



שולחן יפואי

לחמי הבית ומאזטים משתנים ללא הגבלה - 55 ש"ח לסועד

* צלוחית מטיאס כבוש ביתי 10 ש"ח

עיקריות לבחירה

מסבחה לימה 32

קדם שעועית לימה עם גרגרים חמים

בוריק 34

עלי בריק, פירה זהוב, בצל מקורמל, זרעי כוסברה וביצה

בורקס 36

בורקס תרד וגבינה, ביצה רכה, בצל סומק ולימון כבוש

ברבוניות מטוגנות 58

קדם לבנה אדום, סלסלת פלפלים חריפים, ירוקים טריים

קריספי קלמרי 48

איולי שום ועשבי טיבול, סלסה שיפקה ולימון

חריימה לברק 56

רוטב אדום, חריף, חומטים וכוסברה

* יש גם טבעוני - שאל את המלצר 42

62 STEAK & EGGS

פרוסות סינטה, ביצת עין, קרעי תפוח אדמה

עם סלסת פלפל שיפקה

קוקטייל'ז של בוקר

בלאדי מרי 25/70

קלאסי ומנחם

קמפרי תפוזים טריים 25/70

טרי ומרענן

ג'אפה סאנרייז 25/70

טקילה סאנרייז שהתעורר ביפו

מתוק

מלבי קוקוס 34

קדם תפוז, פרי עונתי, טוויל שומשום

וגלייז רימון

קראק פיי 48

גלידת יוגורט תורכית, רוטב קרמל מלוח וטימין

מוס שוקולד כהה 38

קצפת רכה, שטרווייזל פיסטוק, קרמל הל

Kandinof
Kandinof
Kandinof
Kandinof
Kandinof



COCKTAILS / קוקטייל'ז

46

HERB GARDEN

Vodka, St. Germain, Sage,
Rosemary, Lime

MADE IN JAFFA

Arak Ramallah, Cucumber,
Coriander, Mint, Lemon

TROPICANA

Bacardi Oakheart, Coconut
Water, Passion Fruit,
Pineapple

EL JEFE

Espolon Tequila, Fresh Chili,
Passion Fruit, Basil and Lime

BLACK NEGRONI

Bombay Sapphire, Campari,
Fernet Branca, Martini Rosso
Chocoloate Bitter

HELL OF GIN

Bombay Sapphire, Lillet, Blanc,
Cardamom, Lime

| און דה רוקס

לילה בלאן/רוזה 37

בראנדי מגיהול (פלטור) וג'ינג'ר אייל 54

הנסי ג'ינג'ר ביר 58

ערק רמאללה, נענע ולימון 36

קמפרי תפוזים/סודה 42

וודקה סודה - קטל וואן / לפלנדיה / גרייגוס 50/40/44

ג'ין טוניק - בומביי / טנקירי / פלטור / הנדריקס 60/54/50/44

רום קולה - בקרדי לבן / בקרדי אוקהרד / קפטן מורגן ספייסד 52/48/44

| בירז

גולדסטאר 26... טייבה גולד 34... סאן מיגל... 27/31

מרדסו 34... סטלה 32... מאסטרה 30/34

| ניט

גינטלמן ג'ק 47

גלנפידיק 12/15 51/58

גלנמורנגי 12 56

מק'אלן 12 66

לפרוייג 10 56

V.S קורוויזיה 62

V.S הנסי 58

יוליוס - תזקיך אתרוגים / קלמנטינות / בלאן דה גילי 42

Kandinof
Kandinof
Kandinof
Kandinof
Kandinof