



תפריט קיץ ביץ' קלאב 2025
SUMMER MENU 2025

פוקאצ'ה חמה | Hot focaccia

טחינה, שמן זית, בלסמי, סלסה פיקנטית / 44 ₪
Tahini, olive oil, balsamic, spicy salsa / 44 ₪

צלחת חריפים | Spicy Plate

שום קונפי, פלפל צ'ילי, סחוג / 34 ₪
Confit garlic, chili pepper, schug / 34 ₪

סמוסה אבוקדו | Avocado Samosa

שמן ענבים, יוזו קושו, רוטב תמרינדי קשיו / 69 ₪
Grape oil, yuzu kosho, tamarind cashew sauce / 69 ₪

חציל קריספי | Crispy Eggplant

איולי זעתר, סלסה מגי ושאלוט, דואה מצרית / 69 ₪
Za'atar aioli, Maggie & shallots salsa
Egyptian dukkah / 69 ₪

כרוב צלוי | Roasted Cabbage

רוטב קיסר, שמן שומשום, פרמזן טבעוני
קרוטונים, זעתר טרי / 69 ₪
Caesar sauce, sesame oil, vegan parmesan
croutons, fresh za'atar / 69 ₪

ברוקולי וכרובית | Broccoli and Cauliflower

ויניגרט נענע, שמן טרגון, גרידת תפוז / 76 ₪
Mint vinaigrette, tarragon oil, orange zest / 76 ₪

אינטיאס לצ'ה דה טיגרה | Amberjack Leche de Tigre

אבוקדו, מלפפונים, סלרי, קולורבי, צ'ילי, נענע, כוסברה,
יוזו קושו, תפוח ירוק, פיתה שרופה / 86 ₪
Avocado, cucumber, celery, kohlrabi, chili, mint
coriander, yuzu kosho, green apple, charred pita / 86 ₪

טשימי טונה | Tuna Sashimi

ויניגרט מלון למון גראס, שמן כוסברה,

שאלוט מוחמץ, פינגר ליים / 94 ש

Melon lemongrass vinaigrette, coriander oil

pickled shallots, finger lime / 94 ש

טאקו ים | Sea Tacos

קוד מטוגן, טורטייה, איולי כוסברה, צ'יפוטלה,

בצל מוחמץ, עגבניות, כרוב / 88 ש

Fried cod, tortilla, coriander aioli, chipotle

pickled onion, tomatoes, cabbage / 88 ש

טטאקי סינטה | Sirloin Tataki

פיש סוס, מלפפון, צי'לי אדום וירוק, שאלוט,

כוסברה, נענע, אבקת אורז / 86 ש

Fish sauce, cucumber, red and green chili

shallots, coriander, mint, powder rice / 86 ש

טרטר בקר | Beef Tartare

בריוש קלוי, איולי חזרת כמהין, קורנישונים,

צלפים, חלמון / 78 ש (2 יח')

Toasted brioche, horseradish truffle aioli, cornichons

capers, egg yolk / 78 ש (2 pcs)

אדממה | Edamame

פולי סויה, מלח גס, לימון / 56 ש"ח

Soybeans, Coarse Salt, Lemon / 56 ש

חמוס טחינה | Hummus Tahini

פטרודזיליה, שמן זית, פיתות / 56 ש"ח

Parsley, Olive Oil, Pita Bread / 56 ש

סלט שוק | Market Salad

ירקות גינה טריים, אורגנו יבש / 76 ש

Fresh garden vegetables, dried oregano / 76 ש

סלט קיסר | Caesar Salad

חסה לאליק, קרוטונים, רוטב קיסר, פרמז'ן טבעוני, ביצה רכה / 76 ש

Curly lettuce, croutons, caesar dressing

vegan parmesan, soft egg / 76 ש

תוספת עוף / 22 ש

Add chicken / 22 ש

סלט ארטישוק ים תיכוני | Mediterranean Artichoke Salad

ארטישוק קרצ'ופי, קולורבי, צנונית, שרי, פטרוזיליה, נענע, בצל סגול,

בזיליקום, ביצה רכה / 84 ש

Artichoke hearts, kohlrabi, radish, cherry tomatoes, parsley,

mint, red onion, basil, soft egg / 84 ש

סלט ירוק | Green Salad

אספרגוס, חסה לאליק, אנדיב, ויניגרט שמפניה, פרי, אגוזי לוז / 84 ש

Asparagus, lollo lettuce, endive, champagne vinaigrette,

fruit, hazelnuts / 84 ש

מטוגנים | Fried Dishes

שניצלונים וצ'יפס 84 ש"ח

Chicken fingers and fries / 84 ש

צלחת צ'יפס / 30 ש"ח 30 ש Fries Plate

פילה סלמון | Salmon Fillet

מלפפון ג'וליאן, תפוז"א מדורה, סאקה, סויה כהה, טוגראשי / 145 ש"ח
 Julienne Cucumber, roasted potatoes, sake
 dark soy souce, togarashi / 145 ש"ח

לברק פתוח | Open Sea Bass

רוטב צלפים, עירית, צ'יפס דק / 165 ש"ח
 Caper sauce, chives, thin fries / 165 ש"ח

נאמס דניס | Grilled Sea Bream

דניס צלוי, אטריות שעועית, חסה לאליק, ירוקים / 185 ש"ח
 Grilled sea bream, glass noodles, lollo lettuce, greens / 185 ש"ח

דג שלם | Whole fish

לברק/דניס, ירקות גריל / 159 ש"ח
 Sea bass/sea bream, grilled vegetables / 159 ש"ח

דג לפי משקל | Fish by Weight

מטוגן/ במלח/ על הגריל / 75 ש"ח ל-100 גרם (מינימום 600 גרם)
 מוגש עם 3 תוספות לבחירה – ירקות גריל/סלט/צ'יפס, חמוצים שלנו
 ,Fried / Salt-Crusted / Grilled – 75 ש"ח per 100g (Minimum 600g)
 Served with 3 side dishes of your choice: grilled vegetables, salad,
 fries, our house-made pickles

פילה סינטה | Sirloin Fillet

סינטה מיושנת משק לגזיאל, אפונת שלג, תפוז"א מדורה / 220 ש

Aged sirloin from Lagziel farm, snow peas, roasted potatoes / 220 ש

עוף מעושן | Smoked Chicken

אורגנו, דבש, חומץ שרי, צ'יפס דק, חמוצים מתוקים חריפים שלנו / 108 ש

Oregano, honey, sherry vinegar, thin fries

our sweet and spicy pickles / 108 ש

המבורגר לגזיאל | Lagziel Burger

אנטרקוט, לחמניית בריוש, מלפפון חמוץ, עגבניות, חסה, בצל / 94 ש

Entrecote, brioche bun, pickles, tomatoes, lettuce, onion / 94 ש

פרגיות | Grilled Chicken Thighs

קייג'ון, ירקות גריל, תפוז"א מדורה / 98 ש

Cajun seasoning, grilled vegetables, roasted potatoes / 98 ש

ספייסי רול | Spicy Roll

סלמון, רוטב ניקירי, טוגראשי, בצל ירוק / 88 ש

Salmon, nikiri sauce, togarashi, green onion / 88 ש

סלמון כמהין | Truffle Salmon Roll

רול עטוף בסלמון, מילוי אבוקדו, בצל ירוק, איולי כמהין, סלק קריספי / 84 ש

,Salmon-wrapped roll, avocado filling, green onion

truffle aioli, crispy beetroot / 84 ש

טונה הפוכה | Inside-Out Tuna Roll

רול אורז מטוגן, טרטר טונה, עירית, סויה קרמל / 84 ש

Fried rice roll, tuna tartare, chives, caramel soy / 84 ש

אומה נורי | Uma Nori

טונה, יוזו קושו, ספייסי מיונז ובצל ירוק / 86 ש

Tuna, yuzu kosho, pickled cucumber / 86 ש

רול צמחוני | Vegetarian Roll

איולי וואסבי, מעטפת אבוקדו, אספרגוס, פצפוצי אורז / 70 ש

Wasabi aioli, avocado wrap, asparagus, crispy rice / 70 ש

סלמון פוראי | Salmon Furai

סלמון מטוגן בפנקו, אבוקדו, בטטה ובוטנים, עטוף בסלמון צרוב, טריאקי / 86 ש

Avocado, sweet potato, peanuts and roasted salmon & teriyaki / 86 ש

רול טמפורה | Tempura Roll

טרטר טונה, טריאקי, מלפפון, בצל ירוק / 79 ₪

Tuna tartare, teriyaki, cucumber, green onion / 79 ₪

ילוטייל מיסו | Yellow tail Miso

בטטה קונפי, עירית, טוביקו / 88 ₪

Confit sweet potato, chives, tobiko / 88 ₪

צלחת סשימי | Sashimi Plate

דגים משתנים לפי עונה, רוטב אסייתי חריף / 195 ₪

Seasonal fish, spicy Asian sauce / 195 ₪

קערת סשימי | Sashimi Bowl

דגים משתנים לפי עונה, רוטב אסייתי חריף / 395 ₪

Seasonal fish, spicy Asian sauce / 395 ₪

בוצ'ר סושי | Sharing Sushi Butcher

6 רולים פרימיום לבחירת השף, 4 נגירי, סשימי טונה / 675 ₪

(לא ניתן לבצע שינויים בבוצ'ר)

6 premium rolls selected by the chef, 4 nigiri, tuna sashimi / 675 ₪

(No changes allowed)

BUSINESS LUNCH (12:00-16:00)

Schnitzel in pita, fries, and salad / 70 ₪

Hummus, pita, fries, and salad / 70 ₪

Grilled chicken breast with a small salad, served with warm pita or fries / 70 ₪

Chicken breast salad, served with warm pita or fries / 70 ₪

Green salad with egg, served with warm pita or fries / 70 ₪

All dishes are served with lemonade or mineral water

שניצל בפיתה, צ'יפס וסלט / 70 ₪

חומוס, פיתה, צ'יפס וסלט / 70 ₪

חזה עוף וסלט קטן, פיתה חמה או צ'יפס לבחירה / 70 ₪

סלט חזה עוף, פיתה חמה או צ'יפס לבחירה / 70 ₪

סלט ירוק עם ביצה, פיתה חמה או צ'יפס לבחירה / 70 ₪

המנות מוגשות בתוספת לימונדה / מים מינרליים

מילפיי מסקרפונה | Mascarpone Mille-feuille

קרם אנגלז, קולי פירות יער, פרי עונתי / 64 ש
Crème anglaise, berry coulis, seasonal fruit / 64 ש

מרנג לימון | Lemon Meringue

קרם לימון, סירופ למון גראס, טימין, צנוברים, קרמבל מלוח / 62 ש
Lemon cream, lemongrass syrup, thyme, pine nuts
salted crumble / 62 ש

וופל בלגי | Belgian Waffle

פירות, גלידת וניל צרפתית, קרמל טופי, אגוזי לוז מקורמלים / 70 ש
Fruit, French vanilla ice cream, toffee caramel
caramelized hazelnuts / 70 ש

אבטיח | Watermelon

30 ש

מגש פירות אקזוטיים / 155 ש (לא ניתן לבצע שינויים במגש)

Exotic Fruit Platter / 155 ש (No changes allowed)

בוצ'ר פירות אקזוטיים / 425 ש (לא ניתן לבצע שינויים בבוצ'ר)

Exotic Fruit Butcher / 425 ש (No changes allowed)

קולה/זירו / ספרייט/זירו / פאנטה / פיוזטי / מים בטעמים / 17 ש
Coke/Zero / Sprite/Zero / Fanta / Fuze Tea / Flavored Water / 17 ש

לימונדה / 18 ש
Lemonade / 18 ש

משקאות חמים | Hot Drinks

קפה שחור / אספרסו / אמריקנו / תה / 15 ש
Black Coffee / Espresso
Americano / Tea / 15 ש

אספרסו כפול / אמריקנו גדול / 18 ש
Double Espresso / Large Americano / 18 ש

בירה | Beer

אסטרייה חבית / 41 / 36 ש
Estrella Draft / 36 / 41 ש

ויינשטפן חבית / 41 / 36 ש
Weihenstephan Draft / 36 / 41 ש

קורונה / 37 ש
Corona / 37 ש

בירה פחית / 30 / 26 ש
Canned Beer / 26 / 30 ש

תפוזים סחוט / 23 ש
Freshly Squeezed Orange Juice / 23 ש

מים מינרלים / מוגזים / 15 ש
Mineral / Sparkling Water / 15 ש

סן פלגרינו / 36 / 19 ש
San Pellegrino / 19/36 ש

אוויאן 750 מ"ל (זכוכית) / ליטר (פלסטיק) / 36 ש
Evian 750ml (Glass) / 1L (Plastic) / 36 ש

אייס קפה / 32 ש
Iced Coffee / 32 ש

גרניטה בטעמים / 36 ש (תוספת אלכוהול / 22 ש)
Flavored Granita / 36 ש (Add Alcohol / 22 ש)

רדבול / ללא סוכר / אבטיח / 25 ש
Red Bull / Sugar-free / Watermelon / 25 ש

Beach Cocktails

ש 65

Marcoja

וודקה בלוודר, פסיפלורה, סן ג'רמן.
מתקתק, טרופי

Belvedere Vodka, Passion Fruit, St. Germain
Sweet, Tropical

Lychee Peachy

וודקה בלוודר, מרטיני, ליצ'י, אפרסק, סאוור.
מתקתק, פרחוני

Belvedere Vodka, Martini, Lychee, Peach, Sour
Sweet, Floral

Mango Sunset

טקילה סינקורו, מחית מנגו, ליים, פיבר טרי.
מבעבע, אקזוטי

Cincoro Tequila, Mango Puree, Lime, Fever Tree
Sparkling, Exotic

Ajamina

ערק, פסיפלורה, ליים.
אניסי, מתקתק

Arak, Passion Fruit, Lime
Anise-flavored, Sweet

Gidi's

ג'ין הנדריקס, פסואה, מחית תות, יין מבעבע.
מרענן, חמצמץ, מתקתק

Hendrick's Gin, Strawberry Puree, Sparkling Wine
Refreshing, Tangy, Sweet

Máscara Rosa

ג'ין הנדריקס, מרטיני יבש, קמפרי, אשכולית אדומה, ליים.
מריר, הדרי

Hendrick's Gin, Dry Martini, Campari, Red Grapefruit, Lime
Bitter, Citrusy

Sandía

וודקה בלוודר, טריפל סק, אבטיח, חמוציות, מיץ לימון.
מתקתק, חמצמץ

Belvedere Vodka, Watermelon, Cranberry, Lemon Juice
Sweet and Tangy

Piña Mexicana

טקילה סינקורו, טריפל סק, אננס, סוכר קנים
חמוץ, מרענן

Cincoro Tequila, Triple Sec, Pineapple, Sugarcane
Sour, Refreshing



אניס | Anise

ערק - 59 / 850 ש
Arak - 59 / 850 ש

אוזו - 61 / 870 ש
Ouzo - 61 / 870 ש

ערק נח לימון - 59 / 800 ש
Arak Nah Lemon - 59 / 800 ש

ערק נח - 61 / 900 / 1,800 ש
Arak Nah - 61 / 900 / 1,800 ש

ביטר | Bitter

קמפרי - 59 / 850 ש
Campari - 59 / 850 ש

אפרול - 59 / 850 ש
Aperol - 59 / 850 ש

וודקה | Vodka

בלוודר - 62 / 1,450 ש
Belvedere - 62 / 1,450 ש

בלוודר 10 - 3,000 ש
Belvedere 10 - 3,000 ש

ג'ין | Gin

בומביי - 63 / 1,200 ש
Bombay - 63 / 1,200 ש

הנדריקס - 65 / 1,350 ש
Hendrick's - 65 / 1,350 ש

קוניאק | Cognac

הנסי VS - 75 / 1,100 ש
Hennessy VS - 75 / 1,100 ש

הנסי VSOP - 105 / 1,800 ש
Hennessy VSOP - 105 / 1,800 ש

הנסי XO - 3,600 ש
Hennessy XO - 3,600 ש

טקילה | Tequila

פטרוני סילבר - 90 / 1,300 ש
Patrón Silver - 90 / 1,300 ש

פטרוני אנייחו - 125 / 1,700 ש
Patrón Añejo - 125 / 1,700 ש

דון חוליו בלאנקו - 90 / 1,300 ש
Don Julio Blanco - 90 / 1,300 ש

דון חוליו אנייחו - 125 / 1,700 ש
Don Julio Añejo - 125 / 1,700 ש

סינקורו בלאנקו - 3,000 ש
Cincoro Blanco - 3,000 ש

סינקורו רפוסדו - 3,500 ש
Cincoro Reposado - 3,500 ש

סינקורו אנייחו - 4,500 ש
Cincoro Añejo - 4,500 ש

קלאסה אזול פלאטה - 3,500 ש
Clase Azul Plata - 3,500 ש

קלאסה אזול רפוסדו - 4,500 ש
Clase Azul Reposado - 4,500 ש

בייבי אזול רפוסדו - 1,250 ש
Baby Azul Reposado - 1,250 ש

קלאסה אזול אנייחו - 12,000 ש
Clase Azul Añejo - 12,000 ש

וויסקי | Whisky

ג'ק דניאלס - 59 / 1,000 ש"ח
Jack Daniel's - 59 / 1,000 ש"ח

בלאק לייבל - 60 / 1,250 ש"ח
Black Label - 60 / 1,250 ש"ח

גלנמורנג'י - 61 / 1,200 ש"ח
Glenmorangie - 61 / 1,200 ש"ח

גלנפידיך 12 - 62 / 1,200 ש"ח
Glenfiddich 12 - 62 / 1,200 ש"ח

גלנפידיך 15 - 1,800 ש"ח
Glenfiddich 15 - 1,800 ש"ח

מקאלן 12 - 125 / 1,800 ש"ח
Macallan 12 - 125 / 1,800 ש"ח

מקאלן 15 - 170 / 3,000 ש"ח
Macallan 15 - 170 / 3,000 ש"ח

מקאלן 18 - 5,000 ש"ח
Macallan 18 - 5,000 ש"ח

מאנקי שולדר - 61 / 1,050 ש"ח
Monkey Shoulder - 61 / 1,050 ש"ח

בקבוקים מיוחדים | Big Special Bottles

סינקורו אנייחו 1.75 / 7,800 ש"ח
Cincoro Añejo 1.75L / 7,800 ש"ח

דון חוליו 1942 1.75 / 8,200 ש"ח
Don Julio 1942 1.75L / 8,200 ש"ח

קלאסה אזול רפוסדו 1.75 / 8,200 ש"ח
Clase Azul Reposado 1.75L / 8,200 ש"ח

וויספרינג אנג'ל 6 / 3,500 ש"ח
Whispering Angel 6L / 3,500 ש"ח

וויספרינג אנג'ל 9 / 4,500 ש"ח
Whispering Angel 9L / 4,500 ש"ח

מדמוזל 6 / 3,500 ש"ח
Mademoiselle 6L / 3,500 ש"ח

מואט 6 / 7,200 ש"ח
Moët 6L / 7,200 ש"ח

מואט 9 / 11,000 ש"ח
Moët 9L / 11,000 ש"ח

בלוודר 10 1.75 / 6,200 ש"ח
Belvedere 10 1.75L / 6,200 ש"ח

בלוודר 1.75 / 2,500 ש"ח
Belvedere 1.75L / 2,500 ש"ח

בלוודר 3 / 4,400 ש"ח
Belvedere 3L / 4,400 ש"ח

בלוודר 6 / 8,800 ש"ח
Belvedere 6L / 8,800 ש"ח



Rosé Wines | יינות רוזה

White Wines | יינות לבנים

		295	62	יירדן רוזה Yarden Rosé
640	320	63		רקנאטי, גריי דה מרסלאן Recanati, Gris de Marselan
1,685	810	375		מדמוזל, לה סיטאדל דה דיאמנט Mademoiselle, La Citadelle de Diamant
820	385			מינוטי, קוט דה פרובנס Minuty, Cote de Provence
	415			מינוטי פרסטיג', קוט דה פרובנס Minuty Prestige, Cote de Provence
2,350	880	430		מיראבל, קוט דה פרובנס Miraval, Cote de Provence
3,600		490		דומיין אוט Domaine Ott

280	58			גוורצטרמינר, גמלא Gewürztraminer, Gamla
290	60			שרדונה, גמלא Chardonnay, Gamla
850	410			קצרין שרדונה, יירדן Katzrin Chardonnay, Yarden
300	62			סוביניון בלאן, יירדן Sauvignon Blanc, Yarden
650	310	65		שבלי, אלבר בישו Chablis, Albert Bichot
305				עלמה לבן, דלתון Alma white, Dalton



Red Wines | יינות אדומים

610	300	137	קברנה סוביניון, גמלא Cabernet Sauvignon, Gamla
	315		עלמה אדום, דלתון Alma Red, Dalton

Sparkling Wines | יינות מבעבעים

275	57	קאווה Cava
620		מדמוזל ברוט Mademoiselle Burt, La Citadelle de Diamant
290		שנדון Chandon
950		מואט ושנדו ברוט Moët & Chandon Brut
1,150		מואט ושנדו רוזה Moët & Chandon Rosé
1,250		מואט ושנדו אייס Moët & Chandon Ice
1,450		מואט ושנדו אייס רוזה Moët & Chandon Ice Rosé
3,000		דום פרניון ברוט Dom Pérignon Brut
4,200		דום פרניון רוזה Dom Pérignon Rosé