



מבחר עשיר של סלטי הבית בתוספת פיתה

ומנה עיקרית לבחירה ב- 89 ₪

❖ שרימפס

שרימפס מוקפצים ביין לבן, חמאה, שום ולימון

❖ קלמארי

קלמארי פריכים מוגשים עם רוטב יוגורט, נענע ושום

❖ דניס

אפוי או בגריל בשמן זית, שום ולימון בתוספת תפו"א אפויים

❖ מוסר

אפוי או בגריל בשמן זית, שום ולימון בתוספת תפו"א אפויים

❖ לברק

אפוי או בגריל בשמן זית, שום ולימון בתוספת תפו"א אפויים

❖ ברבוניות

מטוגנות בשמן עמוק, מוגשות בתוספת רוטב עגבניות,

שום ושמן זית

❖ פילה מוסר

אפוי או בגריל בשמן זית, שום ולימון בתוספת תפו"א אפויים

❖ דגים מעורבים

מבחר דגי ים מטוגנים בשמן עמוק, מוגשים בתוספת רוטב עגבניות, שום ושמן זית



❖ סלט פירות ים יפואי

מולים, שרימפס, בייבי שרימפס, קלמארי, על מצע חומוס ורוטב צ'אטני ושבבי חציל פריך

❖ סטייק פרגית

נתחי פרגית (350 גרם) צלויים על הגריל מוגשים בתוספת

תפוז אפויים

❖ קבב כבש

קבב מבשר כבש טרי מוגש עם צ'יפס

❖ פלטת באבאי זוגית 179

מבחר דגי ים, שרימפס, קלמארי וטוגני חצילים

❖ מוסר ים זוגי 179

פתוח, אפוי בתנור עם עשבי טיבול, שמן זית, שום ולימון

מוגש בתוספת תפוז אפויים

סועד שאינו מזמין עיקרית משלם 50 ש"ח עבור הסלטים



❖ מלבי

24 תוצרת הבית מעוטר בשבבי קוקוס, בוטנים ומי ורדים

❖ בוואריה

28 תוצרת הבית מעוטר בשבבי בוטנים וסירופ שוקולד

❖ קדאיף

28 תוצרת הבית מעוטר בשבבי בוטנים וסירופ

שתייה חמה

14 קפה הפוך

9 / 12 אספרסו קצר / ארוך / כפול

12 / 9 נס קפה / על חלב

9 קפה שחור

10	תה / עם נענע
14	שוקו חם
שתייה קלה	
12	קולה / ד.קולה/קולה זירו
12	ספרייט / ד.ספרייט
10	מים מינרליים
8	סודה
10	ענבים
10	אשכוליות
12/30	כוס לימונדה / קנקן לימונדה



בירה

18	בירה שחורה
20/24	סאן מיגל (חבית)
20/24	טובורג אדום (חבית)
22	קרלסברג
22	הייניקן
19	גולדסטאר
26	קורונה

שתייה חריפה

35	ערק זחלאווי
20	ערק חדד/ עלית
35	ערק אל נמרוד
28 / 22	אוזו 7 / 12
35	פסטיס
28/180	פינלנדיה
28/180	אבסולוט
35	רד לייבל
55	בלאק לייבל
55	שיבס ריגל
קמפרי 25	מרטיני ביאנקו/רוסו/דריי
	35
35/45 רום בקרדי	טקילה קוארבו גולד/סילבר
	35
32	ליקר בייליס
30	יגרמיסטר
65	רמי מרטין V.S.O.P.



ארוחת בוקר

2 בייצים לבחירה בתוספת מזט טחינה, מזט לבנה
35 וסלט ירקות חתוך גס

שקשוקה פיקנטית משני ביצים בתוספת מזט

מנות ראשונות

- 18 ❖ **חומוס** תוצרת הבית
- 18 ❖ **טחינה** ירוקה תוצרת הבית
- 24 ❖ **לבנה** עם קוביות עגבנייה טרייה, זעתר ושמן זית
- 24 ❖ **ציזיקי** יוגורט עם מלפפונים, שום ושמן זית
- 18 ❖ **פלאפל** עבודת יד, מוגש עם מטבל טחינה ירוקה
- 29 ❖ **סלט ירקות קצוץ**
עגבניות, מלפפונים, בצל, צנון ופטרוזיליה קצוצים דק
מתובלים בשמן זית ולימון
- 19 ❖ **מטיאס**
נתחי דג מטיאס כבושים בשמן זית, בצל וגרגירי פלפל שחור



תפריט יינות

יינות בכוס

- פטי סירה, תישבי / 25 ₪
- פרנש ריזלינג תישבי, ישראל / 25 ₪
- סוביניון בלאן, תישבי / 25 ₪

יינות לבנים

- סוביניון בלאן, תישבי, ישראל / 79 ₪
- פרנש ריזלינג, תישבי, ישראל / 79 ₪
- הר חרמון לבן, ירדן, יקבי רמת הגולן, ישראל / 99 ₪
- גוורצטרמינר ירדן, יקבי רמת הגולן, ישראל / 150 ₪
- סוב' בלאן זרוב דלתון, ישראל / 110 ₪
- שרדונה גמלא, יקבי רמת הגולן, ישראל / 110 ₪
- ריזלינג, גמלא, יקבי רמת הגולן, ישראל / 99 ₪
- שרדונה ירדן, יקבי רמת הגולן, ישראל / 130 ₪
- שרדונה C קסטל, ישראל / 210 ₪

יינות אדומים

- פטי סירה, תישבי, ישראל / 79 ₪
- קברנה סוביניון גמלא, יקבי רמת הגולן, ישראל / 160 ₪
- קברנה סוביניון דלתון, ישראל / 140 ₪
- מרלו גמלא, יקבי רמת הגולן, ישראל / 140 ₪
- מרלו דלתון, ישראל / 130 ₪
- הר חרמון אדום, ירדן, ישראל / 99 ₪
- פטי קסטל, קסטל, ישראל / 225 ₪

יין מבעבע ושמפנייה

- וואדי, יין מבעבע, איטליה / 79 ₪
- גמלא ברוט, יקבי רמת הגולן, ישראל / 159 ₪
- פומרי רויל ברוט, צרפת / 450 ₪