

Salads

MUSHROOM SALAD / 62 
PORTOBELLO AND CHAMPIGNON MUSHROOMS
SAUTÉED IN TERIYAKI AND CHILI SAUCE

ACCOMPANIED BY FRIED SWEET POTATO CURLS,
WALNUTS AND BLACK SESAME SEEDS,
ON A BED OF LETTUCE, CHERRY TOMATOES, RED ONION,
CARROT STICKS AND RED CABBAGE

CHICKEN SALAD / 74
CHICKEN BREAST STRIPS IN A GREEN SAUCE,
ACCOMPANIED BY SWEET POTATO FINGERS,
ON A BED OF LETTUCE AND BABY LEAVES, CHERRY TOMATOES
KALAMATA OLIVES, HEARTS OF PALM,
CARROTS AND RED ONION,
TOPPED WITH CURRY AIOLI, OLIVE OIL,
FRESH LEMON AND ALMONDS

SMOKED TURKEY SALAD / 76
SMOKED FEMALE TURKEY BREAST,
MARINATED IN MUSTARD AND HONEY,
ON A BED OF LETTUCE AND BABY LEAVES, GREEN APPLE,
ARTICHOKE SLICES, BEET, RED ONION & HONEY AND MUSTARD
VINAIGRETTE

ENTRECOTE SALAD / 78
STRIPS OF ENTRECOTE STEAK FRIED WITH ONION
IN A HOMEMADE PEANUT BUTTER AND TERIYAKI SAUCE
ON A BED OF LETTUCE AND BABY LEAVES, BEET,
CUCUMBER AND RED CABBAGE
TOPPED WITH RAW TAHINI



BREAD SIDE DISH - HOT FOCACCIA /17

Pastas

CHICKEN FETTUCCINE / 74
CHICKEN BREAST SEARED IN A PAN
WITH CHAMPIGNON MUSHROOMS,
RED ONION, CHERRY TOMATOES, GREEN ONION AND LEEK
IN A GREEN SAUCE AND SUN-DRIED TOMATO PASTE

FETTUCCINE ENTRECOTE / 78
STIR-FRIED ENTRECOTE STRIPS WITH
CHAMPIGNON MUSHROOMS AND ONIONS
IN A SWEET HOMEMADE TERIYAKI SAUCE AND WHITE WINE

FUZILI ASADO / 79 
SMOKED ASADO CUBES WITH
PORTOBELLO MUSHROOMS AND ONIONS
IN TERIYAKI, GARLIC, SPICY CHILI AND
MEXICAN SAUCE MIXED WITH CHIMICHURRI

FETTUCCINE OLIO / 64 
STIR-FRIED FETTUCCINE IN A HERB AND GARLIC SAUCE & SUN-DRIED TOMATO PASTE
WITH BELL PEPPERS, CARROTS, CHAMPIGNON MUSHROOMS,
GREEN BEANS, SWEET POTATO AND ARTICHOKE
ACCOMPANIED BY FRIED EGGPLANT RINGS

Kids meal /55

HAMBURGER / SCHNITZELS / CHICKEN BREAST
SERVED WITH FRENCH FRIES &
A GLASS OF DRINK OF YOUR CHOICE
ORANGE JUICE / LEMONADE

* FOR CHILDREN AGED 9 AND UNDER *

focaccia's

CLASSIC FOCACCIA BAKED ON SITE IN A STONE OVEN

FOCACCIA DIPS / 38 
CLASSIC FOCACCIA BREAD, SERVED WITH FIVE OF OUR
HOME-MADE DIPS

HUMMUS MASHROOM FOCACCIA / 44 
SAUTEED MUSHROOMS MIX WITH ONION AND GARLIC
ACCOMPANIED BY HOME-MADE HUMMUS & GARNISHED
WITH PARSLEY

MEAT HUMMUS FOCACCIA / 54
MINCE MEAT SAUTEED WITH RED ONION, SALSA AND
HERBS ACCOMPANIED BY HOME-MADE HUMMUS &
GARNISHED WITH PARSLEY

JERUSALEM MIX FOCACCIA / 74
CHICKEN BREAST SLICED, SPRING CHICKEN AND CHICKEN
LIVERS SAUTEED WITH ONION AND GARLIC, TOPPED WITH
TAHINI AND PARSLEY

KEBAB FOCACCIA / 76
FIVE KEBABS ACCOMPANIED BY FRIED EGGPLANT RINGS,
CHERRY TOMATOES AND ROASTED PEPPERS TOPPED WITH
TAHINI AND HERBS

ASADO FOCACCIA / 82 S
SMOKED ASADO SAUTEED WITH MASHROOMS, CHERRY
TOMATOES, ROASTED ONIONS, GARLIC AND CHIMICHURRI
SPRINKLED WITH HONEY AND PARSLEY

Tragi tortilla wrap

SERVED WITH A SALAD AND THE CHEF'S SPECIAL DIPS

CHICKEN TORTILLA / 62 •
STIR-FRIED CHICKEN SLICES WITH ONIONS
SAUTÉED IN A GREEN SAUCE

ENTRECOTE TORTILLA / 68
ENTRECÔTE STEAK STRIPS WITH CARAMELIZED ONIONS
SAUTÉED IN BARBECUE SAUCE

SMOKED TORTILLA / 69
SMOKED ASADO AND BRISKET SAUTÉED WITH ONIONS
AND CHAMPIGNON MUSHROOMS
IN TERIYAKI AND CHIMICHURRI SAUCE

Sandwich's

BREAD BAKED IN A STONE OVEN
ACCOMPANIED BY CHIPS AND SLICED VEGETABLES

SMOKED TURKEY SANDWICH / 67 •
SLICED SMOKED FEMALE TURKEY BREAST
MARINATED IN MUSTARD AND HONEY
SAUTÉED WITH ONIONS

MIXED JERUSALEM SANDWICH / 67
SLICED CHICKEN BREAST, SPRING CHICKEN
AND CHICKEN LIVERS SAUTÉED WITH ONIONS

ENTRECOTE SANDWICH / 71
ANGUS ENTRECÔTE STEAK STRIPS WITH CARAMELIZED
ONIONS SAUTÉED IN BARBECUE SAUCE

SMOKED SANDWICH / 72 
SMOKED ASADO AND BRISKET WITH ONIONS
AND CHAMPIGNON MUSHROOMS
IN A MEXICAN SAUCE, A TOUCH OF HOT CHILI AND CHIMICHURRI



סלט פטריות / 62

פטריות פורטובלו ושמפיניון מוקפצות ברוטב טריאקי וצ'ילי
בליווי תלתלי בטטה מטוגנת, אגוזי מלך ושומשום שחור,
על מצע של חסה לליק, עגבניות שרי,
בצל סגול, מקלות גזר וכרוב סגול

סלט עוף / 74

נתחי חזה עוף ברוטב ירוקים, בליווי אצבעות בטטה,
על מצע של חסה לליק ועלי בייבי, עגבניות שרי
זיתי קלמטה, לבבות דקל, גזר ובצל סגול
בזילוף איולי קארי, שמן זית, לימון טרי ושקדים

סלט הודו מעושן / 76

חזה הודו נקבה מעושן במרינדה של חרדל ודבש,
על מצע של חסה לליק ועלי בייבי, תפוח ירוק, ארטישוק,
בצל סגול, סלק וויניגרט חרדל ודבש

סלט אנטריקוט / 78

רצועות סטייק אנטריקוט ובצל ברוטב
חמאת בוטנים ביתית, צ'ילי וטריאקי
על מצע של חסה לליק ועלי בייבי, מלפפון, סלק וכרוב סגול
בזילוף טחינה גולמית ושבבי שקדים

תוספת לחם - פוקאצ'ה חמה / 17



פטוצ'יני עוף / 74

נתחי חזה עוף צרובים במחבת עם פטריות שמפיניון,
בצל אדום, בצל ירוק, עגבניות שרי וכרישה
ברוטב עשבי תיבול, עגבניות מיובשות וצ'ילי

פטוצ'יני אנטריקוט / 78

רצועות אנטריקוט מוקפצות
עם פטריות שמפיניון, בצל ירוק ובצל אדום
ברוטב מתקתק של טריאקי ביתי ויין לבן

פוזילי אסאדו / 79

קוביות אסאדו מעושן עם פטריות פורטובלו, בצל אדום וכרישה
ברוטב טריאקי, שום, צ'ילי חריף, מקסיקני וצ'ימיצורי

פטוצ'יני אולי אולי / 64



פטוצ'יני מוקפץ ברוטב עשבי תיבול ועגבניות מיובשות
עם שום, פלפלים, גזר, פטריות שמפיניון, כרישה, שעועית ירוקה, בטטה
וארטישוק בליווי טבעות חציל מטוגנות

אולי אולי אולי / 55

המבורגר הבית / שניצלונים / נתחי חזה עוף
מוגש עם ציפס, כוס שתייה לבחירה
תפוזים/לימונדה

*מיועד לילדים עד גיל 9



פוקצ'ות איטלקיות הנאפות בטאבון אבן

פוקצ'ה מטבלים / 42
בליווי חמישה מטבלי שף ייחודיים

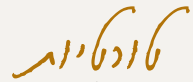
פוקצ'ה חומס פטריות / 48
מיקס פטריות מוקפצות עם בצל ושום בליווי חומס הבית ועיטור פטרוזיליה

פוקצ'ה חומס בשר / 56
בשר טחון מוקפץ עם בצל סגול, סלסה וירוקים בליווי חומס הבית
ועיטור פטרוזיליה

פוקצ'ה בלאגן ירושלמי / 76
נתחי חזה עוף, פרגית וכבדי עוף מוקפצים עם בצל סומק ושום,
בזילוף טחינה ופטרוזיליה

פוקצ'ה קבבונים / 78
חמישיית קבבונים בליווי טבעות חציל מטוגן,
עגבניות שרי ופלפלים קלויים
בזילוף של טחינה ועשבי תיבול

פוקצה אסאדו / 82
אסאדו מעושן מוקפץ עם פטריות, עגבניות שרי,
בצל צלוי, שום וצ'ימיצורי הבית
בזילוף דבש ופטרוזיליה



טורטיות ביתיות מוגשות בליווי סלט אישי ומתבלי השף

טורטייה עוף / 62
נתחי עוף מוקפצים עם בצלים ושום ברוטב ירוקים ועשבי תיבול

טורטייה אנטריקוט / 68
נתחי סטייק אנטריקוט עם בצל מושחם
מוקפץ ברוטב ברבקי

טורטייה מעושנת / 69
אסאדו ובריסקט מעושן עם בצל ופטריות שמפיניון
ברוטב טריאקי וצ'ימיצורי



לחם הנאפה בטאבון אבן בליווי ציפס וירקות חתוכים

סנדוויץ' הודו מעושן / 67
פרוסות חזה הודו נקבה מעושן במרינדה של חרדל ודבש
מוקפץ עם ריבת בצל ושום קונפי

סנדוויץ' מעורב ירושלמי / 67
נתחי חזה עוף, פרגית וכבדי עוף מוקפצים עם בצלים בתיבול מזרחי

סנדוויץ' אנטריקוט / 71
רצועות אנטריקוט אגוס עם בצל מושחם ושום, מוקפץ ברוטב ברבקי

סנדוויץ' מעושנים / 72
נתחי אסאדו ובריסקט מעושנים עם בצל ופטריות שמפיניון
ברוטב מקסיקני, נגיעה של צ'ילי חריף וצ'ימיצורי

Grill

ROZA SCHNITZEL / 76
CHICKEN BREAST COATED WITH GOLD CRUMBS AND
SESAME

WIENER SCHNITZEL / 86
BLACK ANGUS BEEF COATED WITH GOLD CRUMBS AND
SESAME

CHICKEN LIVER / 76
GRILLED CHICKEN LIVERS, STIR-FRIED WITH ONION,
GARLIC AND HAWAJ

SWEET CHICKEN LIVER / 78
GRILLED CHICKEN LIVERS, CARAMELIZED WITH FRESH
FRUIT AND DRIED APRICOTS, PLUMS AND DATES
STIR-FRIED IN HONEY WHISKEY, SILAN AND ALMONDS

CHICKEN BREAST ROLL / 79
CHICKEN BREAST MARINATED IN MINT, GARLIC AND
LEMON, COOKED IN TERIYAKI SAUCE
ON A BED OF BLACK LENTILS, MUSHROOMS AND SWEET
POTATO

SPRING CHICKEN / 86
GRILLED SPRING CHICKEN STAEK MARINATED IN FRESH
HERBS AND GARLIC

NORWEGIAN SALMON FILLET / 104
NORWEGIAN SALMON FILLET BAKED IN A STONE OVEN,
SERVED WITH YOUR CHOICE OF HERBS OR TERIYAKI
SAUCE, ON A BED OF BLACK LENTILS

☆ FOR OUR WEEKLY SPECIAL ASK THE WAITRESS

ALL DISHES ARE SERVED ACCOMPANIED BY A SIDE DISH OF YOUR CHOICE AND A SALAD

POTATOES / FRENCH FRIES / GREEN RICE / YELLOW RICE /
STIR-FRIED VEGETABLES / MASHED POTATOES

Butchers

A SELECTION OF MEATS THAT ARRIVE ON A HOT PAH
WITH THE ADDITION OF A LARGE SALAD AND A SIDE DISH OF
YOUR CHOICE

CHEF MEAT BUTCHER
2 DINERS / 259 - 3 DINERS / 369
ANGUS ENTRECOTE STEAK SKEWERS
SPRING CHICKEN STEAK
CHICKEN BREAST SKEWERS
CHORIZOS, CHICKEN LIVERS
SMOKED WINGS AND KEBABS

SMOKED MEAT BUTCHER
2 DINERS / 279 - 3 DINERS / 399
ASADO, SLICED BRISKET,
ANGUS ENTRECÔTE STEAK SKEWERS,
BEEF CHUCK WITH ONION JAM AND
GARLIC CONFIT, TOPPED WITH
CHIMICHURRI AND A DRIZZLE OF HONEY

Smokehouse

SMOKED FEMALE TURKEY / 82
SMOKED FEMALE TURKEY BREAST, MARINATED IN
MUSTARD AND HONEY
ON A BED OF BLACK LENTILS, MUSHROOMS AND
BAKED SWEET POTATO, SERVED WITH A SIDE OF
CARAMELIZED ONION AND GARLIC JAM

BRISKET / 106
280 G BRISKET SMOKED FOR 18 HOURS IN
HICKORY WOOD
TOPPED WITH CHIMICHURRI, HERBS AND A
DRIZZLE OF HONEY

SMOKED VEAL BREAST / 139
VEAL BREAST SLOW ROASTED FOR 12 HOURS
THEN LIGHTLY ROASTED ON THE GRILL
TOPPED WITH WINE AND OUR HOMEMADE
GARLIC CONFIT
RELATIVELY FATTY PORTION

ASADO (RACK OF BEEF RIBS) / 154
300 G ASADO SLOW COOKED FOR 12 HOURS IN
HICKORY WOOD
TOPPED WITH CHIMICHURRI, THE CHEF'S SPECIAL
SPICES
AND A DRIZZLE OF HONEY.

steak

Angus Entrecote Steak / 159
300g aged Angus entrecote steak

Denver Cut Steak / 149
300g aged Denver steak

Shaitel Steak / 155
280g juicy Shaitel steak

Picanha Steak / 159
280g Picanha steak for connoisseurs

Burgers

ALL OUR BURGERS ARE MADE ON SITE
FROM A UNIQUE 100% BEEF MIXTURE

HAMBURGER 150 G / 59

DOUBLE BURGER / 76

CRUNCHY BURGER / 62
150G OF BEEF COATED WITH CRUMBS

ASADO HAMBURGER / 76
SMOKED ASADO CHUNKS ON A BASE OF A
BURGER PATTY
TOPPED WITH CHIMICHURRI, SPICES AND A
DRIZZLE OF HONEY

EXTRAS:

FRIED EGG / 8 •

FOREST MUSHROOMS / 9 •

ONION JAM AND GARLIC CONFIT / 9 •

EXTRA BURGER PATTY / 18 *

Grill

שניצל רוזה / 76
חזה עוף בציפוי פירורי זהב ושומשום

שניצל וינאי / 86
כתף בקר בלאק אנגוס בציפוי פירורי זהב ושומשום

כבד עוף / 76
כבדי עוף צרובים על הגריל, מוקפצים
עם בצל מושחם שום וחואיג'

כבד עוף טנזיה / 78
כבדי עוף צרובים על הגריל, מקורמלים
עם פירות טריים וטנזיה של
משמשים, שזיפים ותמרים
מוקפצים בוויסקי דבש, סילאן ושקדים

רול חזה עוף / 79
רול חזה עוף במרינדה של נענע, שום ולימון
מבושל ברוטב טריאקי
על מצע של עדשים שחורות פטריות ובטטה

פרגית / 86
סטייק פרגית במרינדה עשבי תיבול ושום צרוב על הגריל

פילה סלמון נורבגי / 104
פילה סלמון נורבגי אפוי בטאבון ברוטב לבחירה - עשבי תיבול או טריאקי
על מצע של עדשים שחורות

למנת הספיישל השבועית שאל את המלצר ★

כל המנות מוגשות בליווי תוספת לבחירה וסלט אישי

פוטטו / צ'יפס / אורז ירוק / אורז צהוב / ירקות
מוקפצים / פירה

Butchers

מבחר בשרים המגיעים על מחבת לוחטת
בתוספת של סלט גדול ותוספת לבחירה

בוצ'ר קצבים
2 סועדים / 259 - 3 סועדים / 369

שיפודי אנטריקוט אנגוס, סטייק
פרגית, צ'וריסוס, כבדי עוף, שיפודי
עוף, כנפיים מעושנות וקבבונים

בוצ'ר בשרים מעושנים
2 סועדים / 279 - 3 סועדים / 399

נתח אסאדו, בריסקט פרוס, שיפודי
אנטריקוט אנגוס, אונטריב עם ריבת
בצל בליווי צ'ימיצ'ורי וזילופי דבש

Smokehouse

חזה הודו מעושן / 82
חזה הודו נקבה מעושן
במרינדה של חרדל ודבש
על מצע של עדשים שחורות פטריות ובטטה אפוייה
בתוספת ריבת בצל לצד המנה

בריסקט / 106
280 ג' חזה בקר מעושן כ-18 שעות בעץ Hickory
בתוספת צ'ימיצ'ורי,
עשבי תיבול וזילוף דבש

חזה עגל חלב / 146
חזה עגל חלב מעושן 12 שעות
בתוספת ריבת בצל ושום קונפי ביתי
נתח יחסית שומני*

נתח אסאדו / 156
300 ג' אסאדו מעושן כ-14 שעות עם עץ Hickory
בתוספת צ'ימיצ'ורי, תבלין השף וזילוף דבש

steak

סטייק אנטריקוט אנגוס / 159
300 ג' סטייק אנטריקוט אנגוס מיושן

סטייק דנוור קאט / 149
300 ג' סטייק דנוור מיושן

סטייק שייטל / 155
280 ג' סטייק שייטל עסיסי

סטייק פיקניה / 159
280 ג' סטייק פיקניה למביני עניין

Burgers

כל ההמבורגרים שלנו נעשים ונטחנים במקום
מתערובת של 100% בשר בקר איכותית ומגיעים
בתוספת צ'יפס אמריקאי
המבורגר 150 ג' / 59

דאבל בורגר / 76

קראנץ' בורגר / 66
קציצת בורגר בציפוי פירורי זהב ושומשום

המבורגר אסאדו / 78
קציצת בורגר בתוספת אסאדו מעושן
עם צ'ימיצ'ורי, תבלינים וזילוף דבש

תוספות מיוחדות לבחירה:
תוספת קציצה / 18
ביצת עין / 8
פטריות יער / 9
ריבת בצל ושום קונפי / 9