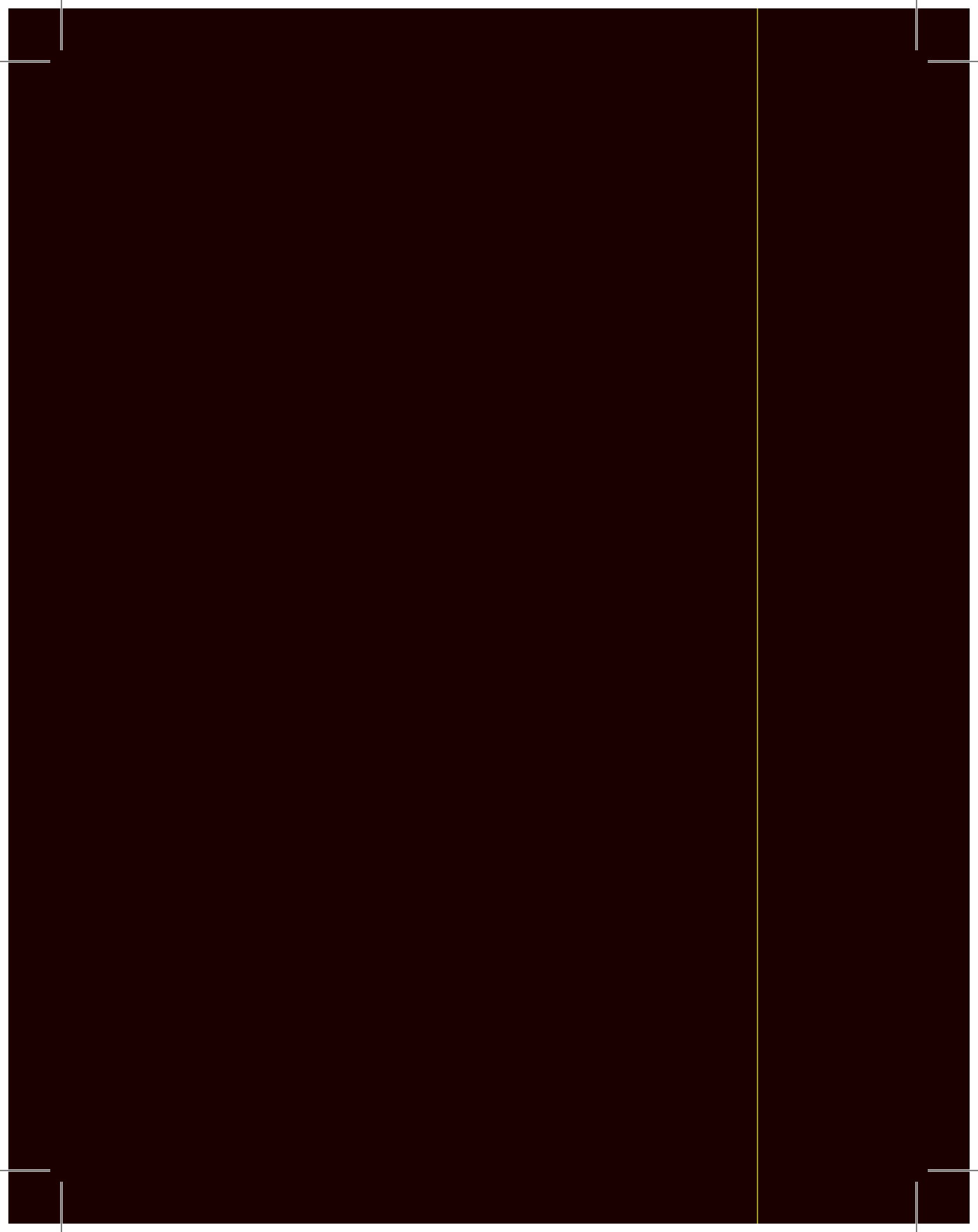




SUMMER MENU

2024



פוקאצ'ה חמה - שמן זית, בלסמי, טחינה / 35 ₪

ברוסקטת מרגז - ברוסקטה, סלסת עגבניות, לימון כבוש / 68 ₪

חומוס טחינה - פטרוזיליה, שמן זית, פיתות / 56 ₪

אדממה - פולי סויה, מלח גס, לימון / 56 ₪

קרפצ'יו חציל -

דואה מצרית, צ'ילי, שקדים פרוסים, גבינת ברינזה / 62 ₪

כרובית צלויה -

טחינה, יוגורט פפריקה מעושנת, סלסת עגבניות, סומק / 72 ₪

סיגר לוקוס -

אריסה, לימון כבוש, נענע, יוגורט, צ'אטני מנגו (2 יח') / 72 ₪

טאקוס טונה - סלרי, נענע, חזרת, רוטב פונזו (3 יח') / 84 ₪

סביצ'ה דג ים - טפנד זיתי קלמטה, שרי צלוי, נענע, לאבנה / 84 ₪

סשימי טונה -

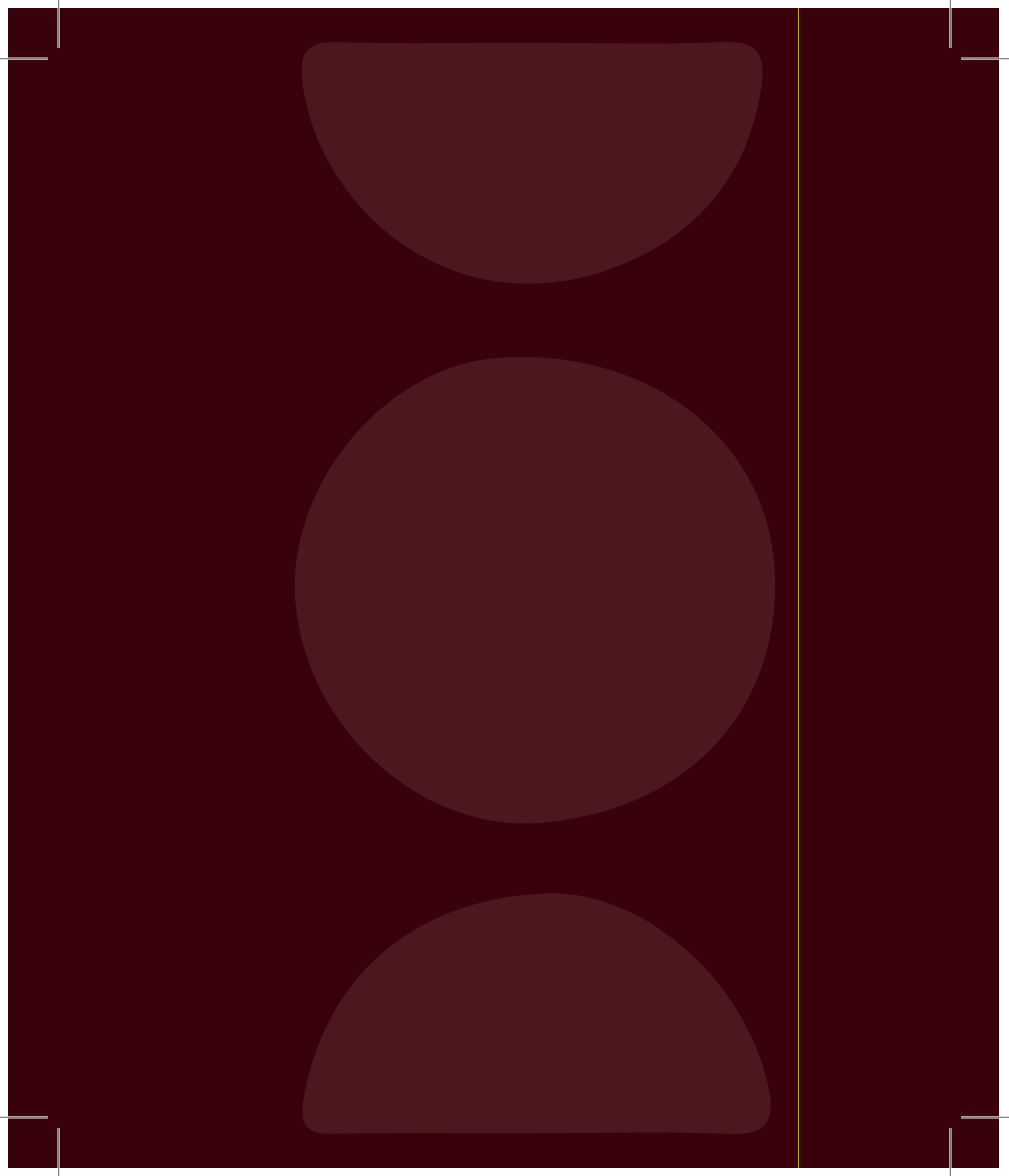
טונה אדומה, כרובית, משמש, נענע, צ'ילי אדום, סומק, יוגורט / 94 ₪

קבב דג ים -

סאלוף, שרי לח, חומוס, בצל סגול, ויניגרט לימון כבוש, פלפל צ'ומה / 92 ₪

ארטישוק קרצ'ופי מטוגן -

יוגורט בופאלו, שקדים קלויים, עירית / 66 ₪



סלט שוק

ירקות גינה טריים, זעתר, פטה / 72 ₪

סלט ארטישוק ים תיכוני

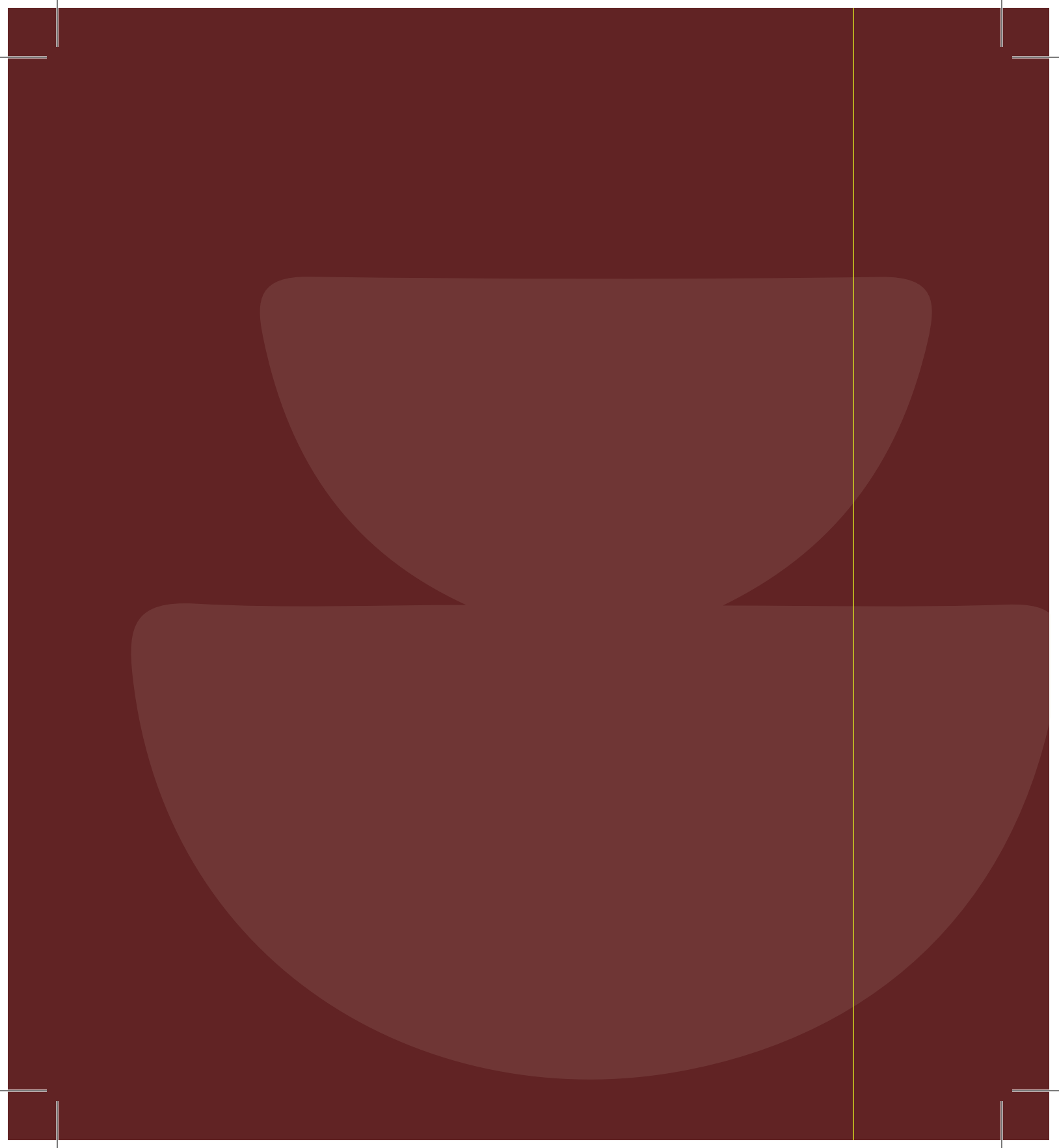
ארטישוק קרצ'ופי, קולורבי, צנונית, עגבניות שרי, פטרוזיליה, נענע, בצל סגול, בזיליקום, ביצה רכה, גבינת ברינזה / 82 ₪

סלט קיסר

לבבות חסה פריכים, יקיטורי פרגית, קרוטונים, רוטב קיסר, פרמז'ן / 82 ₪
♦ תוספת שרימפס / 25 ₪

סלט ירוק

אספרגוס, חסה לאליק, אנדיב, שעועית ירוקה, גבינת בושה, ויניגרט שמפניה, פרי, אגוזי לוז / 84 ₪



פילה סלמון - ירקות גריל, תפוח אדמה מדורה / 129 ₪

דג שלם - דניס / לברק, ירקות גריל, תפוח אדמה מדורה / 149 ₪

פרגיות - קייג'ון, ירקות גריל, תפוח אדמה מדורה / 98 ₪

ביץ' בורגר - 240 גרם אנטריקוט, חסה, בצל, עגבניה, חמוצים, לחמניית בריוש / 88 ₪

◆ תוספת צ'דר 9 ₪

ג'מבו שרימפס - קסטן בריוש, ציר שרימפס, חמאת בזיליקום / 145 ₪

אוזו שרימפס - בלאק טייגר, אוזו, ביסק סרטנים, כוסברה, צ'ילי חריף,

עגבניות שרי, פלפלים צלויים, חמאה, פטה / 129 ₪

קריספי צ'יקן - לחמניות חלב, רוטב טרטרו, חמוצים, חסה,

בצל סגול, צ'יפס מתובל / 92 ₪

פילה מוסר - קרם ארטישוק ירושלמי, ארטישוק ירושלמי צלוי,

צ'יפס ירושלמי, אספרגוס / 149 ₪

פילה בקר - שיפוד פילה עגלה מיושן, לחוח, תפו"א, טחינה שחורה, רוקט,

נענע, צנונית, צ'ילי אדום, סלט מאשוויה / 149 ₪

דג לפי משקל - (מינימום 600 גרם, עטוף במלח / מטוגן / צלוי) מוגש עם 3 תוספות:

ירקות גריל / סלט ירוק / צ'יפס - 65 ₪ (מחיר ל-100 ג')

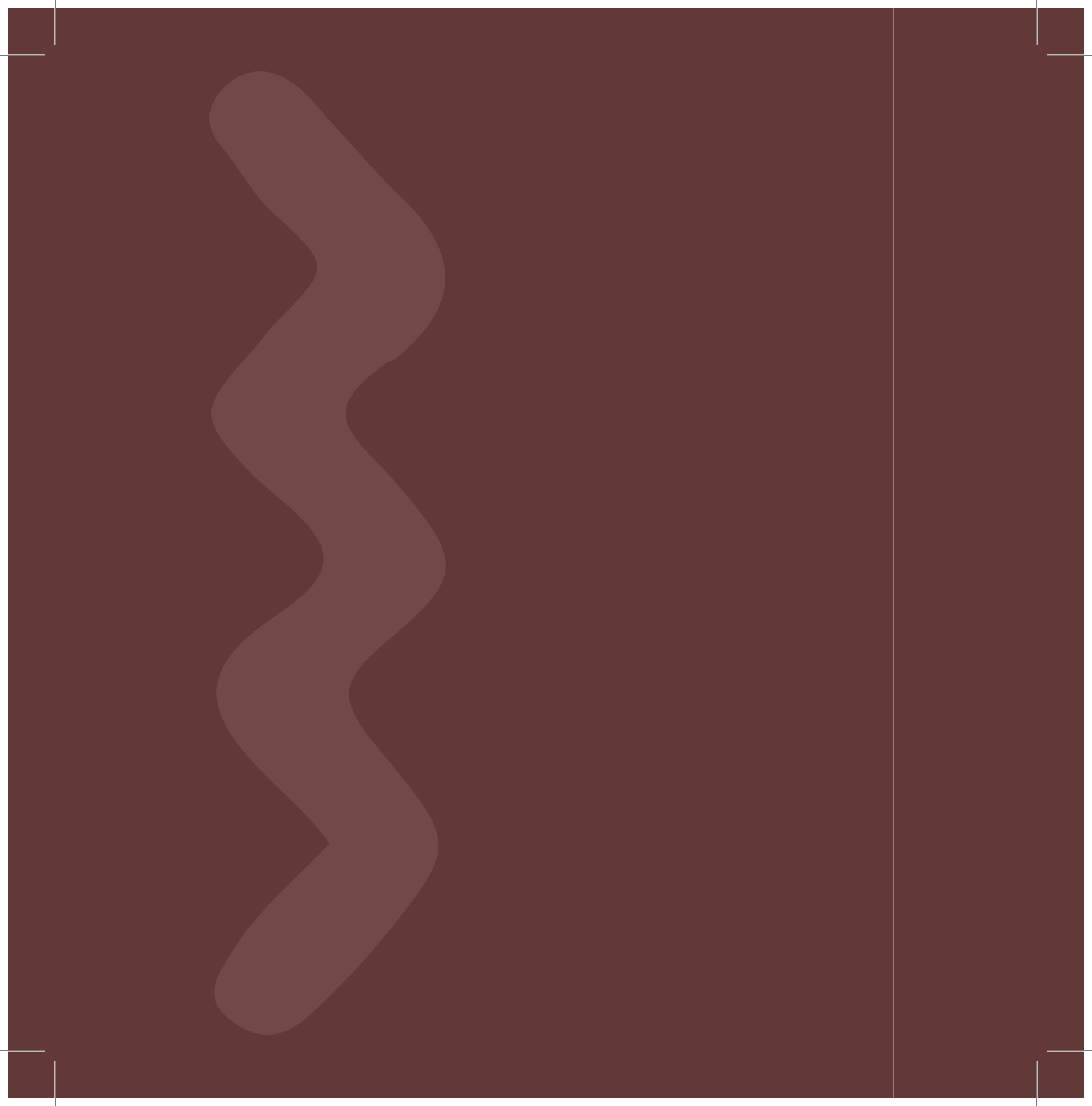
Fried

שניצלונים וצ'יפס / 76 ₪

צלחת צ'יפס / צלחת צ'יפס זוגית - 25 / 40 ₪

קלמרי מטוגן / 99 ₪

◆ תוספת שרימפס 25 ₪



הוט ספייסי

רול 10 עטוף סלמון וטונה אדומה, שיטאקי, מלפפון, עירית, רוטב אסיאתי חריף / 79 ₪

רול טמפורה

טרטר טונה, אבוקדו, עירית, טריאקי / 86 ₪

סלמון כמהין

רול 10 עטוף בסלמון במילוי אבוקדו, בצל ירוק, איולי כמהין, סלק קריספי / 86 ₪

סלמון מיסו

סלמון אפוי, אבוקדו, אספרגוס טמפורה, מלפפון, איולי וואסבי, צ'יפס בטטה, טוביקו שחור / 84 ₪

רול טונה יוזו

אבוקדו, אספרגוס, איולי יוזו, צ'יפס כרישה / 88 ₪

קריספי רייס

טונה אלבקור, חרדל יפני, אבוקדו, ג'ינג'ר, טוביקו שחור / 86 ₪

רול צמחוני

מלפפון, אספרגוס, אבוקדו, איולי ווסאבי, פצפוצי אורז / 70 ₪

סלמון פוראי

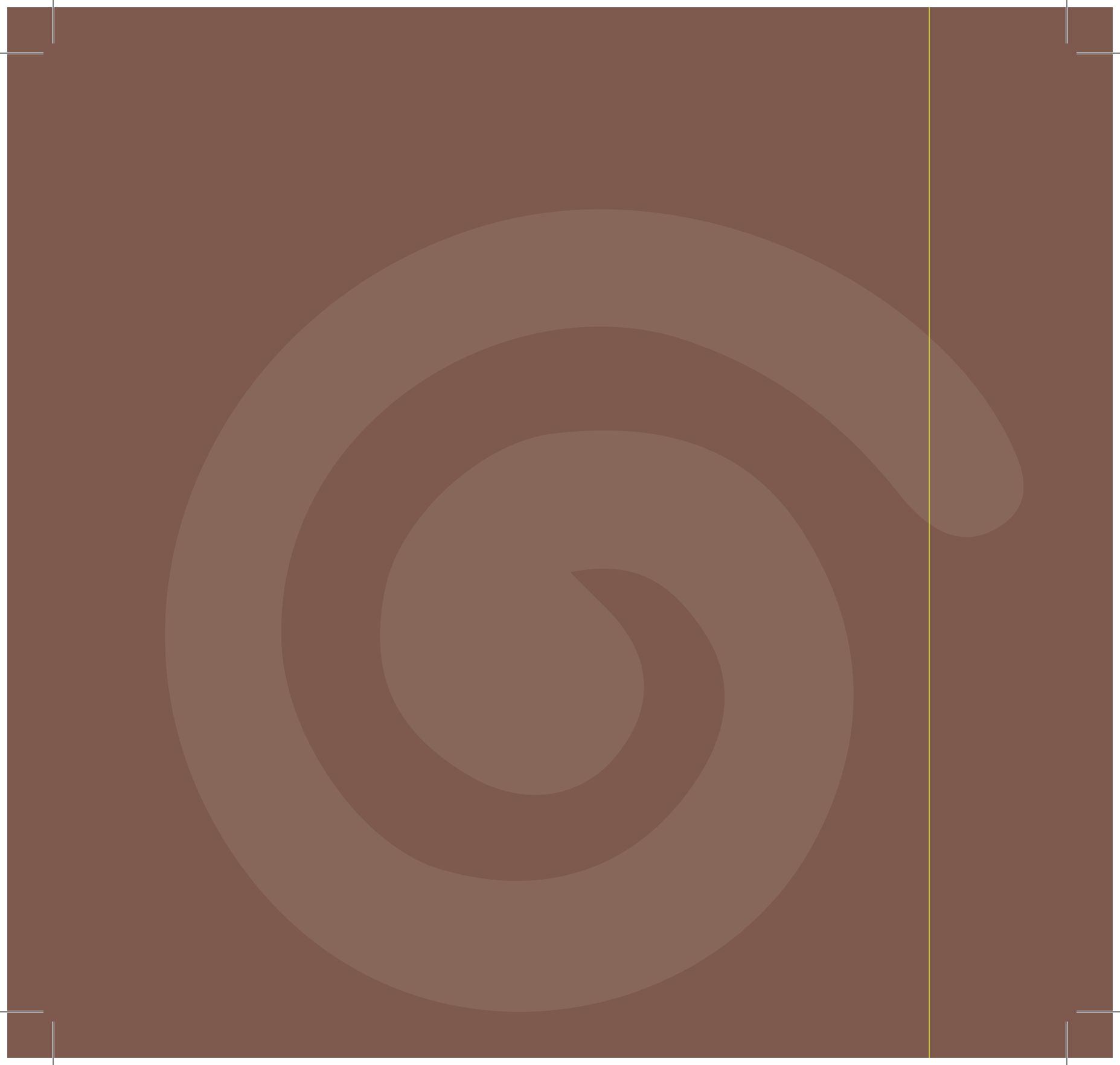
סלמון מטוגן בפנקו, אבוקדו, בטטה ובוטנים, עטוף בסלמון צרוב, טריאקי / 80 ₪

(לא ניתן לבצע שינויים ברולים)

קומבינציה זוגית - 3 רולים לבחירה / 248 ₪

בוצ'ר ביץ' קלאב - 5 רולים ספיישל : סביצ'ה מוסר, ששימי סלמון, 3 ניגירי טונה / 550 ₪

קערת ששימי - טונה, סלמון, אינטיאס, רוטב אסיאתי חריף / 180 ₪ / 385 ₪



קוביות וופל בלגי קריספיות

גלידת וניל, קרמל מלוח, בוטנים / 68 ₪

פרופיטרולים

גלידת וניל צרפתית, שוקולד חם, בוטנים מקורמלים / 58 ₪

אבטיח / 25 ₪

♦ תוספת פטה / 9 ₪

מגש פירות אקזוטיים / 139 ₪

בוצ'ר אקזוטי / 355 ₪

לא ניתן לשנות/להוסיף פירות

Fruit מסקרפונה

דקואז שקדים, טוויל פטל, פירות יער, מרנג / 58 ₪

קראנץ' שוקולד

נוטלה, בננות מקורמלות, רוטב טופי, פקאן מסוכר / 58 ₪

BUSINESS LUNCH (12:00-16:00)

סנדוויץ' שניצל בפיתה 60 ₪ חמוס, צ'יפס וסלט אישי / 60 ₪

חזה עוף וסלט אישי / 60 ₪ סלט חזה עוף / 60 ₪

סלט ירוק עם גבינה / 60 ₪ המנות מוגשות בתוספת לימונדה / מים מינרליים



קולה, זירו, ספרייט, ספרייט זירו, פאנטה, פיוזטי, מים בטעמים - 16 ₪

לימונדה - 16 ₪

תפוזים סחוט - 22 ₪

מים מינרלים / מוגזים - 14 ₪

Hot

קפה שחור / אספרסו / אמריקנו / תה - 14 ₪

אספרסו כפול / אמריקנו גדול - 16 ₪
(מוגש ללא חלב)

Beer

אסטריה מהחבית - 34 / 39 ₪

ווינשטפן מהחבית - 34 / 39 ₪

קורונה - 35 ₪

בירה בפחית - 21/28 ₪

סן פלגרינו - 18 / 35 ₪

אוויאן (ליטר) - 35 ₪

אייס קפה - 29 ₪

גרניטה בטעמים - 36 ₪

משקה אנרגיה - 19 ₪





קוסמופוליטן

וודקה בלוודר, ליקר טריפל סק וחמוציות

אפרול שפריץ'

אפרול, פרוסקו, סודה ופלאח תפוז

שנדון גארדן שפריץ

מוגש עם תפוז מיובש, רוזמרין וקרח

נגרוני

קמפרי, מרטיני רוסו וג'ין

עג'מינה

ערק, פסיפלורה וליים

Beach Cocktails

64 ₪

מסקרה ורודה

ג'ין טנקרי, אשכולית ורודה, סאוור, ליים

פינה מקסיקנה

טקילה קאסאמיגוס, אננס, ורמוט יבש, סוכר קנים

גידי'ס

ג'ין טנקרי, תפוח, אגס, קינמון

סאנדיה

וודקה בלוודר, אבטיח, תמצית חמוציות, מיץ לימון

ליצ'י פיצ'י

וודקה בלוודר, ליצ'י, אפרסק, סאוור

קוקוטרו

רום פלנטיישן, מנגו, קוקוס, מרטיני פיירו

מרקוג'ה

וודקה בלוודר, פסיפלורה, ליקר סן ג'רמן





Alcohol

Big Special Bottles

בלוודר 1.75L - 2,200 ₪
בלוודר 3L - 4,400 ₪
בלוודר 6L - 8,800 ₪
קלאס אזול רפוסאדו 1.75L - 7,200 ₪
וויספרינג אנג'ל 6L - 3,000 ₪
וויספרינג אנג'ל 9L - 4,400 ₪
מדמוזל 6L - 3,000 ₪
מואט ושנדו ברוט 6L - 7,200 ₪

Cognac

הנסי VS
₪ 65/1,100

הנסי VSOP
₪ 95/1,800

הנסי XO
₪ 3,600

Whisky

ג'ק דניאלס - 57/900 ₪

בלאק לייבל - 60/1,150 ₪

מקאלן 12 - 95/1,800 ₪

מקאלן 15 - 3,000 ₪

Vodka

בלוודר - 59/1,250 ₪

ואן גוך - 58/1,100 ₪

Tequila

דון חוליו בלאנקו - 80/1,300 ₪

דון חוליו אנייחו - 92/1,700 ₪

דון חוליו 1942 - 5,000 ₪

קאסאמיגוס בלאנקו - 80/1,200 ₪

קאסאמיגוס רפוסאדו - 85/1,300 ₪

קאסאמיגוס אנייחו - 1,600 ₪

קלאס אזול פלאטה - 3,000 ₪

קלאס אזול רפוסאדו - 3,900 ₪

קלאס אזול אנייחו - 12,000 ₪

גרנד מאין סילבר - 1,600 ₪

גרנד מאין אקסטרא אנייחו - 3,050 ₪

Gin

טנקרי - 57/1,000 ₪

בומביי - 62/1,150 ₪

מונקי 47 - 1,400 ₪

Anise

ערק - 57/800 ₪

אוזו 12 - 57/850 ₪

Bitter

קמפרי - 57/850 ₪

אפרול - 57/850 ₪

תוספת קראף 35 ₪

תוספת קלה 12 ₪





	265	55
	600	
	520	270
3,450	1,800	950
	2,100	1,150
	2,300	1,250
	2,850	1,450
	5,800	3,000
	4,200	
	280	60
	580	300
1,560	780	355
1,560	780	355
	830	395
3,600		490

Sparkling

◆ קאווה

◆ מדמוזל ברוט

שנדון

מואט ושנדו קלאסי

מואט ושנדו רוזה

מואט ושנדו אייס

מואט ושנדו אייס רוזה

דום פריניון ברוט

דום פריניון רוזה

Rose

ירדן רוזה

◆ יקב רמת הגולן

רקנאטי

◆ גרי דה מרסלאן

מדמוזל

◆ יקב לה סיטאדל דה דיאמנט

וויספרינג אנג'ל

◆ יקב שאטו דסלון צרפת

רוק אנג'ל

דומיין אוט

קוט דה פרובנס



	265	55
	275	57
	770	380
	269	60
	610	290
	65	
	390	
	320	64
	280	62

White

גוורצטרמינר

◆ גמלא, יקב רמת הגולן

שרדונה

◆ גמלא, יקב רמת הגולן

קצרין שרדונה

◆ ירדן, יקב רמת הגולן

סוביניון בלאן

◆ ירדן, יקב רמת הגולן

שאבלי

◆ אלבר בישו, צרפת

שאבלי פרמייר קרו

דומיין פוריי, קוט דה לשט

Red

קברנה סוביניון

◆ ירדן, רמת הגולן

בורגון אדום

יקב ברנרד דפה

◆ - כשר

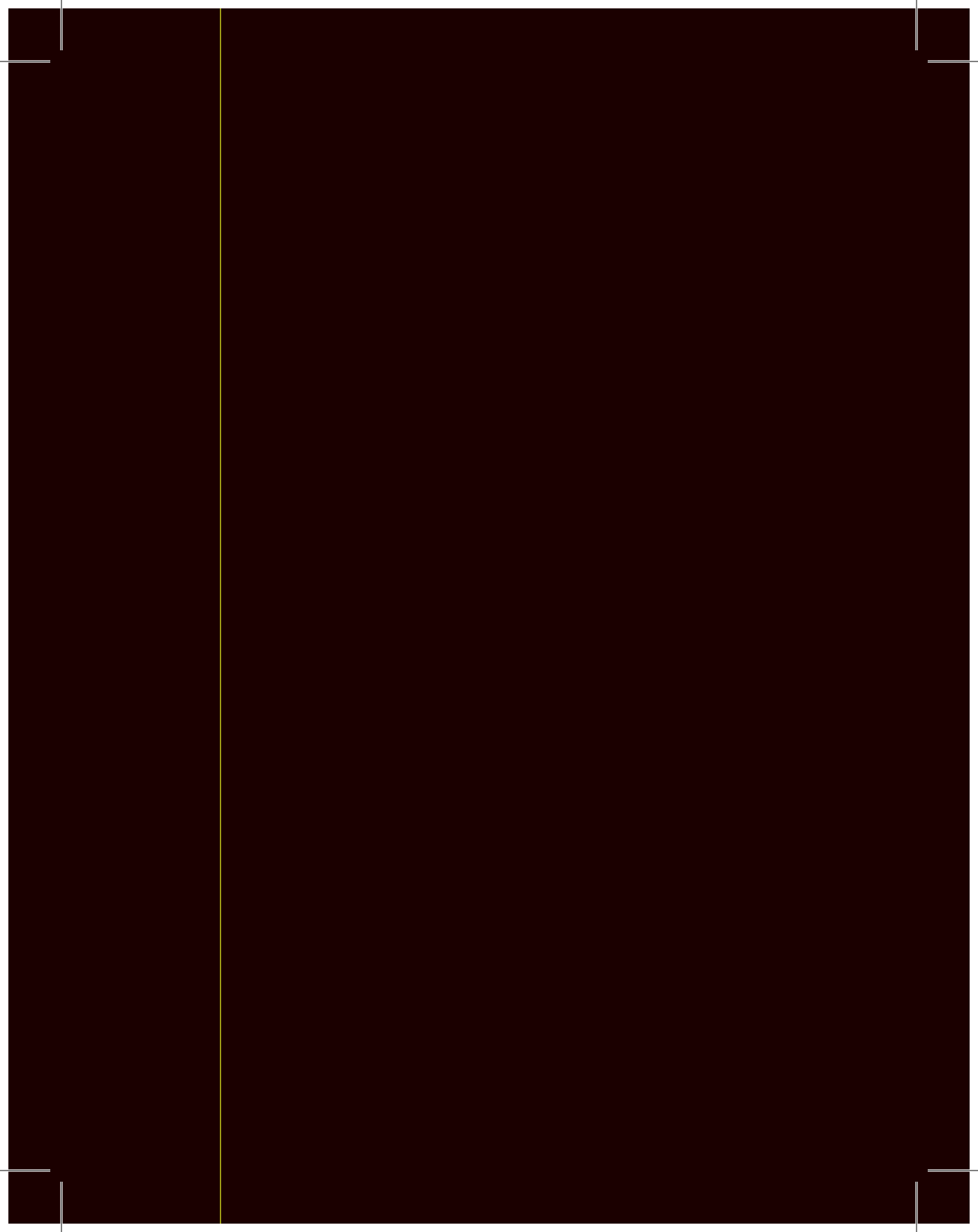




SUMMER MENU

2024

English menu



Fresh & Hot Focaccia

Tahini, olive oil, balsamico / 35 NIS

Marguez Bruschetta

Tahini, tomato salsa preserved lemon / 68 NIS

Classic Hummus

Olive oil, parsley, tahini & pita bread / 56 NIS

Edamame - Lemon zest and sea salt / 56 NIS

Roasted Aubergine Carpaccio

Dokka mix, chili, almonds and bryza cheese / 62 NIS

Roasted Cauliflower

Yogurtahini, tomato salsasumac & smoked paprika / 72 NIS

Grouper Cigar

harissa, preserved lemon, chutney yogurt & fresh mint / 72 NIS
(2 pieces)

Taco de Pescado

tuna tartare with celery, horseradish, mint and ponzu / 84 NIS
(3 pieces)

Wild Catch Ceviche

labneh, kalamata tapenade and roasted cherry tomato / 84 NIS

Sashimi Tuna

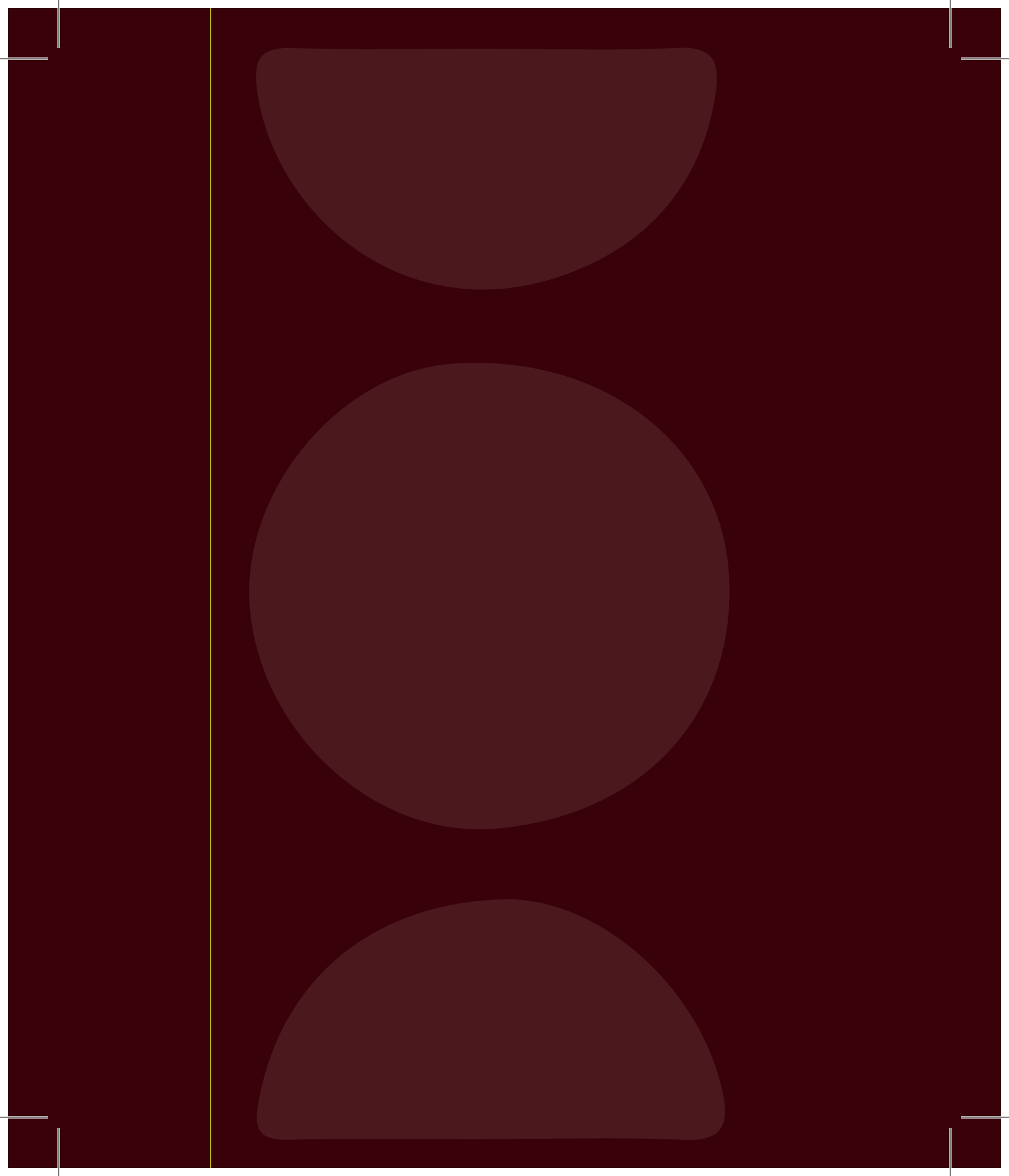
Red tuna, cauliflower, apricot, mint, red chili, blush, yogurt / NIS 94

Sea fish kebab

Salof, wet sherry, hummus, purple onion, pickled lemon vinaigrette, choma pepper / 92 NIS

Fried artichoke krachopi

Buffalo yogurt, roasted almonds, chives / 66 NIS



Carmel Market Salad

Seasonal veggies, zaatar, olive oil & feta / 72 NIS

Artichoke salad

Artichoke, kohlrabi, radish, cherry tomatoes, parsley, mint, purple onion, Basil, boiled egg, Brinza cheese / NIS 82

Caesar

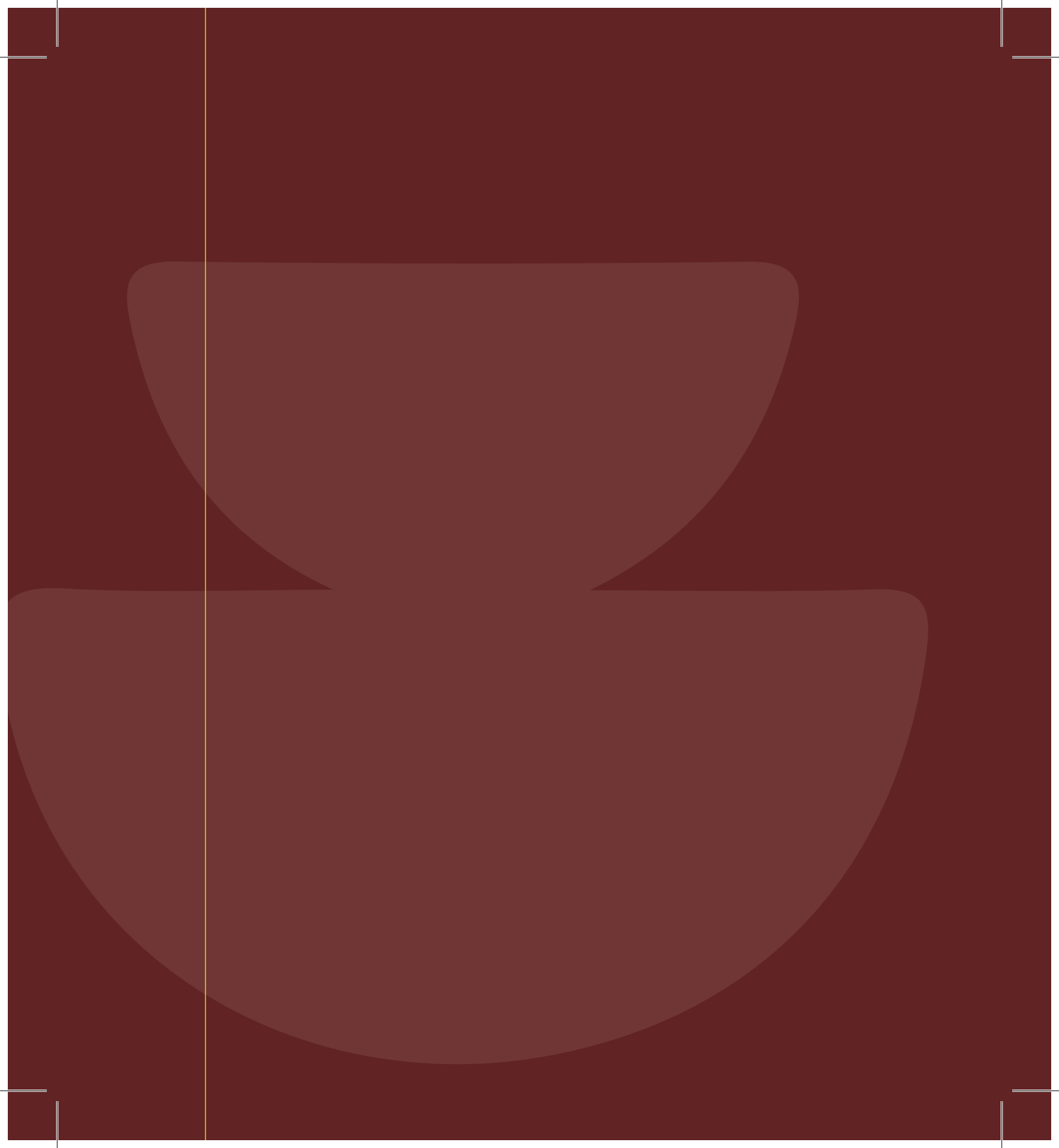
Crunchy lettuce, chicken yakitori, caesar dressing & parmesan / 82 NIS
♦ Extra shrimps / 25 NIS

Green salad

Asparagus, lalique lettuce, endive, green beans, bouche cheese, champagne vinaigrette, fruit, hazelnuts / 84 NIS



Fresh Garden



Salmon Fillet - grilled root vegetables / 129 NIS

Pullet Steak - Cajun Style, Grilled roots / 98 NIS

Beach Burger

240g chopped ribeye, brioche bun, tomato, pickles, lettuce & onion / 88 NIS

◆ Extra cheddar / 9 NIS

Jumbo Shrimp

Roasted brioche, shrimps jus & basilikum butter / 145 NIS

Catch of the Day

Whole fish served with green salad, grilled veggies & fries / 65 NIS
(g 100)

Ouzo shrimp - Black Tiger, ouzo, crab bisque, coriander, hot chili
Cherry tomatoes, roasted peppers, butter, feta / 129 NIS

Crispy Chicken - milk buns, tartar sauce, pickles, lettuce
Purple onion, seasoned fries / 92 NIS

Moser fish fillet - Jerusalem artichoke cream
roasted Jerusalem artichoke, Jerusalem fries, asparagus / 149 NIS

Beef Fillet - Beef tenderloin fillet Skewer, Lachoh, Potatoes, Black Tahini, Rocket
Mint, radish, red chili, mashwia salad / NIS 149

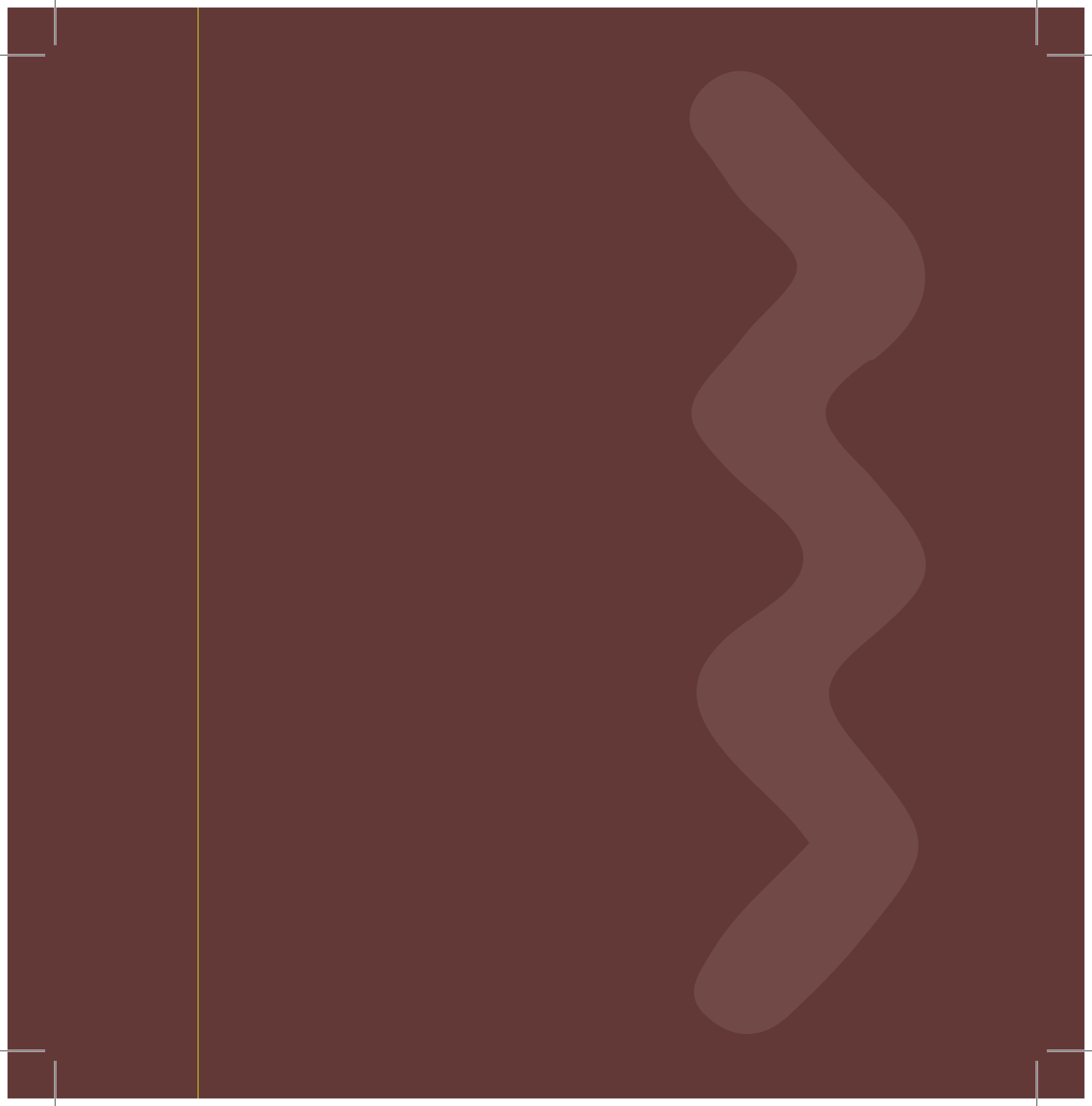
Fried

Chicken Nuggets & Fries / 76 NIS

French Fries | S/L - 25 / 40 NIS

Crispy Calamari / 99 NIS

◆ Extra shrimps 25 NIS



Inside Out Spicy hot spicy

Tuna & salmon, shitake, cucumber, chives & hotsauce / 79 NIS

Tempura Roll

Tuna tartare, avocado, chives & teriyaki / 86 NIS

Truffle Salmon Inside Out Roll

Avocado, scallions, truffle aioli & crispy beets / 86 NIS

Baked Miso Salmon Roll

asparagus tempura, cucumber, wasabi mayo, black tobiko
crispy sweet potato / 84 NIS

Crispy Rice Albacore Tuna Roll

Japanese mustard, avocado, ginger & tobiko / 88 NIS

Vegetarian Roll

Cucumber, asparagus, avocado & wasabi mayo, rice flakes / 70 NIS

Salmon Panko

Avocado, sweet potato, peanuts and roasted salmon & teriyaki / 80 NIS

Yuzu tuna roll

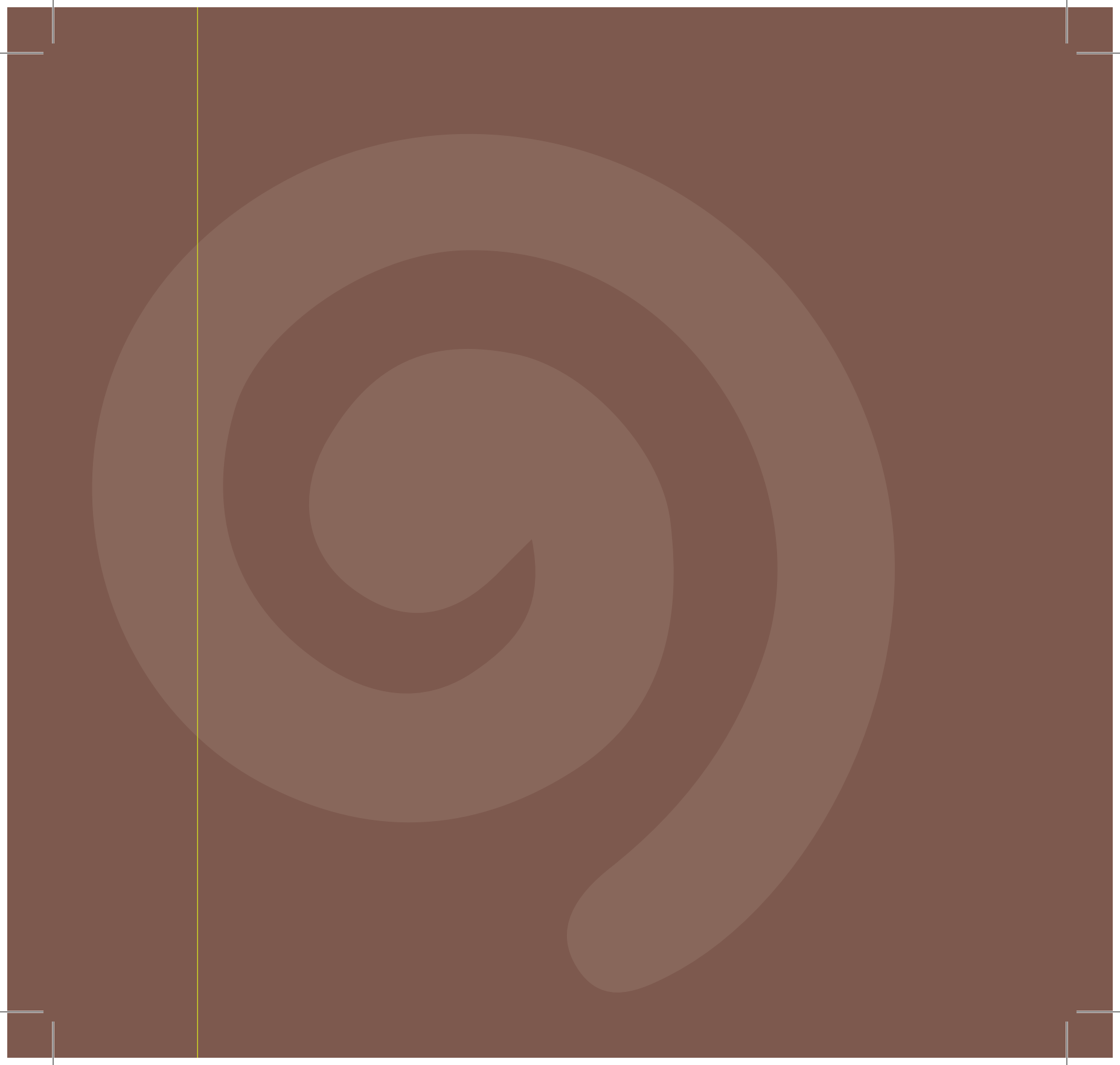
Avocado, asparagus, yuzu aioli, leek crisps / 88 NIS

Changes cannot be made to rolls

Combination - 3 rolls of your choice / 248 NIS

Beach club combo - tuna & salmon sashimi, 5 special rolls
and 3 nigiri & ceviche / 550 NIS

Sashimi ice bowl - Intias, salmon, tuna, hot sauce - 180/385



Hot Waffle

Vanilla ice cream, salted caramel & peanuts / 68 NIS

Profiteroles

french vanilla ice cream, hot chocolate sauce & caramelized peanuts / 58 NIS

Cold Watermelon / 25 NIS

◆ Extra feta cheese / 9 NIS

Exotic Fruit Plate / 439 NIS

Fruits cannot be changed or added

Exotic Fruit Butcher / 355 NIS

Chocolate Crunch

Nutella, caramelized banana, toffee sauce, candied pecan / 58 NIS

Mascarpone fruits

almond decoase, raspberry twill, berries, meringue / 58 NIS

BUSINESS LUNCH (12:00–16:00)

Chicken Breast Salad / 60 NIS
With bread and chips

Hummus / 60 NIS

Chicken Breast / 60 NIS

Greek Salad / 60 NIS

Schnitzel Sandwich / 60 NIS



Sweet Treats



Soft Drink / 16 NIS

Cola/Zero/Sprite/fanta/fuze tea/flavored water/grape juice

Lemonade / 16 NIS

Fresh orange juice / 22 NIS

San Pellegrino - 18 / 25 NIS

Mineral water / soda - 14 NIS

Evian 1L / 35 NIS

Iced coffee / 29 NIS

Flavored Granitas / 36 NIS

Energy drink / 19 NIS

Hot

Black coffee / espresso / Americano / Tea - 14 NIS

Double espresso / Large Americano - 16 NIS
(Served without milk)

Beer

Estrella from the draft - 34 / 38

Weihenstephaner Hefe Weissbier - 34 / 39 NIS

Corona / 35 NIS

Beer in a Can - 21 / 28 NIS



Beach Cocktails

64 NIS

Negroni

Campari, Martini Rosso, gin

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, soda and an orange slice

Chandon garden Spritz

Aperol, prosecco, soda and an orange slice

Cosmopolitan

Vodka Belvedere cocktail, triple sec liqueur and cranberries

Ajamina

Arak, passionfruit, lime

Máscara rosa

Tanqueray Gin, pink grapefruit, sour, lime

piña mexicana

CASAMIGOS Tequila, pineapple, dry vermouth, cane sugar

Sandía

belvedere Vodka, watermelon, cranberry extract, lemon juice

Peachy lychee

belvedere Vodka, lychee, peach, sour

Cocotero

Plantation Rum, mango, coconut, martini piero

Gidi's

Tanqueray Gin, apple, pear, cinnamon

Maracuyá

belvedere Vodka, passion fruit, Saint Germain liqueur





Cognac

Hennessy VS
65 / 1,100 NIS

Hennessy VSOP
95 / 1,800 NIS

Hennessy XO
3,600 NIS

Whisky

Macallan 12 single malt
95 / 1,800 NIS

Macallan 15 single malt
3,000 NIS

Jack daniels
57 / 900 NIS

Johnnie walker black label
60 / 1,150 NIS

Vodka

Belvedere - 59 / 1,250 NIS

Van Gogh Acai - 58 / 1,100 NIS

Tequila

Casamigos blanco - 80 / 1,200 NIS

Casamigos reposado - 85 / 1,300 NIS

Casamigos anejo - 1,600 NIS

Don julio blanco - 80 / 1,300 NIS

Don julio anejo - 92 / 1,700 NIS

Don julio 1942 - 5,000 NIS

Clase azul plata - 3,000 NIS

Clase azul reposado - 3,900 NIS

Clase azul anejo - 12,000 NIS

Tequila Grand Mayan Silver - 1,600 NIS

Tequila Grand Mayan Extra Anejo - 3,050 NIS

Gin

Tanqueray - 57 / 1,000 NIS

Bombay - 62 / 1,150 NIS

Monkey - 1,400 NIS

Bitter

Campari - 57 / 850 NIS

Aperol - 57 / 850 NIS

Anise

Arak - 57 / 800 NIS

Ouzo 12 - 57 / 850 NIS

belvedere 1.75L - 2200 NIS

belvedere 3L - 4,400 NIS

belvedere 6L - 8,800 NIS

Clase azul reposado 1.75 - 7,200 NIS

Whispering Angel 6L - 3,000 NIS

Whispering Angel 9L - 4,400 NIS

Mademoiselle 6L - 3,000 NIS

Moet & Chandon brut 6L - 7,200 NIS

Extra jug - 35 NIS

Extra soft drink - 12 NIS

**Big
Special
Bottles**



Alcohol





Sparkling

◆ Cava	55	265		
◆ Mademoiselle brut		600		
Chandon Garden Shpritz	270	520		
Moet and Chandon brut	950	1,800	3,450	
Moet and Chandon Rose	1,150	2,100		
Moet and Chandon Ice	1,250	2,300		
Moet and Chandon Ice Rosé	1,450	2,850		
Dom Pérignon Brut	3,000	5,800		
Dom Pérignon Rose	4,200			

Rose

Yarden Rose Yarden, Golan Heights Winery	60	280		
Gris de Marselan ◆ Recanati	61	300	580	
Mademoiselle La Citadel de Diamant	355	780	1,560	
Whispering Angel Chateau d'esclans Winery , France	355	780	1,560	
Rock Angel Chateau d'esclans Winery , France	395	830		
Domaine Ott Cotes de provence	490		3,600	

White

Gwertzminer ◆ Gamla, Golan Heights winery	55	265		
Chardonnay ◆ Gamla, Golan Heights winery	57	275		
Katzrin Chardonnay ◆ Yarden Winery, Golan Heights winery		380	770	
Yarden Sauvignon Blanc ◆ Yarden Winery, Golan Heights winery	60	269		
Chablis ◆ Albert Bicho, France	65	290	610	
Chablis Premier Cru Domaine Fourry Cote De Lechet		390		

Red

Red Bourgogne Bernard Defaix Winery, France	62	280		
Cabernet Sauvignon ◆ Yarden, Golan Heights winery	64	320		

Kosher = ◆



Wines

