

תפריט סקובר

ארוחות בוקר

מוגשות עד השעה 13:00

בוקר סקובר יחיד – 75₪

שתי ביצים לבחירתך, סלט ירקות מתובל בשמן זית ולימון, מבחר גבינות ומטבלים בולגרית, גבינת שמנת, לבנה, טונה, ממרח גוואקמולי, טחינה וטפנד זיתים. מוגש עם לחם רוסטיק לבן או כפרי, ריבה, חמאה, לימונענע / תפוזים / אשכוליות ושתייה חמה.

בוקר סקובר זוגי – 140₪

שתי ביצים לבחירתך, סלט ירקות מתובל בשמן זית ולימון, מבחר גבינות ומטבלים בולגרית, גבינת שמנת, לבנה, טונה, ממרח גוואקמולי, טחינה וטפנד זיתים. מוגש עם לחם רוסטיק לבן או כפרי, ריבה, חמאה, לימונענע / תפוזים / אשכוליות, שתייה חמה ופלטת מטבלים אחת.

בוקר איטלקי – 79₪

שתי ביצי עין או חביתה על פוקצ'ה אפויה בשמן זית ופרמזן, סלט ירקות מתובל בשמן זית ולימון, בולגרית, גבינת שמנת, טחינה, טפנד זיתים, לחם רוסטיק לבן או כפרי, ריבה, חמאה, לימונענע / תפוזים / אשכוליות ושתייה חמה.

תוספות ושינויים

- החלפת הגבינות לגבינות 5% – ללא תוספת תשלום
- החלפת הביצים / חביתה לאומלט – ללא תוספת תשלום
- תוספות לאומלט: פטריות, גבינה צהובה, בולגרית, בצל, עשבי תיבול – 3₪ לתוספת
 - החלפת השתייה הקלה במיץ סהוט טבעי (פריגת תפוזים / לימונדה) – 4₪
 - תוספת לחם רוסטיק לבן או כפרי – 9₪

כריכים

מוגשים בלחם רוסטיק לבן או כפרי, בתוספת סלט מתובל בשמן זית ולימון ורטבים לבחירה

כריך חביתה – 57₪

חביתה, גבינת שמנת, חסה ועגבנייה

כריך טונה – 58₪

טונה, ביצה קשה, רוטב חרדל, מלפפון חמוץ וחסה

כריך סלמון – 65 ש"ח

סלמון מעושן, גבינת שמנת, חסה ועגבנייה

טוסטים

מוגשים בתוספת סלט מתובל בשמן זית ולימון ורטבים לבחירה

טוסט גבינה צהובה – 59 ש"ח

בייגל טוסט קלאסי עם גבינה צהובה

תוספות לבחירה – 3 ש"ח לתוספת

ביצה קשה, זיתים, עגבנייה, טונה, בולגרית, בצל סגול, פטריות, תירס, גמבה, פלפל ירוק חריף

ניתן להוסיף רוטב עגבניות ללא תוספת תשלום

טוסט סקובר – 64 ש"ח

בייגל טוסט עם גבינה צהובה מוקרמת ברוטב שמנת פטריות

שקשוקות

מוגשות עם לחם רוסטיק לבן או כפרי / פיתות

שקשוקה פיקנטית – 67 ש"ח

מוגשת במחבת אישית עם עשבי תיבול

שקשוקה גבינות פיקנטית – 71 ש"ח

מוגשת במחבת אישית עם ארבעה סוגי גבינות

שקשוקה עם חומוס פיקנטית – 77 ש"ח

בתוספת עשבי תיבול

תוספות:

- טחינה בצד – 5 ש"ח
- חצילים – 6 ש"ח

סלטים

מוגשים עם לחם רוסטיק לבן או כפרי / פיתות

סלט ים תיכוני – 73 ש"ח

מלפפון, בצל סגול, עגבניות שרי צבעוניות, פלפלים קלויים, קוביות פטה וזיתי קלמטה

סלט יווני – 72 ש"ח

חסה, עגבניות, מלפפונים, גבינה בולגרית, זיתי קלמטה, בצל סגול, שמן זית, לימון וזעזע

סלט טונה – 72 ש"ח

חסה, עגבניות, מלפפונים, תירס, זיתי קלמטה, טונה וביצה קשה

סלט קיסר – 73 ש"ח

חסה, קרוטונים, שבבי פרמזן, שקדים, עגבניות שרי, בצל סגול ולבבות דקל ברוטב ויניגרט הדריים

סלט סקובר – 77 ש"ח

חסה, עגבניות, מלפפונים, נבטים, קרוטונים, אגוזי מלך וקוביות חלומי מטוגנות

סלט פטריות יער מטוגנות – 73 ש"ח

חסה, עגבניות, מלפפונים, אגוזי מלך, גזר ופטריות פורטבלו בציפוי פירורי לחם מוגש עם רוטב צ'ילי

סלט ירקות קטן – 41 ש"ח

חסה, עגבניות, מלפפונים ובצל סגול בשמן זית ולימון

תוספת לחם רוסטיק לבן או כפרי – 10 ש"ח

מנות ראשונות

לחם הבית ומעוררי תיאבון משתנים – 25 ש"ח

סלמון מעושן – 53 ש"ח

גלילות סלמון מעושן במילוי גבינת שמנת

קרפצ'יו סלמון – 64ש

סלמון טרי, בצל ירוק, פלפל צ'ילי, שמן זית ולימון.
מוגש עם ברוסקטות.

סביצ'ה דג ים – 65ש

דניס טרי, שרי, צנונית, פלפל צ'ילי, בצל, כוסברה, נענע ומיץ לימון.
מוגש עם ברוסקטות.

כרובית מטוגנת – 53ש

פרחי כרובית בציפוי פירורי לחם עם רוטב צ'ילי מתוק-חריף.

תפוח אדמה מוקרם – 66ש

תפוח אדמה אפוי ברוטב שמנת פטריות ומוקרם בגבינה צהובה.

קרפצ'יו חציל – 46ש

טחינה וסלט עגבניות חריף על מצע חציל בגריל, בליווי ברוסקטות.

פטריות ממולאות – 62ש

פטריות שמפיניון טריות במילוי גבינות ופסטו, ברוטב שמנת ומוקרמות בפרמזן.

פטריות מוקפצות – 61ש

פטריות שמפיניון ופורטבלו מוקפצות עם אלפרדו, פרמזן, פסטו, יין לבן, שום, בצל ופלפל שחור.

מרקים

בעונת החורף – מוגש עם קרוטונים

מרק היום – 35ש

שאל את המלצר.

ניגובים

מוגשים עם 3 פיתות (תוספת פיתה 3ש)

חומוס – 44ש

מעוטר בפפריקה, סחוג, שמן זית ועשבי תיבול

חומס עם טחינה – 45ש

מעוטר בפפריקה, סחוג, שמן זית ועשבי תיבול

חומס פטריות – 48ש

מעוטר בפפריקה ועשבי תיבול

חומס פלאפל וביצה – 58ש

מעוטר בפפריקה, שמן זית ועשבי תיבול

מטוגנים

מנה	גדול קטן
צ'יפס	43ש 34ש
צ'יפס בטטה	49ש 43ש
צ'יפס מיקס	47ש 41ש
צ'יפס בולגרית	48ש 42ש

כדורי פירה – 42ש

כדורי מחית תפוח אדמה בציפוי פריך

הום פרייז – 42ש

קוביות תפוח אדמה מוקפצות ברוטב צ'ילי מתוק ובעיטור שומשום

פלטת מטוגנים – 55ש

כדורי פירה, טבעות בצל, סיגרים ופסטלים במילוי תפוח אדמה

נשנושים

בולגרית וירקות – 35ש

קוביות בולגרית, עגבנייה, מלפפון, רצועות גזר, שמן זית וזעתר

אדממה – 44ש

פולי סויה מאודים בתיבול מלח גס ולימון

נאצ'וס – 37ש

חטיפי תירס קלויים בטעם מקסיקני בליווי גוואקמולי ומטבל סלסה

תוספת גבינת שמנת בצד – 12ש

ברוסקטות – 38ש

ברוסקטות עם ממרח חצילים, פלפלים קלויים וגבינת עיזים

דגים – הכנה במקום

מנות הדגים מוכנות עבורכם במקום. אנא התאזרו בסבלנות ותודה על ההכנה

דג מטוגן (450–500 גרם) – 130ש

דג שלם לבחירתכם: דניס או לברק, מטוגן, פריך ועסיסי בתיבול מלח גס ופלפל שחור מוגש עם תוספת אחת לבחירה

דג "דה ג'ף" (450–500 גרם) – 130ש

דג שלם לבחירתכם: דניס או לברק, אפוי בתנור עם תבלין גריל, מלח גס, פלפל שחור גרוס, שום ושמן זית בתיבול עדין מוגש עם תוספת אחת לבחירה

מפריז באהבה (450–500 גרם) – 135ש

דג לבחירתכם: דניס, לברק שלם או פילה סלמון נורווגי, אפוי בתנור עם פטריות שמפיניון, גבינות צאן עשירות טעם ושקדים, ברוטב שמנת, חמאה ויין לבן מוקרם ומוגש במחבת לזהטת, לצד תוספת אחת לבחירה

דג בנוסח ים תיכוני – 135ש

פילה דניס, לברק או סלמון נורווגי, אפוי בתנור בתיבול ים-תיכוני עשיר ופיקנטי, מוגש על מצע אנטיפסטי ירקות קלויים. רוטב חמאה, שום ויין לבן: **המלצת השף** מוגש עם תוספת אחת לבחירה

קציצות דגים פיקנטיות – 82ש

קציצות דגים ברוטב פלפלים ועגבניות, מוגשות עם לחם רוסטיק לבן או כפרי

שיפודי סלמון – 98ש

קוביות סלמון על שיפודי יקיטורי בליווי ירקות מוקפצים ברוטב צ'ילי מעודן, טריאקי ושמן שומשום, מעוטר ברטבים אסייתיים ושומשום

חטיפי ים – 72

מבחר דגים קטנים מטוגנים בשמן עמוק (350 גרם)

פיש אנד צ'יפס – 95

רצועות דג קוד בציפוי טמפורה ופירורי לחם, מטוגנות בשמן עמוק ומוגשות עם צ'יפס

תוספות לבחירה:

סלט ירקות | צ'יפס | צ'יפס בטטה | צ'יפס מיקס | כדורי פירה | שעועית ירוקה מוקפצת | הום פרייז | ירקות מוקפצים אסייתיים

פסטות

סוגי פסטה לבחירה:

ספגטי | פנה | פטוצ'יני

נפוליטנה – 66

רוטב עגבניות, בצל, שום, בזיליקום ותבלינים

אלפרדו – 69

רוטב שמנת ופטריות

אלפרדו בטטה – 71

רוטב שמנת, פטריות ובטטה

אלפרדו פסטו – 71

רוטב שמנת, פטריות ופסטו

רוזה – 71

שילוב של רוטב עגבניות, שמנת ופטריות

רביולי בטטה / גבינות

נפוליטנה – 76

אלפרדו – 79

אלפרדו בטטה – 79 ש

אלפרדו פסטו – 79 ש

רוזה – 79 ש

תוספת הקרמה – 10 ש

פיצות

פיצה מרגריטה – 57 ש

רוטב עגבניות, גבינה צהובה ומוצרלה

פיצה סקובר – 63 ש

רוטב עגבניות, גבינה צהובה, מוצרלה, גבינת פטה וזיתי קלמטה

פיצת פלפלים – 66 ש

רוטב עגבניות, גבינה צהובה, מוצרלה, פלפל קלוי, בולגרית וזיתי קלמטה

פיצה פטריות – 60 ש

רוטב עגבניות, גבינה צהובה, מוצרלה ופטריות טריות

פיצה טונה – 60 ש

רוטב עגבניות, גבינה צהובה, מוצרלה, טונה וביצה קשה

פיצה אנשובי – 60 ש

רוטב עגבניות, גבינה צהובה, מוצרלה ואנשובי

פיצה בולגרית – 63 ש

רוטב עגבניות, גבינה צהובה, מוצרלה, בולגרית, זיתי קלמטה וזעתר

תוספות לבחירה (עד 4 תוספות):

ביצה קשה | זיתים | עגבנייה | טונה | בולגרית | בצל סגול | פטריות | תירס | גמבה | פלפל ירוק חריף |
הציל מטוגן

כל תוספת נוספת – 4 ש

ג'חנון

ג'חנון של שבת – 32ש

מוגש בשבת בבוקר בלבד, לצד עגבניות מגורדות וביצה קשה.

מצננים

כדור גלידה – 19ש

טעמים לבחירה:

שוקולד בלגי | פצפוצי שוקולד | בננה | וניל | ריבת חלב | פרווה רושה | פיסטוק

כדור גלידת סורבה (פרוה) – 19ש

לימון | תות

מילקשייק – 32ש

לבחירה ממגוון טעמי הגלידה והסורבה.

פרי שייק – 32ש

תות | בננה | אננס | מלון | אפרסק | מנגו | תמר
על בסיס מים / חלב / מיץ תפוזים

אייס קפה – 20ש

תוספות:

- פקאן סיני מסוכך – 4ש
- קצפת – 4ש

העוגות של סקובר

שוקולד חמה – 56ש

עוגת שוקולד ביתית חמה ללא קמח, עשירה בשוקולד ומעוטרת בשברי אגוזי לוז מסוככים.
מוגשת עם כדור גלידה וקצפת

פאי תפוחים רשת – 56ש

בצק פריך, פלחי תפוחים בקרמל ורשת בצק פריך
מוגש עם כדור גלידה וקצפת.

אוראו – 53ש

תחתית בראוניז, קרם אוראו וגנאש שוקולד מריר
מוגש עם קצפת.

מוצארט – 53ש

שכבות מרנג אגוזי לוז, מרנג שוקולד ופקאן עם קרמי שוקולד לבן ונוגט, בציפוי גנאש שוקולד חלב
מוגש עם קצפת.

בלוברי – 53ש

שכבות עוגת אוכמניות, קרם גבינה וקרם אוכמניות עדין בציפוי גנאש שוקולד לבן
מוגש עם קצפת.

קוקיז קינדר – 53ש

שכבות בצק עוגיות שוקו צ'יפס עם גנאש קינדר
מוגש עם קצפת.

גבינה אפויה בציפוי שמנת – 53ש

עוגת גבינה ניוריורקית ביתית על בסיס עוגיות חמאה, בציפוי קרם שנטיילי וניל
מוגש עם קצפת.

קרם ברולה קומתיים – 53ש

שכבות קרם ברולה וניל סמיפרדו עם טווילים של בצק עלים מקורמל
מוגש עם קצפת.

מתוקים

מקלות צ'ורוס מסוכרות – 46ש

בליווי סירופ שוקולד חלב, מייפל וריבת חלב, מוגש עם קצפת.

וופל בלגי – 53ש

מוגש עם כדור גלידה, קצפת, מייפל, שוקולד חלב ושוקולד לבן.

אבטיח (בעונה) – 39ש

תוספת גבינה בולגרית – 14ש

תפריט שתייה

שתייה חמה

משקה	מחיר
אספרסו / אספרסו נטול (קצר / ארוך)	12 ש"ח
אספרסו כפול	14 ש"ח
מקיאטו	12 ש"ח
קפה הפוך קטן	14 ש"ח
קפה הפוך גדול	17 ש"ח
הפוך מקופלת	19 ש"ח
אמריקנו	14 ש"ח
נס קפה על מים	13 ש"ח
נס קפה על חלב	16 ש"ח
קפוצ'ינו (קפה הפוך עם קצפת)	19 ש"ח
שוקו קר / חם	17 ש"ח
שוקוצ'ינו (שוקו חם עם קצפת)	19 ש"ח
קפה שחור	12 ש"ח
תה / תה נענע	14 ש"ח
תה בטעמים	15 ש"ח
סיידר חם עם מקל קינמון	18 ש"ח

תוספות

- סירופים בטעמים: פרנץ' ונילה, אגוזים, אייריש קרים, קרמל – 5 ש"ח
- תוספת אלכוהול: אמרולה, אייריש קרים, טופי, קלואה – 10 ש"ח
 - תוספת יין אדום לסיידר חם – 9 ש"ח
 - חלב סויה – 3 ש"ח
 - חלב שיבולת שועל – 3 ש"ח

שתייה קלה

משקה	מחיר
קוקה קולה	15 ש"ח
קוקה קולה זירו	15 ש"ח
ספרייט	15 ש"ח
ספרייט זירו	15 ש"ח
פאנטה	15 ש"ח

משקה	מחיר
פריגת ענבים	15₪
פריגת תפוזים / אשכוליות	15₪
לימונענע גרוס	23₪
פריגת סחוט תפוזים / לימונדה	18₪
סאן פלגרינו קטן	14₪
סאן פלגרינו גדול	28₪
נביעות מים מינרליים	13₪
נביעות בטעמים עדינים (תפוח / אפרסק / ענבים)	15₪
נורדיק סודה	13₪
מי טוניק	13₪
ג'ינג'ר אייל	13₪
פיוז טי אפרסק	15₪
שוופס מוגז עדין (אפרסק / ענבים)	15₪

תוספות אלכוהול ללימונענע גרוס

- ערק – 18₪
- וודקה – 20₪

אלכוהול פופ

משקה	מחיר
Somersby 4.5% סיידר תפוחים	29₪
סמירנוף אייס	31₪
בקרדי בריזר אננס	33₪
בקרדי בריזר אבטיח	33₪

משקאות אנרגיה

מחיר משקה
20₪ אקסל

בירות מהחבית

ליטר חצי שלישי
67₪ 39₪ 35₪
בירה
טוברג

בירה	ליטר חצי שלישי
קרלסברג	67 ש"ח 39 ש"ח 35 ש"ח
אלכסנדר בלונד	68 ש"ח 40 ש"ח 36 ש"ח
קורונה	68 ש"ח 40 ש"ח 36 ש"ח
אסטרִייה דאם	68 ש"ח 40 ש"ח 36 ש"ח
קרוננבורג 1664 בלאנק	71 ש"ח 41 ש"ח 37 ש"ח
גינס	71 ש"ח 41 ש"ח 37 ש"ח
ויינשטפן	71 ש"ח 41 ש"ח 37 ש"ח
שקמה	71 ש"ח 41 ש"ח 37 ש"ח

בירות בוטיק ישראליות

בירה	חצי שלישי
ברבר בלונד (דבש)	44 ש"ח 40 ש"ח
'קסטיל רוז	47 ש"ח 43 ש"ח

בירות בבקבוק

בירה	מחיר
קרלסברג	30 ש"ח
טוברג רד	30 ש"ח
סטלה ארטואה	31 ש"ח
הייניקן	31 ש"ח
גולדסטאר	31 ש"ח
גולדסטאר אנפילטרד	32 ש"ח
קורונה	35 ש"ח
קרלסברג 0.0% (ללא אלכוהול)	28 ש"ח
מאלטי בירה שחורה	22 ש"ח
Fruits on the Rocks ליפמנס	36 ש"ח

תפריט יינות

יינות מבעבעים

ייין	בקבוק כוס
	120 ש"ח 34 ש"ח קאווה ג'ום סרה גולד ברוט (יבש)
	140 ש"ח 38 ש"ח בלו נאן רוזה (חצי יבש)

יינות רוזה

בקבוק כוס יין
135 ש"ח 37 ש"ח פורטה 6

יינות אדומים

ייין	בקבוק כוס
תבור הר מרלו	115 ש"ח 33 ש"ח
רמת הגולן סירה	140 ש"ח 38 ש"ח
רמת הגולן גמלא קברנה סובינון	160 ש"ח 42 ש"ח
רמת הגולן גמלא קברנה סובינון (בקבוק פרימיום)	240 ש"ח —

יינות לבנים

ייין	בקבוק כוס
תבור הר שרדונה (יבש)	115 ש"ח 33 ש"ח
בלו נאן גוורצטרמינר	135 ש"ח 37 ש"ח
רמת הגולן גמלא ריזלינג (חצי יבש)	135 ש"ח 37 ש"ח
רמת הגולן גמלא שרדונה (יבש)	135 ש"ח 37 ש"ח
דומיין פוריי שאבלי	180 ש"ח —

תפריט אלכוהול

המחירים מוצגים ככוס / מנה כפולה

אפריטיף

משקה	כפול יחיד
מרטיני (ביאנקו / רוסו / אקסטרה דריי)	16 ש"ח 32 ש"ח
אוזו 7	15 ש"ח 29 ש"ח
אוזו 12	17 ש"ח 34 ש"ח
ערק כרמל	17 ש"ח 33 ש"ח
דובונה	15 ש"ח 29 ש"ח
פסטיס 51	19 ש"ח 38 ש"ח
פרנו	19 ש"ח 38 ש"ח
קמפרי	19 ש"ח 37 ש"ח

משקה	כפול יחיד
אפרול	37 עש 19 עש
ריקרד	38 עש 19 עש

וודקה

משקה	כפול יחיד
פינלנדיה	38 עש 19 עש
רוסקי סטנדרט	38 עש 19 עש
סטולי אדום	38 עש 19 עש
סטולי גולד	42 עש 21 עש
סמירנוף אדום	38 עש 19 עש
סמירנוף תפוח	39 עש 20 עש
פיג'לינג	35 עש 18 עש

וודקה סופר פרימיום

משקה	כפול יחיד
קטל וואן	55 עש 28 עש
גריי גוס	58 עש 29 עש
בלוודר	58 עש 29 עש
בלוגה	58 עש 29 עש
ואן גוך	56 עש 28 עש

טעמי ואן גוך:

דאבל אספרסו | אסאי | אננס | רימונים | מלון | בננה

רום

משקה	כפול יחיד
בקרדי לבן	37 עש 19 עש
בקרדי גולד	44 עש 22 עש
בקרדי שחור	49 עש 25 עש
מוחיטו רום	42 עש 21 עש
הוואנה קלאב 3 שנים	38 עש 19 עש
נגריטה בהיר	37 עש 19 עש
נגריטה כהה	39 עש 20 עש

משקה	כפול יחיד
נגריטה ספייס	40 ש"ח 20 ש"ח
קפטן מורגן כהה	39 ש"ח 20 ש"ח
קפטן מורגן ספייס	41 ש"ח 21 ש"ח
קשאסה	38 ש"ח 19 ש"ח

ג'ין

משקה	כפול יחיד
בומביי ספיר	42 ש"ח 21 ש"ח
ביפטר	39 ש"ח 20 ש"ח
גורדון	39 ש"ח 20 ש"ח
סלו ג'ין	37 ש"ח 19 ש"ח
'פלימות	42 ש"ח 21 ש"ח

טקילה

משקה	כפול יחיד
מסקל גוסנו רוהו	39 ש"ח 20 ש"ח
פטרון סילבר	52 ש"ח 26 ש"ח
פטרון רפוסדו	60 ש"ח 30 ש"ח
פטרון אניחו	70 ש"ח 35 ש"ח
קוארבו סילבר	39 ש"ח 20 ש"ח
קוארבו גולד	42 ש"ח 21 ש"ח
קוארבו בלאק	47 ש"ח 24 ש"ח
1800	65 ש"ח 33 ש"ח

ברנדי וקוניאק

משקה	כפול יחיד
קורבזייה VS	58 ש"ח 29 ש"ח
הנסי VSOP	75 ש"ח 38 ש"ח
הנסי XO	129 ש"ח 65 ש"ח
רמי מרטן VSOP	75 ש"ח 38 ש"ח
רמי מרטן XO	129 ש"ח 65 ש"ח

וויסקי סקוטי

משקה	כפול יחיד
דיוארס	20 ש"ח 39 ש"ח
דיוארס 12	27 ש"ח 54 ש"ח
בלנטיינ'ס	20 ש"ח 39 ש"ח
בלנטיינ'ס 12	27 ש"ח 54 ש"ח
ג'וני ווקר רד לייבל	21 ש"ח 41 ש"ח
ג'וני ווקר בלאק לייבל	29 ש"ח 58 ש"ח
ג'וני ווקר דאבל בלאק	32 ש"ח 64 ש"ח
ג'וני ווקר גרין לייבל	39 ש"ח 78 ש"ח
ג'וני ווקר פלטינום	45 ש"ח 90 ש"ח
ג'וני ווקר בלו לייבל	75 ש"ח 149 ש"ח
J&B	18 ש"ח 36 ש"ח
גלנמורנג'י (סינגל מאלט)	34 ש"ח 68 ש"ח
גלנפידיך 12	28 ש"ח 58 ש"ח
גלנפידיך 15	37 ש"ח 74 ש"ח
גלנפידיך 18	45 ש"ח 90 ש"ח
גרנט'ס	20 ש"ח 39 ש"ח
גרנט'ס אייל קאסק רזרב	21 ש"ח 42 ש"ח
גרנט'ס שרי קאסק רזרב	21 ש"ח 42 ש"ח
שיבס 12	28 ש"ח 56 ש"ח
רויאל סאלוט 21	68 ש"ח 153 ש"ח

וויסקי אמריקאי / בורבון

משקה	כפול יחיד
ג'ק דניאל'ס	26 ש"ח 51 ש"ח
ג'ק דניאל'ס דבש	27 ש"ח 53 ש"ח
ג'ק דניאל'ס סינגל בארל	34 ש"ח 68 ש"ח
ג'נטלמן ג'ק	33 ש"ח 65 ש"ח
ג'ים בים לבן	20 ש"ח 39 ש"ח
ג'ים בים שחור	26 ש"ח 51 ש"ח
ג'ים בים ירוק	30 ש"ח 59 ש"ח

וויסקי אירי

משקה	כפול יחיד
איירישמן	20 ע"ש 39
בושמילס	21 ע"ש 42
בושמילס 10 שנים	29 ע"ש 58
בלאק בוש	24 ע"ש 48
ג'יימסון	21 ע"ש 41
ג'יימסון בלאק בארל	33 ע"ש 65

ליקרים

משקה	כפול יחיד
בנדיקטין	26 ע"ש 52
גרנד מרנייה	26 ע"ש 52
דרמבוי	23 ע"ש 46
דרמבוי 15 שנה	33 ע"ש 65
סאוטרן קומפורט	21 ע"ש 42
בייליס	19 ע"ש 38
אמרולה	19 ע"ש 37
(כחול / שחור / אפטר שוק) אדום	23 ע"ש 45
באד אפל	20 ע"ש 39
ברנייגר (ייגר דבש)	20 ע"ש 40
דוליס טופי	18 ע"ש 36
דיסרונו	20 ע"ש 39
ליקר 43	20 ע"ש 40
לימונצ'לו	17 ע"ש 33
ליצ'או	18 ע"ש 35
מגוויירס	20 ע"ש 39
מידורי מלון	20 ע"ש 39
מליבו	18 ע"ש 36
פרנג'ליקו	18 ע"ש 36
פיירבול	20 ע"ש 39
קוואנטרו	21 ע"ש 41
קלואה	20 ע"ש 39

דיג'סטיף

משקה	כפול יחיד
אבסנט ירוק	21 ע"ש 42
בחרובקה	20 ע"ש 39

משקה	כפול יחיד
גראפה פיור דה ויטה	19 ש"ח
ייגרמייסטר	21 ש"ח
סמבוקה לבנה	18 ש"ח
סמבוקה שחורה	20 ש"ח
שארטרוז ירוק	35 ש"ח
שארטרוז צהוב	32 ש"ח

תוספות למשקאות אלכוהוליים

מחיר	תוספת
7 ש"ח	שתייה קלה
10 ש"ח	חמוציות
10 ש"ח	סאוור
10 ש"ח	ראשן

קוקטיילים

המרעננים לפנים

קאריביאן שייק – 55 ש"ח

קוקטייל טרופי על בסיס קוניאק ורום בטעמים עשירים ומפתיעים.

אורנג' דיי – 55 ש"ח

שילוב של וויסקי ורום תפוזי, מושלם ליום קיצי.

קורוניטה – 65 ש"ח

קוקטייל גדול על בסיס וודקה מנגו ופסיפלורה.

פרוטי ספיס – 65 ש"ח

לבחירה: אנס / אבטיח / מנגו פסיפלורה.
קוקטייל ענק על בסיס וודקה ופירות טרופיים עם הרבה לימון לאיזון.

FREZZE

Ice Water – 55 ש

קוקטייל קפוא על בסיס וודקה, ליצי ואבטיח.

Apple Toxic – 55 ש

וודקה, מידורי, תפוח ולימון.

Pina Cold – 55 ש

פינה קולדה קפואה ומרעננת.

ללא אלכוהול

צ'יליצ'י – 45 ש

ליצי, אפרסק, פסיפלורה, לימון וחמוציות.

קלאסיים

מוחיטו – 49 ש

רום, ליים, נענע, סוכר וספרייט.

אורגזמה – 49 ש

ליקר קפה, פרנג'ליקו ובייליס.

אפרול שפריץ – 49 ש

אפרול, סודה וקאוה.

נגרוני – 49 ש

קמפרי, רמוט וג'ין.

סקס און דה ביץ' – 49 ש

וודקה, אפרסק, תפוח וחמוציות.

לונג איילנד – 55 ש

וודקה, רום, ג'ין, טקילה, לימון וקולה.

מידורי סאוור – 49 ש"ח

מידורי וליקר סאוור בקוקטייל מרענן 🍹