

roberto cavalli
VODKA

וודקה:



- רוסקי סטנדרט: צ"י סר 14 / מנה 35 / בקבוק 290
- פינלנדיה: צ"י סר 14 / מנה 35 / בקבוק 290
- סטולי פרימיום: צ"י סר 13 / מנה 33 / בקבוק 270
- גרייגוס: צ"י סר 21 / מנה 48 / בקבוק 500
- זוברטו קוואלי: צ"י סר 23 / מנה 53 / בקבוק 600
- ואן גוך בטעמים: צ"י סר 21 / מנה 49 / בקבוק 550

(אסאי, ד' אספרטו, אננס, מלון, אפרסק, פירות יער)

*בקבוק עוגש עם 5 קראפים/פיצקה אנרגיה

תוספת פיצקה קל: 6 ₪



אמריקאי:

סקוטי:

אירי:

- | | | |
|------------------------|-------------------------|------------------------|
| בנצ'ארק: 19/40/450 | בלאק לייבל: 21/45/490 | ג'יימסון: 16/39/300 |
| ג'ק דניאלס: 19/41/600 | גלנפידך 12: 24/50/600 | טולאמור דיו: 19/41/450 |
| ג'נטלמן ג'ק: 25/53/690 | דה בלווני 12: 43/89/970 | בלאק בווי: 22/47/530 |

המחיר הינו: צ"י סר\מנה\בקבוק בהתאמה

בירה:



חבית הבית:



בקבוק:

- | | |
|-----------|---------------|
| 22 : 1/3 | בקס: 22 |
| 26 : 1/2 | קרלסברג: 23 |
| ליטר : 48 | טובורג רד: 23 |



סטלה: 26

קורונה: 28

קסטיל: 29

יין אדום:

ברקן קברנה-עלבק: 26/99
 דלתון אסטייט קברנה: 45/165
 דלתון אסטייט פרלו: 45/165
 מסע ישראל: 66/220

יין לבן:

ברקן ריזלינג-קולומברד: 26/99
 בלו נאן: 45/165
 כנען דלתון אסטייט לבן: 45/165



מבעבע:

קאווה: כוס 26 / בקבוק 99
 לעברוסקו: כוס 26 / בקבוק 99

שונות:

אניס:

ערק: 12/28/250
 אוז: 19/40/380

ג'ין:

גורדונס: 19/41/400
 הנדריקס: 36/75/860

דז'סטיף:

ייגערמייסטר: 17/36/490
 שארטד: 28/59/820

אפריטיף:

ערטינו: 28/280
 קמפרי: 16/35/380

טקילה:

חווה קווארבו גולד: 15/35/520
 פאטרון אניחו גולד: 41/84/900

ליקרים:

פידג': 11/25/270
 דרמבו: 21/44/500

רום:

קפטן עורגן עתובל: 17/35/480
 בקרדי בהיר: 17/39/540

קוניאק:

הנסי: 49/550
 רמי פרטין VSOP: 75/860

*בבקבוק מוגש עם 5 קראפים/פיסקה אנרגיה



הפחיר הינו: צ'יטרה/פנה/בקבוק בהתאמה

תוספת פיסקה קל: 6

Let's make
this night a
night to
remember



שתיה קלה:

- קולה: 12
- קולה זירו: 12
- ספרייט: 12
- דיאט ספרייט: 12
- נסטי: 12
- תפוזים: 12
- איכוליות: 12
- תפוזים: 12
- לימונעניע: 12
- ענבים: 12
- מי טוניק: 12
- מיסקה אנרגיה: 12
- סודה: 10
- מים מינרליים: 10

שתיה חמה:

- תה: 10
- קפה שחור: 10

תוספות:

- קראף (250 מ"ל): 15
- תוספת מיסקה לכוס: 6

שיר פתיחה - עונת ראשונות

בחלום הפתוק - פלחי בטטה פתוקה
בתיבול פיקנטי 38 ש

הפרח בגני - פרחי כרובית מצופים
ומטוגנים בליווי מטבל צ'ילי, סילאן,
טחינה ופלח לימון 36 ש

זה היה ביתי - לחם בית אפוי בתנור
אבן עשוח בשמן זית, עשבי טיבול
ופלח ים אטלנטי 18 ש

בשדה ירוק - (אדמטה) תרמילי פולי
סויה ירוקים עבושלים במי פלח, בליווי
פלח גס ופלח לימון 26 ש

חברים בכל מיני צבעים - מסדר ירקות
ססגוני ומגוון, מירקות טריים ומובחרים
34 ש

שפחות קטנות - לקט ירקות טריים
בתחמיץ קר, פיקנטי ומעורר השראה
12 ש

עשהו קטן וטוב - צ'יפס אנריקאי דק
ופריך לנשנוש המושלם 25 ש

עקסיקו - נאצ'וס עקסיקני עתובל
תוצרת בית, לצד מטבל סלסה 22 ש

עטנות קטנות (הום פרייז) - קוביות
תפוחי אדמה זעירות עוקפצות על
עחבת לזהט עם רוטב צ'ילי פתוק,
תפוזים ושושנים שחור 29 ש

תחת שמי ים התיכון - חציל צלוי
וקצוץ בליווי עגבניות שרי, שום ובצל
סגול צלויים בתוספת ברוסקטות
צרובות על האש 32 ש

גיטרה וכינור - עפרח פטה כבד עוף
בליווי ריבת בצל בתוספת ברוסקטות
צרובות על האש 35 ש

אני ואתה(מנה זוגית) - פלטת טוגנים:
סיגרים פרוקאים, פסטלים, קובות
עיראקיות וטבעות בצל 47 ש

אם יש גן עדן - מניפת קרפצ'ו מנתח
סינטה משובח ופרוס דק בחומץ
בלסמי, גרגירי פלח ים אטלנטי, פלפל
שחור גרוס, לימון טרי, שמן זית וכתר
מעלי בייבי צעירים 46 ש

* תוספת ברוסקטות: 6 ש



So BEAT It

Just BEAT It

סלטים

מוסיקת רקע

טנגו - דואט של שיעועית צהובה וירוקה, מוקפצים עם שום, לימון טרי ועשבי תיבול על מצע של עלי בייבי צעירים 28 ₪

בלוז - סולו פטריות שמפניון מוקפצות ברוטב טריאקי על מצע סלט ירוק רענן 57 ₪

פסאדובלה - הרמוניה של פטריות שמפניון, סלרי קצוץ, אגוזי פלך אפויים, קשתות בצל סגול ועלי כוסברה טריים בשילוב נגיעה מנצחת של רוטב צ'ילי מתוק 59 ₪

דבקה - סלט קצוץ וטרי. עגבניות, מלפפונים ובצלים קצוצים מעותרים בגזר בליווי שמן זית ולימון 33 ₪

קאנטרי - נתחי פרגיות מוקפצות ברוטב ברביקיו, על מצע סלט מגוון ומקפיץ 55 ₪

כריכים

המצעד השנתי

המקום הראשון - לחם פרנה בתנור הפכיל נתחים עובחרים של סטייק אנטריקוט, בפריחה של צ'יפוטלה וקארי, עלי חסה, עגבניות ובצל סגול 57/מנת בשר כפולה 75 ₪

הכניסה החדשה - לחם פרנה בתנור הפכיל רצועות פילה קורנביף צרובות, בליווי צ'יפוטלה יחד עם עגבניות ובצל סגול 48/מנת בשר כפולה 60 ₪

הכי ותיק במצעד - לחם פרנה בתנור הפכיל סטייק פרגית, רוטב ברביקיו, פיונז, עלי חסה טריים, פלחי עגבניות ובצל סגול 46 /מנת בשר כפולה 58 ₪

הפתעת השנה - לחמניות מיני במילוי פרוסות תפוחי אדמה עבושיל, טבעות חציל מטוגן, ביצה קשה וצרור פטרוזיליה קצוץ מישוחים בטחינה ביתית ועמבה בליווי סלט עלים ירוק 41 ₪

הכי מושמע במצעד - קציצות מיני בורגר איכותיות בלחמניות מיני חמות בתוספת עגבניה, בצל סגול ורוטב ביט. מוגש על מצע עלי חסה בליווי צ'יפס אמריקאי פריך 52 ₪



Love the life

you live

Live the life

you love

המופע המרכזי - עונת עיקריות

תאילנד - לקט ירקנות טריים עוקפצים בסגנון אסיאתי בשילוב נתחי פרגיות ורטבים
אקזוטיים 55 / עונת בשר כפולה 67 ₪

את אחלה חמודה - נתחי פרגית עסיסי צרוב על האש, עונח על מצע עלי בייבי צעיר.
עוגש בתוספת צ'יפס אמריקאי או סלט עלים ירוק לבחירה 51 ₪

זהב - שניצלונים ענתחי חזה עוף עסיסי לצד צ'יפס אמריקאי חם ופריך 42 ₪

צלצולי פעמונים - קבבוני טלה בניחוח מזרחי צרוב על האש, עוגש על טחינה עזולפת
בליווי פלחי עגבניות צרובות, בצל סגול וטפטוף פטרוזיליה קליל מעל. עוגש בתוספת
צ'יפס אמריקאי פריך או סלט ירוק טרי לבחירה 54 ₪

תתארו לכם - 300 גרם נתח סטייק אנטריקוט מיושן ומשובח עתובל בפלפל שחור גרוס,
עלח גס והרבה כבוד. עוגש בתוספת צ'יפס אמריקאי פריך או סלט ירוק לבחירה 110 ₪

הללויה - פלטת בשרים מלאה ועפנקת הכוללת עבחר עשיר של נתחי אנטריקוט, פרגיות,
קבבוני טלה, רצועות קורנביף וירקות על האש. פלטה לזוג: 140 ₪ לרבעייה: 240 ₪




All you need is
love

אקורד סיום - קינוחים

קינוחים באקורד המושלם

סופלה ברו עזיר - עוגת סופלה שוקולד חמה ואישית, בליווי צונן של גלידת שוקו-וניל
בעיטור סירופ שוקולד קר 25 ₪ 

צ'ורוס בלה פינור - אצבעות צ'ורוס מטוגנות ומצופות בסוכר דפדפה וקינמון. הקינוח עוגש
בחום לצד קרם קרמל / ריבת חלב 28 ₪ 

אבטיח בסי במול - פלחי אבטיח קר עם הפתעה נרעננת (בעונה) 32 ₪ 