



# Breakfast

## ארוחות בוקר

כל הארוחות הבוקר מוגשות עם לחם, מיץ טבעי ושתייה חמה לבחירה.  
All our breakfasts are served with bread, freshly squeezed juice and a hot drink of your choice

### 62 Israeli Breakfast ארוחת בוקר ישראלית

2 ביצים עשויות לבחירתך, מוגשות עם גבינת שמנת, סלמון נורווגי, סלט אבוקדו, סלט טונה, טחינה תוצרת בית וסלט ישראלי תוספות בתשלום 3ש: בצל | פטריות | עשבי תיבול

2 eggs of your choice, served with creme cheese and norwegian salmon, avocado cream, tuna salad, homemade tahini, and finely chopped Israeli Salad  
Egg toppings (an additional 3 NIS): onion | mushrooms | herbs



### 62 Spanish Omelette אומלט ספרדי

עשוי משתי ביצים, גבינת עזים, עגבניות, בצל ועשבי תיבול מוגש עם מבחר ממרחים תוצרת בית וסלט ישראלי

2 eggs, goat's cheese, tomatoes, onions, and herbs

Served with a selection of our homemade spreads and finely chopped Israeli Salad

### 62 Mediterranean Frittata פריטטה ים תיכונית

אומלט משתי ביצים עם פלפל אדום, קוביות תפוחי אדמה, בצל ועשבי תיבול מוגש עם מבחר ממרחים תוצרת בית וסלט ישראלי

2 eggs, tomatoes, diced potatoes and onions

Served with a selection of our homemade spreads and finely chopped Israeli Salad

### 62 Shakshuka שקשוקה

תבשיל עגבניות טרי מוגש במחבת חמה, בליווי טחינה ביתית וסלט ישראלי

Fresh tomatoes casserole served in a hot skillet

Served with homemade tahini and finely chopped Israeli Salad

### 38 Mosley מוזלי

גרנולה, יוגורט טבעי ופירות עונתיים טריים

Granola with natural yogurt and fresh seasonal fruits

### 40 Continental Breakfast ארוחת בוקר קונטיננטלית

לחמניות חמות מוגשות עם ממרחים תוצרת בית ומשקה חם | קר

Warm rolls served with our homemade spreads and a choice of hot | cold drink

\* ארוחת בוקר מוגשת עד שעה 12:00. במידת האפשר, יוגשו גם אחרי השעה 12:00 (לא כולל שתיה)  
\* Breakfast is served until 12:00. If possible, will be served after 12:00 (drinks not included)





# Appetizers

## מנות ראשונות

### 42 Seared Haloumi Cheese נישנושי חלומי

קוביות גבינת חלומי צרובות עם תבלינים ושמן זית כתית מעולה  
Seared crusty squares of haloumi cheese with spices and extra virgin olive oil

### 46 Portobello פורטובלו

פטרייה בשרנית במילוי גבינת עיזים, מוגשת עם סלט עדשים שחורות  
A Meaty mushroom stuffed with goat's cheese, served with black lentil salad



### 46 Abrage Antipasti אנטיפסטי אבראג'

ירקות עונתיים, צרובים בשמן זית כתית מעולה, קונפי שום, טימין וגבינת עיזים  
Assorted seasonal vegetables, seared in extra virgin olive oil, garlic confit, thyme and goat's cheese

### 79 Fresh Blue Crabs Stew | *recommended* מרק סרטנים ופירות ים | מומלץ



סרטנים כחולים ישר מהרשת, עם ירקות שורש, שרימפס וקלמרי  
Served with root vegetables, shrimp and calamari

### 26 Patatas Bravas פטאטס בראוס

פלחי תפוחי אדמה פריכים ומתובלים, מוגשים עם מטבל  
Crispy potato wedges seasoned in chef's spices, served with dip

### 49 Sea Fish Ceviche סביצ'ה דג ים

קוביות קטנות של דג ים (משתנה לפי הדגה היומית) עם פלפל אדום, בצל סגול פרוס דק והמון לימון  
Tiny cubes of sea fish (varies daily) with red peppers, thinly sliced red onion and lots of lemon

### 54 Crispy Calamari קריספי קלמרי

טבעות קלמרי בציפוי פריך, מוגש עם צזיקי  
Crispy coated Calamari rings served with Tzatziki

### 45 Classic Shrimp שרימפס קלאסי

שרימפס מוקפצים בחמאה, קונפי שום ושמן זית כתית מעולה  
Shrimp seared in butter, garlic confit and extra virgin olive oil





# Appetizers

## מנות ראשונות



39 Jaffa Sashimi

**סשימי יפואי**

פילה סלמון נורבגי טרי כבוש ברוטב ים תיכוני, שמן זית כתית מובחר, לימון ותבלינים  
Fresh pickled Norwegian salmon fillet in Mediterranean sauce, premium extra-virgin olive oil, lemon

49 Veal Carpaccio

**קרפצ'ו פילה עגל**

45 Tempura shrimp

**שרימפס טמפורה**

49 Shawarma Roll

**שווארמה רול**

בשר פרגית פרוס, צרוב ומתובל בתערובת תבלינים מיוחדת, מגולגל בטורטייה עם קורנישונים, עגבניות טריות, וטחינה תוצרת בית

Pullet thighs, sliced, seared and seasoned with our special spice blend, rolled in tortilla with cornishon, fresh tomatoes, and homemade tahini



49 Sea Fish Kebab

**קבב דגי ים**

קבב עסיסי מטונה אדומה, לוקוס צעיר ועשבי תיבול מתאים  
Moist red tuna, grouper and herbs kebabs

36 Baladi Eggplant

**חציל בלאדי**

חציל צלוי בגריל, מוגש עם טחינה ולחם הבית

Grilled baladi eggplant with homemade tahini, served with bread



55 Creamed Mushrooms

**פטירות מוקרמות**

מוגשות בצדפת ענק  
served in a giant shell

59 Creamed Prawns

**שרימפס מוקרם**

מוגש בצדפת ענק  
served in a giant shell



22 House Bread

**לחם הבית**

לחם חם וטרי, הנאפה במקום, מוגש עם מבחר מטבלים מעשה ידי השף  
Freshly baked bread, served with a selection of our homemade spreads



49

# Salads

## סלטים

כל הסלטים מוגשים עם לחם חם וטרי

All salads are served with Hot freshly baked bread

### Israeli-Arabic Salad

#### סלט ערבי-ישראלי

מלפפון טרי, עגבניות ובצל קצוצים דק-דק, עם עשבי תיבול וטחינה ביתית בצד  
Finely chopped fresh cucumber, tomato, onion and herbs, served with homemade tahini



59

### Real Greek Salad

#### סלט יווני אמיתי

ירקות טריים מהשוק המקומי קצוצים גס, גבינת פטה עיזים וזיתי קלמטה  
בוויניגרט הדרים

Roughly chopped local-market vegetables, with goat feta cheese, kalamata olives and citrus vinaigrette

59

### Tuna Salad

#### סלט טונה

ירקות טריים מהשוק המקומי, טונה, ביצה קשה ותבלינים

Chopped fresh local-market vegetables, with tuna, hard boiled egg and seasoning

52

### Shrimp, Mango, and Arugula Salad

#### סלט ארוגולה, מנגו ושרימפס

וגם עלי בייבי טריים, חסה פריכה ופלפל אדום בוויניגרט הדרים

Mixed baby greens, crisp lettuce, red pepper, and citrus vinaigrette

62

### Caesar Salad

#### סלט קיסר

חסה רומית, עגבניות שרי, קרוטונים וחזה עוף צרוב על הפלנצ'ה  
בליווי הרוטב הסודי של שף באגסי

Roman lettuce, cherry tomatoes, croutons, and plancha seared chicken breast

59

### Stir fry Mushroom Salad

#### סלט פטריות מוקפץ

ברוטב אוריינטלי וירקות העונה

in an oriental dressing, made from seasonal vegetables

49

### Caprice Salad

#### סלט קפרזה

עגבניות, פרוסות מוצרלה דה בפאלו, עלי ריחן, שמן זית כתית מובחר ותבלינים

Fresh tomatoes, buffelo mozzarella slices and basil  
laced with extra virgin olive oil and local spices





# Pasta

## פסטה

### 48 Tomatoes and Basil Linguine לינגוויני עגבניות ובזיליקום

עגבניות שוק טריות, עגבניות שרי, בזיליקום, שום ושמן זית כתית מעולה  
Fresh local-market tomatoes, cherry tomatoes, basil, garlic and extra virgin olive oil

ניתן להזמין ברוטב פסטו  
Can also be ordered with Pesto

### 78 Seafood Black Linguine | *recommended* ★★ לינגוויני פירות ים מפסטה שחורה | מומלץ

שרימפס, קלמרי ומולים, מוקפצים ברוטב שמנת, עגבניות שרי ובזיליקום  
Shrimp, calamari and mussels, tossed in cream, cherry tomatoes and basil

### 48 Penne Funghi פנה פונגי

מיקס פטריות טריות בשמנת וגרידת פרמיג'אנו ריג'יאנו  
A mix of fresh mushrooms in cream and parmigiano reggiano

ניתן להזמין ברוטב פסטו  
Can be also ordered with Pesto



# Main Courses

## מנות עיקריות

### דגים Fish

כל המנות העיקריות מוגשות עם תוספת לבחירתך:  
פירה סלק | סלט ירקות שוק | אורז מתובל | פלחי תפ"א אפויים  
All main courses are served with your choice of:  
beet puree | seasoned rice | Market salad | baked potato wedges



#### 92 Norwegian Salmon Fillet

##### פילה סלמון נורווגי

אפוי ברוטב מיסו, ג'ינג'ר ותפוז  
Baked in miso sauce, ginger and orange

#### 96 Gilt-head Bream Fillet

##### פילה דניס

אפוי עם עשבי תיבול  
Baked with herbs

#### 120 Fresh Sea fish Mix

##### right from a Fisherman Net (ask the waiter)

##### מעורב דגי ים שעלו ברשת היום (שאל את המלצר)

החל מ-  
starts from:

99

#### Whole Baked Fish (ask the waiter)

##### דג שלם אפוי (שאל את המלצר)

משתנה בהתאם לדגה היומית,  
אפוי בתנור בתערובת תבליני השף  
Varies according to the daily fish,  
baked in Chef's spice mix



#### 92 Chraime

##### חריימה מוסר / לוקוס

תבשיל עגבניות ודגים ים תיכוני קלאסי בתיבול פיקנטי  
A traditional Moroccan piquant tomato and fish stew

#### 96 Fish Fillet in Beduine Tagine

##### פילה דג בטאג'ין בדואי

פילה דג אפוי בתנור ברוטב יוגורט ועשבי תיבול  
Fish fillet in yogurt and herbs baked in a Bedouin tagine





# Main Courses

## מנות עיקריות

# Seafood פירות ים

כל המנות העיקריות מוגשות עם תוספת לבחירתך:  
פירה סלק | סלט ירקות שוק | אורז מתובל | פלחי תפ"א אפויים  
All main courses are served with your choice of:  
beet puree | seasoned rice | Market salad | baked potato wedges

180 Seafood Hot Pan | *flag dish* ★★  
קדירת פירות ים | מנת הדגל

קלמרי, שרימפס, מולים, קוקי סן ז'ק וסרטנים כחולים  
ברוטב שמנת וירקות פיקנטי  
A luxurious variety of mediterranean seafood - calamari, shrimp, mussels,  
Coquilles Saint-Jacques and blue crabs Baked in extra virgin olive oil,  
garlic, lemon, white wine and parsley

89 Coquilles Saint-Jacques | *recommended* ★★  
קוקי סאן ז'אק | מומלץ

צדפת קוקי סאן ז'אק צרובה ברוטב אוריינטלי על מצע קרם ארטישוק ירושלמי  
בליווי אספרגוס ובעיטור קוויאר אדום ושחור  
Scorched Scallops served with an oriental dressing on a Jerusalem artichoke  
creme accompanied with Asparagus and embelished with black & red caviar.

88 Shrimp Abrage s | *recommended* ★★  
שרימפס אבראג' | מומלץ

שרימפס מוקפץ עם עגבניות, שמנת ובזיליקום, בחריפות מעודנת  
Fresh shrimp tossed in a pan, with tomatoes, basil, cream  
and mildly spicy seasoning

88 Ottoman Sea  
הים העות'מאני

קלמרי ושרימפס ברוטב עגבניות, נענע ועשבי תיבול  
Calamari and shrimp in tomato sauce, mint and herbs



# Main Courses

## מנות עיקריות

### בשר Meat

כל המנות העיקריות מוגשות עם תוספת לבחירתך:  
פירה סלק | סלט ירקות שוק | אורז מתובל | פלחי תפ"א אפויים  
All main courses are served with your choice of:  
beet puree | seasoned rice | Market salad | baked potato wedges



69 Lamb Kebab  
קבב טלה

קבב ביתי אמיתי על הגריל עם הרבה טחינה  
Real homemade kebabs on the grill with a lot of tahini



140 Fillet Mignon  
פילה בקר

250 גרם של בשר בקר מעולה מרמת הגולן, מוגש עם רוטב דמי גלאס  
250g of Golan prime beef, grilled and served with creamy pepper sauce

96 Abrage Mixed Grill  
מיקס גריל אבראג

קבב טלה, שיפוד פרגיות, שיפוד אנטריקוט מיושן-המנה מוגשת עם תוספת לבחירה  
Lamb kebab, pargit (chicken), and aged entrecote skewers served with a side of your choice

160 Royal Mixed Grill  
רויאל מיקס גריל

קבב טלה, שיפוד פרגית, שיפוד אנטריקוט מיושן, שיפוד פילה עגל, צלעות טלה מובחרות, המנה מוגשת עם תוספת לבחירה  
Lamb kebab, pargit (chicken), aged entrecote veal tenderloin, and premium lamb chop skewers served with a side of your choice



129 Israeli Entrecote  
אנטריקוט ישראלי

נתח משויש ומיושן של בקר רמת הגולן  
Smoked marbled Golan prime beef fillet

150 Lamb Chops | *recommended* ★★  
צלעות טלה | מומלץ

צלעות טלה מובחרות, צליות בגריל  
Seasoned and grilled

69 Israeli Schnitzel  
שניצל של אמא

חזה עוף עסיסי בציפוי פירורי לחם קריספי במיוחד  
Juicy chicken breast with an extra crispy bread crumbs coating

76 Mediterranean Pullet  
פרגית ים תיכונית

סטייק פרגית במרינדה ים תיכונית, צרוב על הפלאנצ'ה  
Seared young chicken steak, marinated in mediterranean spices mixture

69 Chicken a la Plancha  
עוף על הפלנצ'ה

חזה עוף צרוב בקראסט תבלינים  
Spice crust moist chicken breast





# Desserts

## קינוחים

49

Belgian Waffles

ואפל בלגי

עם פירות העונה, 2 כדורי גלידה מעולה והרבה קצפת

With seasonal fruits, 2 ice cream scoops and plenty of whipped cream

38

Chocolate Souffle

סופלה שוקולד

עשוי משוקולד בלגי משובח, מוגש עם גלידת וניל

Made of rich Belgian chocolate, served with vanilla ice cream

38

Creme Catalana

קרם קטלן

כמו ברולה, אבל בספרדית: על בסיס שמנת ווניל צרפתי מעולה סגור בדף קרמל

בליווי רוטב פירות יער

A rich french vanilla and cream custard, topped with crunchy caramel and berry sauce

38

Malabi

מלבי

קינוח יפואי מסורתי על בסיס שמנת, מעוטר בקוקוס, בוטנים ורוטב פירות אדומים

A Jaffa dessert based on cream, with coconut, peanuts and red fruits sauce

38

Homemade Apple Pie

פאי תפוחים

בצק פריך תוצרת בית, תפוחים מקורמלים וקינמון, מוגש עם גלידת וניל

Crispy pastry, caramelized apples and cinnamon, served with vanilla ice cream

38

Tuti-Fruti

תותי-פרוטי

עוגת גבינה אפויה תוצרת בית עם קולי פירות יער עונתיים

Homemade baked cheesecake with seasonal berries sauce

38

Pavlova

פבלובה

מרנג מתוק, פריך מבחוץ ורך כל כך מבפנים, עם קרם וניל ורוטב פירות יער

Sweet and crunchy meringue, with whipped cream and a drizzle of berry sauce

38

Knafeh

כנאפה

מאפה ממכר העשוי מאטריות קדאיף וגבינת עיזים

Levantine cheese pastry soaked in sweet sugar-based syrup

38

Seasonal Fruit Salad with whipped cream

סלט פירות העונה עם קצפת





# Cold & hot drinks

## שתייה קרה וחמה

### Cold Drinks שתייה קרה

- 10 | מים מינרלים  
Mineral water
- 15/29 | סן פלגרינו קטן | גדול  
San Pellegrino small | large
- 10 | סודה  
Sparkling water
- 15 | סידר תפוחים צלול  
Clear apple cider
- 14 | פפטי קולה | פפטי מקס  
Pepsi Cola | Pepsi Max
- 14 | 7UP | 7UP  
7UP | 7UP diet
- 15 | נסטי אפרסק  
Peach iced tea
- 20 | משקה אנרגיה  
Energy Drink
- 14 | טוניק  
Tonic water

### Fresh Juices מיצים טבעיים

- 22 | אשכולית אדומה | לימונדה | תפוזים | גזר  
Red grapefruit | lemonade  
| prange | carrot
- 27 | רימון  
Pomegranate

### Frozen Drinks משקאות קפואים

- 22 | פסיפלורה  
Passion fruit
- 24 | לימונענע גרוס  
Lemon & mint
- 14 | קפה קר קלאסי: מנת אספרסו, קרח וחלב  
Ice coffee
- 22 | ברד קפה  
Granita

### Hot Drinks משקאות חמים

- 10/12 | אספרסו | אספרסו כפול  
Espresso | double espresso
- 14/18 | קפוצ'ינו  
Cappuccino
- 12 | אמריקנו  
Cafe Americano
- 12 | מקיאטו  
Macchiato
- 12/14 | נס קפה | נס על חלב חם  
Instant coffee | w. steamed milk
- 10 | קפה שחור  
Freshly brewed black coffee
- 20 | סחלב חם  
Jaffa's salep
- 18 | שוקו חם  
Hot chocolate
- 24/29 | סידר חם | סידר חם עם יין  
Hot apple cider | with wine
- 12 | תה | תה עם נענע  
Tea | mint tea
- 30 | יין מתובל חם  
Mulled wine (Glühwein)
- 9 | תוספת אלכוהול לקפה  
Spike with  
Irish cream | whiskey | amaretto

### Milkshakes מילקשייק

- 25 | שוקולד | וניל  
Chocolate | vanilla
- 28 | קפה פארפה:  
מילקשייק עם שוט של אספרסו  
Cafe Parfait:  
milkshake w. espresso shot

- Tequila / Rum**  
**טקילה/רום**
- 32 | פמפרו בלנקו  
Pampero Blanco
  - 36 | קפטן מורגן ספייס  
Captain Morgan Spiced
  - 38 | קווארבו גולד  
Cuervo Gold
  - 38 | בקרדי  
Bacardi
  - 44 | דון חוליו גולד  
Don Julio Gold
  - 92 | פטרון  
Patron
- Whisky**  
**וויסקי**
- 36 | Red Label ג'וני ווקר  
Johnny Walker Red Label
  - 50 | Black Label ג'וני ווקר  
Johnny Walker Black Label
  - 80 | Gold Label ג'וני ווקר  
Johnny Walker Gold Label
  - 150 | Blue Label ג'וני ווקר  
Johnny Walker Blue Label
  - 58 | שיבאס ריגל 12 שנה  
Chivas Regal 12
  - 52 | גלנפידיך 12 שנה  
Glenfiddich 12
  - 40 | בושמילס  
Bushmills
  - 40 | ג'יימסון  
Jameson
  - 45 | ג'ק דניאלס  
Jack Daniels
  - 79 | Fine Oak מקאלן 12 שנים  
Macallan 12Y Fine Oak
- Liqueurs**  
**ליקר**
- 36 | פיגלינג  
Feigling
  - 42 | מידורי  
Midori
  - 38 | בייליס  
Baileys
  - 36 | קלואה  
Kahlua
  - 38 | אמרטו דיסורנו  
Amaretto Disaronno
  - 44 | דרמבוי  
Drambuie
- Cognac**  
**קוניאק**
- 65 | V.S.O.P. הנסי  
Hennessy V.S.O.P
  - 118 | XO הנסי  
Hennessy XO
  - 65 | V.S.O.P. רמי מרטן  
Remy Martin V.S.O.P
  - 110 | XO רמי מרטן  
Remy Martin XO
  - 60 | V.S.O.P. קורבזייה  
Courvoisier V.S.O.P
- Digestif**  
**דז'סטיף**
- 40 | פרנה ברנקה  
Fernet Branca
  - 45 | יגרמייסטר  
Jagermeister
  - 32 | סמבוקה  
Sambuca
  - 38 | גראפה  
Grappa
  - 38 | באד אפל  
Badafel
  - 32 | לימונצ'לו  
Limoncello
- Beer**  
**בירות**
- 26 | גולדסטאר, מכבי  
Goldstar, Maccabi
  - 26 | טובורג, קרלסברג  
Tuborg, Carlsberg
  - 30 | סטלה ארטואה, הייניקן  
Stella Artois, Heineken
  - 30 | קורונה  
Corona
  - 37 | בירה מהחבית 1/2 לי  
Draft Beer 1/2 l.
  - 37 | בירת בוטיק ישראלית  
Israeli Boutique Beer
- Aperitif**  
**אפריטיף**
- 40 | קמפרי  
Campari
  - 34 | מרטיני רוסו  
Martini Rosso
  - 34 | מרטיני ביאנקו  
Martini Bianco
- 34 | מרטיני אקסטרא דריי  
Martini Extra Dry
  - 34 | אפרול  
Aperole
- Anise**  
**אניס**
- 32 | עראק עלית  
Arak Elite
  - 38 | עראק אל נמרוד  
Arak El Namroud
  - 34 | אוזו 12  
Ouzo 12
  - 42 | פסטיס 51  
Pastis
  - 34 | אוזו מטקסה  
Ouzo Metaxa
- Vodka**  
**וודקה**
- 42 | סטוליצי'ניה  
Stolichnaya
  - 42 | אבסולוט  
Absolut
  - 42 | פינלנדיה  
Finlandia
  - 48 | סטוליצי'ניה גולד  
Stolichnaya Gold
  - 62 | גריי גוס  
Grey Goose
  - 70 | בלוגה  
Beluga
  - 54 | וואן גוך דבל אספרסו  
Van Gogh Double Espresso
  - 62 | קטל 1  
Ketel One
- Gin**  
**גין**
- 31 | גורדונס  
Gordon's
  - 34 | טנקרי  
Tanqueray