



ברוכים
הבאים



WELCOME

MEZZE

BREADBASKET WITH LOCAL DIPS 20 NIS

Home-made fresh rolls, served with a garlic confit and grape honey dip and a 'Fallach Bandurah' dip (crushed, fresh, spiced tomatoes)

ROASTED 'MAHSHI' MINI PEPPERS 25 NIS

Mini peppers, burnt over a fire, stuffed with goat cheese, with hints of grape honey, lemon, and olive oil

SULTAN BAIBARS STICK 40 NIS

Crispy sheets of fried dough filled with Galilee cheeses, seasoned with 'Bar' Zaatar, served with 'Bandurah' dip

'MALPUF' OF MARJ AYOUN 27 NIS

Seasoned rice stuffed cabbage, beneath an olive-cashew gravy.
Served with pickled onion and sumac

מזטים

סלסלת לחמניות ומטבלים מקומיים 20 ₪

לחמניות טריות תוצרת בית, בליווי מטבל שום קונפי ודבס (דבש ענבים), ומטבל בנדורה הפלאח - עגבניות מרוסקות טריות ומתובלות

פלפלוני מחשי קלויים 25 ₪

פלפלונים קלויים על אש, במילוי גבינת עיזים, דבס ענבים, לימון ושמן זית

מקל הסולטן בייברס 40 ₪

עלה בצק פריך מטוגן, במילוי גבינות הגליל וזעתר בר, בליווי מטבל בנדורה

מלפוף מרג' עיון 27 ₪

כרוב ממולא אורז מתובל, רוטב זיתים ואגוזי קשיו, בליווי בצל וסומק כבוש

מזטים

חציל כנעני 25 ₪

חציל בלאדי שרוף, יוגורט מקומי ביתי, שום, נענע ופטרזיליה

צלחת גבינות צפונית 55 ₪

צלחת גבינות בוטיק מקומיות - גבינת פרימיירה, מנצ'גו וקממבר, זיתים, ריבה, לחמניות הבית וחמאה

ירקות גינה 18 ₪

מקלות ירקות טריים בשמן זית וזעתר

סלט ירקות שורש והצפתית של קדוש 45 ₪

קולורבי, גזר צבעוני, שורש סלרי ושורש פטרזיליה צרובים, עם עלים ירוקים רעננים וגבינת קדוש

סלט פאטוש סומק 45 ₪

מלפפון, עגביייה, קולרבי, צנונית, בצל סגול, לחם קלוי וכדורי לאבנה

MEZZE

CANAANITE EGGPLANT 25 NIS

Burnt 'Baladi' eggplant with local home-made yogurt, seasoned with garlic, mint, and parsley

NORTHERN CHEESE PLATTER 55 NIS

A platter of local boutique cheeses - Premiere, Manchigo and Camembert cheese, served with olives, jam, house rolls and butter

GARDEN VEGETABLES 18 NIS

Fresh vegetable sticks in olive oil and zaatar

ROOT VEGETABLE SALAD WITH 'KADOSH' TZFAT CHEESE 45 NIS

Seared kohlrabi, colored carrots, celeriac and parsley root, fresh mixed greens and Kadosh cheese

SUMAC FATTOUSH SALAD 45 NIS

Cucumber, tomato, kohlrabi, radish, red onion, roasted bread and Labaneh balls

SWEET TOOTH

'LIALI BEIRUT' 25 NIS

Traditional, rich Lebanese dessert, flavored with milk and sweet cream, with pistachio and walnuts

KASHTA QATAYEF 25 NIS

Fried Qatayef pastry, served warm, filled with sweet milk cream and rose water

HALAWET EL JIBN 25 NIS

Traditional Syrian delight of refined semolina dough, filled with a soft, sweet cheese

HOT BEVERAGES

Espresso short/long	10 NIS
Cappuccino	13/16 NIS
Americano	10 NIS
Black coffee	12 NIS
Tea cup/kettle	12/15 NIS
Hot chocolate/Chocolate milk	12/16 NIS
Iced coffee	19 NIS

מתוק מתוק

ליאלי ביירות 25 ₪

קינוח לבנוני עתיק, עשיר בטעמים, על בסיס חלב ושמנת מתוקה, פיסטוקים ואגוזים

קטאיף קשטה 25 ₪

מאפה קטאיף מטוגן, מוגש חם, במילוי קרם חלב מתוק ומי ורדים

חלואט אל ג'יבן 25 ₪

עונג סורי מסורתי בצק סולת עם גבינה עדינה מתקתקה

שתייה חמה

10 ₪	אספרסו קצר / ארוך
13 ₪ / 16 ₪	הפוך
10 ₪	אמריקנו
12 ₪	קפה שחור
12 ₪ / 15 ₪	כוס תה / קנקן
12 ₪ / 16 ₪	שוקו חם / קר
19 ₪	קפה קר

קוקטיילים

נגרוני רימונים 50 ₪

קוקטייל קייצי ומרענן, מבוסס על הנגרוני קלאסי:
ג'ין – קמפרי ומיץ רימונים טבעי

אפרול שפריץ 48 ₪

גרסה קלאסית לקוקטייל האפרול,
מבוסס קמפרי, קאווה, נגיעת תפוז וסודה

מוחיטו 50 ₪

קוקטייל פופולרי, קל, חמוץ-מתוק וטעים,
מבוסס רום, לימונים ונענע

ערק לימונענע מלפפון 48 ₪

קוקטייל ים תיכוני, מרענן ומרווה,
מבוסס טעמי אניס, מינרליות של מלפפון, לימונים ונענע

ג'ין טוניק 50 ₪

משקה קלאסי, ג'ין עם מי טוניק, קרח, לימון ומלפפון

פיות הצפון 56 ₪

אבסינט מקומי של מזקקת גולני, יוליוס ביטרס -
מיצוי בוטינקה ישראלית, סאוור, לימונדה, טוניק, לימון ועלי שיבא

וירג'ין קוקטייל 28 ₪

קוקטייל ללא אלכוהול, מרענן, מתקתק וטעים

COCKTAILS

POMEGRANATE NEGRONI 50 NIS

Refreshing, summery cocktail, based on the classic Negroni,
Gin-Campari with natural Pomegranate juice

APEROL SPRITZ 48 NIS

A classic version of the Aperol cocktail, Campari,
Cava, hints of orange & seltzer

MOJITO 50 NIS

A sweet & sour, popular, light cocktail,
rum based, with lemon & nana leaves

ARAK LEMON-NANA CUCUMBER 48 NIS

A refreshing, thirst-quenching Mediterranean cocktail;
an anise-based taste with cucumber minerals,
lemon & nana leaves

GIN & TONIC 50 NIS

Classic gin & tonic, based on local Israeli gin,
served with ice, lemon and cucumber

FARIES OF THE NORTH 56 NIS

Local Israeli Absinthe from the Golani distillery,
mixed with Jullius bitters – made from Israeli herbs,
sour, lemonade, tonic water, lemon & Shiba leaves

VIRGIN COCKTAIL 28 NIS

Non-Alcoholic cocktail, refreshing, sweet and delicious

ALCOHOL

Grey Goose Vodka	35/60 NIS
Stolichnaya Vodka	28/40 NIS
Absolut Vodka	38 NIS
Bacardi Rum	45 NIS
Ashkelon Arak	22/35 NIS
Campari	25/40 NIS

GOLANI DISTILLERY

Green Fairy Golani Absinthe	35/50 NIS
Golani Arak	25/38 NIS
Olive branch Gin	35/50 NIS
Golani Whisky - Rishon	35/50 NIS
Golani Whisky - VINO	35/50 NIS
Golani Whisky - Black	35/50 NIS

JULLIUS DISTILLERY

Jullius Bitters	35/50 NIS
Marc de Galilee	40/60 NIS
Pomme de Galilee – Apple Brandy	40/70 NIS
Gewurztraminer O.D.V	35/50 NIS
Vermut sec de Galilee	28/45 NIS

SOFT DRINKS & BEER

Water in a glass bottle	14 NIS
Seltzer	12 NIS
Glass of lemonade	14 NIS
Pomegranate juice	16 NIS
'HaGibor' beer	28 NIS

כהילים

60/35 ₪	וודקה גריי גוס
40/28 ₪	וודקה סטוליצי'נייה
38 ₪	וודקה אבסולוט
45 ₪	רום בקרדי
35/22 ₪	ערק אשקלון
40/25 ₪	קמפרי

מזקקת יוליוס

50/35 ₪	יוליוס ביטרס
60/40 ₪	מאר דה גלילי
70/40 ₪	ברנדי תפוחים
50/35 ₪	ODV גוורצ
45/28 ₪	ורמוט גלילי

מזקקת גולני

50/35 ₪	אבסינט פיה ירוקה
38/25 ₪	ערק גולני
50/35 ₪	ג'ין עלי זית
50/35 ₪	וויסקי ראשון
50/35 ₪	וויסקי
50/35 ₪	וויסקי BLACK

שתייה קלה ובירה

14 ₪	מים בבקבוק זכוכית
12 ₪	סודה
14 ₪	כוס לימונדה
16 ₪	מיץ רימונים
28 ₪	בירה הגיבור