers	
LaVita Bella	54
Gin sour with acai, blueberries, mango and lavender	
Tropical Thai	54
A cocktail with a Thai spin with ginger, lemon grass and honey	
Flora	54
Vodka flavored with hibiscus flowers with berries and citrus honey	
Mexicana	54
Margarita spiced with honey ginger and lemon on tequila blanca	
Pink Colada	54
Pina colada on white rum, pineapple, coconut and dragon fruit	
Sangria Froide	54
Cold and refreshing sangria on white wine with cinnamon, vanilla and caramel	

BEERS

Heineken	33
SOL	35
Faulner	39
Goldstar UF	33
Shapiro	33
Pale/ IPA/ New Lager	

SOFT DRINK

COCA-COLA / LIGHT / ZERO	16
7 up / LIGHT / Miranda	16
SODA / MINERAL	12
FUZE TEA	16
ORANGE JUICE / LIMONADE	16
MALTY BLACK BEER	24
LIMONANA BRUT	29
XL	17
TONIC	19
Acqua Penne	33
S. Pellegrino Large	33

APÉRITIF

OUZO	22/44
ARAK GAZELLE, AL-NIMROD	21/33
BOUKHA, PHÉNIX	49
PERNOD, RICARD	49
MARTIMI, BIANCO, ROSSO, SEC	39
CAMPARI, APEROL	49

ALCOHOL

RUM

CAPTAIN MORGAN BLACK	49
CAPTAIN MORGAN SPICED GOLD	59
RHUM BACARDI BLANC	49

VODKA

FINLANDIA	39/25
VAN GOGH PARFUMS	54
Double Espresso, Caramel, Blackberries	
GREGOS	60
BALUGA	69

TEQUILA

CUERVO GOLD	39
PATRON	56

LIQUEURS

DRAMBUIE/COINTREAU / KAHLÛA	49
LIMONCELLO / AMARETTO	44
BAD APFEL / MALIBU	44
FEIGLING	32/22
SOUTHERN C. / MIDORI	48
GRAND M. / BÉNÉDICTINE	56

GIN

GORDON / BEEFEATER / BOMBAY /	
TANGUERAY	49

WHISKY IRLANDAIS

BUSHMILLS	44/24
JAMESON	44/24

SINGLE MALT

GLENFIDDICH 12/15/18	55/76/96
MACALLAN 12	98

AMERICAN WHISKEY

WILD TYRKEY	44
JACK DANIEL'S	56
JACK DANIEL'S HONEY	92

SCOTTISH WHISKEY

JOHNNY BLONDIE	28
JOHNNY WALKER ROUGE / JB	46
JOHNNY WALKER BLACK	59
JOHNNY GOLD / BLUE	169/79
CHIVAS	59

DIGESTIF

JÄGERMEISTER HONEY LIQUEUR	46
AFTER SHOCK RED	44
COGNAC GRAND EMPIRE	48



NEW

Ribeye cuts weighing from 500 g. to 2 kg will be laid out according to the customers request.

Friday Events

Events can be held on Fridays for up to 90 people. At your disposal every day is a private event room from 10-50 people with special menus, please contact the cash desk or mobile phone 0545.534666

La plupart de nos viandes sont HALAK MEHADRIIN bet Yossef, Mahpoud et ben Tsion Mutsafi



ENTRÉES

	FOCACCIA/FRENA Servi avec: aioli amba 36 salsa tomates grillées, aioli harissa et ail confit.
	ASSIETTE PIQUANTE 44 Mix de piments piquants assaisonnés à l'ail et à l'huile d'olive aioli harissa, tehina, salsa, et mix olive
	PAIN FRENA 17
	Kebab d'agneau sur une tortilla croustillante 79 au tahini et salsa aux tomates grillées
	TRIO MINI BURGER (150g)/ avec fois gras 98/149 servi dans des brioches
	CHORIZO artisanal, choucroute et moutarde 35
	2 MERGUEZ faite à la main, avec tahini 44
	CARPACCIO FILET DE BOEUF 79 de ramât hagolan avec olives kalamata, huile d'olive et vinaigre balsamique
	PÂTÉ DE FOIES GRAS, ET FOIE DE VOLAILLE 118 servi avec une confiture d'orange et pain brioché
	PAIN D'OIGNONS FRITS/Grand/Petit 79/39 servi avec ketchup de poivrons aioli et barbecue
	CIGARES FARCIES 78 Viande de tete, foie gras, ris de veau et fois de poulet
	RIS DE VEAU GRILLÉ 120 gr 129 pommes de terre croustillantes et aioli amba
	FOIE GRAS GRILLÉ 100/150/200 gr 147/212/288 Servi avec sauce au vin rouge
	AILES DE POULET À LA SAUCE Sauce chili 44/74
	CHAMPIGNONS SAUTÉS 64 oignons rouges et tomates cerises a la sauce teriyaki
	SALADE D' AUBERGINES ET DE POIVRONS GRILLÉS.. 58 Accompagné de tomate grillée, tehina et coriandre
	CHOU-FLEUR FRIT Servi avec ses sauces 62

SALADES

	SALADE DE TOMATES PIQUANT 54
	SALADE ISRAÉLIENNE personnelle/grande 29/54
	SALADE MIX LAITUES 64 Servi Avec un mélange de noix, noix grillées, croûtons et sauce vinaigrette
	SALADE ASIATIQUE/ Tranches de bifteck 65/99 Sur un lit de salade asiatique
	SALADE CÉSAR Poulet/schnitzel/sans poulet 65/85

Assiette de viandes pour un couple (800 g)
200 g entrecôte,
200 g de poulet de printemps, 100 g filet
asado, pekenia, chorizo
2 suppléments **498**

Plateau Premium Pour 2 (900 g)
Médailles de filet 200g
Entrecôte feedlot 300g
Côtelettes d agneau 200g
Sinta 200g
2 suppléments **788**

ENTRECÔTE

	ENTRECÔTE ANGUS 200/300 gr 159/209
	ENTRECÔTE FEEDLOT 200/300 gr 168/228
	ENTRECÔTE ROSSINI 278 200 gr. fois gras et sauce au vin
	ENTRECÔTE PREMIUM VACHE GRASSE 98 'RAMAT HAGOLAN' PAR 100 gr
	COTE DU BOEUF PREMIUM 98 RAMAT HAGOLAN 100 gr

Entrecôte Wagyu australienne/chariot britannique/
Race de charrette portugaise Black Angus
Demandez au serveur. Aliment à base de céréales
d'engraissement locales vieilles jusqu'à 28 jours

Filet Black Angus Premium
Demandez au serveur

FILET

	FILET RAMAT HAGOLAN PAR 100 gr 110
	FILET Argentin 200/250/300 gr 189/226/264 (possibilité de médaillons)
	FILET ROSSINI 200 gr 289 fois gras et sauce au vin servi sur un lit de purée

	ENTRECÔTE 'À LA MINUTE' 240 gr 198 d'entrecôte tranchée fine, fucacia grillée, piment piquant et champignon
	PEKENIA TRANCHÉE FINE GRILLÉE 200g 198
	ASADO USA/WAGYU 400 gr 198
	Sinta Ramât Hagolan/Argentine Par 100 gr 89
	CÔTELETTES D AGNEAU PAR 100 gr.. 99

VIANDES MEHADRIIN

ENTRECÔTE Mahpoud/Per 300 gr 238
ENTRECÔTE PREMIUM Atara Per 100 gr 98
ENTRECÔTE LANDAU Per 300 gr 248
MÉDAILLONS DE FILET Mahpoud/Ashpar/Atara Per 200 gr. 221
SINTA ATARA Golan heighth Per 100 gr 89
CÔTELETTES D AGNEAU Atara/Mahpoud PAR 100 gr.. 99

Les plats sont servis avec un supplément au choix
~ (sauf le FILET Rossini et le Foie Gras) ~
Spaghetti, Coloslaw, Haricots verts, Batata, Pommes
de terre "MEDOURA", riz, frites, salade verte Boules de purée
frites - 10 Nis plus

LES SUPPLÉMENTS

Spaghetti 30	PURÉE A LA TRUFFE 36
Boules de purée frites 28	PURÉE AUX OIGNONS FRITS 28
FRITES 24/45	HARICOTS VERTS 26
Pomme de terre "MEDOURA" . 28	RIZ 22
FRITES PATATES 28/48	COLOSLAW 28
Douces	SALADE LÉGUMES DE LA SAISON 19

BURGERS

Tous nos burgers sont servis
avec des frites/ salade
verte sans supplément

Petit pain, laitue, tomate, oignon rouge et concombre marine

ASADO & BRISKET BURGER 250g 119
JUNIOR BOEUF CÔTES BURGER 64
BOEUF CÔTES BURGER côtes de boeuf viande 160 gr 86
BOEUF CÔTES BURGER côtes de boeuf viande 320 gr 136
BOEUF CÔTES BURGER côtes de boeuf viande 480 gr 178
BOEUF SUPRÊME plate côte 200 gr 104
DOUBLE BOEUF SUPRÊME 400 gr 158
TRIPLE BOEUF SUPRÊME 600 gr 198

HAMBURGERS MEHADRIIN

RAV MAHPOUD 200/400gr 114/159
RAV LANDA 200/400gr 119/168

Burger Fumé 160 gr 98
Burger Fumé 320 gr 149
Burger Fumé 480 gr 188

Hamburger fumé: viande fumée et viande de boeuf

	ALL IN BURGER 218 Boeuf burger, entrecôte steak, poulet de printemps, Foie Gras servi dans un pain aux oignons frits. 500 gr
--	--

SUPPLÉMENTS

Oeuf frit, Oignon sautés - 9 / Foie gras - 68 / Piment - 9
Poitrine d'oe - 24 / Fromage parve - 14 / Champignon - 14

Tous les hamburgers peuvent être obtenus:
Supplément petit pain complet / sans gluten - 6 NIS

KING-KONG 1000 gr 394
1 Kg. Burger de boeuf, servi sur un grand petit pain avec un seuil
de frites et quatre sauces: ketchup, barbecue, mayonnaise et la
moutarde. Recommandé par la maison pour 3 à 4 convives

TERMINATOR 2000 gr 688
2 Kg Burger de boeuf, servi sur un grand petit pain avec un seuil
de frites et quatre sauces: ketchup, barbecue, mayonnaise et la
moutarde.

CHALLENGE TERMINATOR:

Si vous avez fini de manger le
hamburger dans une heure, y compris
les puces et rouleau vous ne payez pas
et vous obtenez un chapeau cadeau.

POULET / LULU

POULET SCHNITZEL 87
BLANC DE POULET GRILLÉS 89
POULET DE PRINTEMPS (Pargiot) 98
BLANC DE POULET grillés sans antibiotiques 110
POULET DE PRINTEMPS (Pargiot) sans antibiotiques 125

Premium BURGERS

	HAMBURGER WAGYU 200g 143
	DOUBLE WAGYU BURGER 400g 198
	SUPÉRIEUR ANGUS BOEUF BURGER 148/198 Entrecôte Grossièrement moulu chaque jour, sans matières grasses ajoutées. 200 gr
	HAMBURGER D'AGNEAU 143 220 gr, Entrecôte, servi avec sauce aioli harissa et de la coriandre
	SUPPLÉMENTS foie gras 50 gr 68
	NORMANDIE 157 Foie gras sur un Boeuf Suprême burger de 200 gr
	BRASSERIE Boeuf burger à la sauce de vin rouge 109 sur un lit de purée aux oignons frits (servi sans petit pain)

Recommandation spéciale

Velvet Wagyu BURGER 168
Wagyu Burger, purée à la truffe et sauce au vin
Foie Gras 50 g 68

SANDWICHES

Tous nos sandwichs sont servis avec frites /
salade. Sans supplément

Sandwich à la viande fumée 180 gr 108
Une sélection de viandes fumées, accompagnées de pain, aioli
harissa, laitue, oignons rouges et sauce barbecue

NEW YORK EN SANDWICH 120 gr 98
Entrecôte tranches marbrées, oignon poivrons grillés, laitue,
sauce maison

SCHNITZBURGER 86
Schnitzel servi dans un petit pain laitue, tomate, oignon rouge
et concombre marine

FILET DE SALMON 139

BURGER VEGETARIEN 200 gr 98
Tofu, champignon, mix de noix et lentilles noires. Servi dans un
petit pain avec laitue, tomate, oignon et concombre mariné.
Servi avec des frite

Menu enfants

Hamburger/Schnitzel, Frites, Limonade

64



VINS

	Verre	Bouteille
MOUSSEUX / CHAMPAGNE		
Primo V White Prosecco		162
Champagne Pomary Kosher		578
BLANC		
Gewurztraminer	40	169
Primo V Pinot Grigio	42	168
Chebli Premier Kro		372
Un Chardonnay sec français de la région de Chevreuse, aux arômes minéraux, de fruits blancs et d'agrumes avec des saveurs vives.		
Derech Eretz Chardonnay	42	169
Mad House Sauvignon Blanc	40	158
Gewurz Derech Eretz	42	169
ROSE		
Psagot PR - Un rosé israélien sec, rafraîchissant et fruité, aux arômes de fraise, de cerise et aux notes florales.		228
PORTA6 Rose	40	159
Derech Eretz Rose	40	159
ROUGE		
Gamla Merlot	49	189
Gamla Cabernet Sauvignon	49	189
Tsira Yehuda mountains		298
Hameara Vin		590
Hameara Vin Adulte		1090
Yiron 2020/2021/2022		360/414/459
Yiron Sira 2021/2022		346/418
PORTA6 Rouge	42	159
Lobatelli Primitivo - Un rouge italien demi-sec riche et équilibré, aux arômes fruités et à l'assaisonnement délicat.	48	188
Malbec La Jamal - Un vin rouge du sud de la France, avec un corps riche et fruité, des épices délicates.		198

VINS SELECTIONNES

Le millésime peut changer

Yarden 2T 2020	410
Yarden Cabernet Sauvignon 2020	526
Yarden Cabernet Sauvignon 2021	467
Yarden Cabernet Sauvignon 2022	428

COCKTAILS

Spiced Whiskey Sour	54
Whisky sour aux arômes de pêche, d'oranges et de sureau	
La Vita Bella	54
Gin sour aux arômes de myrtilles, de mangue et de lavande	
Tropical Thai	54
Cocktail au goût de Thaïlande aromatisé au miel, gingembre et citron	
Flora	54
Vodka aromatisée au fleur d'hibiscus, de fruits rouge et de miel	
Mexicana	54
Margarita au miel citron et à la tequila blanca	
Pink Colada	54
Pink golda, rhum blanc, ananas, coco et agrumes	
Sangria Froide	54
Rhum blanc, vin blanc, cannelle, vanille et caramel	

LES BIÈRES

Heineken	33
SOL	35
Faulner	39
Goldstar UF	33
Shapiro	33
Pale/ IPA/ New Lager	

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

COCA-COLA / LIGHT / ZERO	16
7 up / LIGHT / Miranda	16
SODA / EAU MINERALE	12
FUZE TEA	16
JUS D'ORANGE / LIMONADE	16
MALTY BLACK BEER	24
LIMONANA BRUT	29
XL	17
TONIC	19
Acqua Penne	33
S. Pellegrino Large	33



NOUVEAU

Entrecôte premium et vachette anglaise.

Vous pouvez demander une coupe spéciale de votre steak de 500g à 2 kg.

Le chef se fera un plaisir de le découper à votre table

APÉRITIF

OUZO	22/44
ARAK GAZELLE, AL-NIMROD	21/33
BOUKHA, PHÉNIX	49
PERNOD, RICARD	49
MARTIMI, BIANCO, ROSSO, SEC	39
CAMPARI, APEROL	49

ALCOHOL

RUM

CAPTAIN MORGAN BLACK	49
CAPTAIN MORGAN SPICED GOLD	59
RHUM BACARDI BLANC	49

VODKA

FINLANDIA	39/25
VAN GOGH PARFUMS	54
Double Espresso, Caramel, Blackberries	
GREGOS	60
BALUGA	69

TEQUILA

CUERVO GOLD	39
PATRON	56

LIQUEURS

DRAMBUIE/COINTREAU / KAHLÛA	49
LIMONCELLO / AMARETTO	44
BAD APFEL / MALIBU	44
FEIGLING	32/22
SOUTHERN C. / MIDORI	48
GRAND M. / BÉNÉDICTINE	56

GIN

GORDON / BEEFEATER / BOMBAY / TANGUERAY	49
---	----

WHISKY IRLANDAIS

BUSHMILLS	44/24
JAMESON	44/24

SINGLE MALT

GLENFIDDICH 12/15/18	55/76/96
MACALLAN 12	98

AMERICAN WHISKEY

WILD TYRKEY	44
JACK DANIEL'S	56
JACK DANIEL'S MIEL	92

SCOTTISH WHISKEY

JOHNNY BLONDIE	28
JOHNNY WALKER ROUGE / JB	46
JOHNNY WALKER BLACK	59
JOHNNY GOLD / BLUE	169/79
CHIVAS	59

DIGESTIF

JÄGERMEISTER HONEY LIQUEUR	46
AFTER SHOCK RED	44
COGNAC GRAND EMPIRE	48

Friday Events

Possibilité d'organiser vos réceptions du Vendredi après-midi.

VIP room de 10 à 50 personnes avec un menu spécial.

Contact Beber: 054-553-4666