



**50 NIS רביולי פטריות**  
 רביולי ממולא בפטריות, מבושל ברוטב לבן עשיר עם שום וגבינת פרמזן  
 Fresh homemade pasta tossed in a garlic, parmesan cream sauce

**60 NIS טורטליני בשר קלאסי**  
 טורטליני בשר עגל ברוטב עגבניות ובזיליקום  
 Served with basil and butter infused tomato sauce

**38 NIS מרגריטה**  
 פיצה עם רוטב עגבניות, גבינת מוצרלה ובזיליקום  
 Tomato sauce, mozzarella, basil

**50 NIS פונגי**  
 רוטב עגבניות, מוצרלה ופטריות  
 Tomato sauce, mozzarella, fresh mushroom

**50 NIS רביולי תרד וריקוטה**  
 רביולי ממולא בתרד וגבינת ריקוטה, מבושל ברוטב עגבניות וחמאה  
 Ravioli pillows with spinach and ricotta cheese filling, in tomato and butter cream sauce

**78 NIS ריזוטו פירות ים**  
 פריקה בתבלין זעפרן, מבושלת עם שרימפסים, מולים וקלמרי  
 Saffron scented creamy freekeh cooked with shrimp

**55 NIS דיאבולה**  
 רוטב עגבניות, מוצרלה ופרוסות סלמי  
 Tomato sauce, mozzarella, slices of hot salami

### מנות עיקריות

**135 NIS פילה עגל מדגסקר**  
 פילה עגל עסיסי מוגש עם רוטב גרגירי פלפל ירוקים, מלווה בפירה תפו"א וירקות עונתיים  
 Juicy cut of grilled beef served with pickled green peppercorns sauce, accompanied with mashed potatoes and seasonal vegetables

**82 NIS פילה סלמון**  
 פילה סלמון אפוי מוגש עם פירה תפו"א ורוטב לימון וחמאה  
 Baked salmon steak served with mashed potatoes and lemon butter sauce

**58 NIS עוף בטריאקי**  
 חזה עוף עסיסי מבושל ברוטב טריאקי ביתי, מוגש עם פיצוחים, ירקות ואורז  
 Juicy and tender chicken breast cooked in our home made teriyaki sauce served with nuts, vegetables and rice

**62 NIS קורדון בלו**  
 חזה עוף ממולא בפסטרמה הודו, גבינה שוויצרית וחרדל  
 A delicious combination of chicken breast filled with Swiss cheese, turkey ham and a hint of Dijon mustard

### קינוחים

מבחר משתנה של קינוחים, שאלו את המלצרים

**120 NIS צלעות טלה**  
 מוגש עם פירה תפו"א ועשבים ברוטב מנטה  
 Accompanied with herbed mashed potatoes and mint scented au jus

**65 NIS חולדת עוף**  
 חזה עוף בציפוי פירורי לחם ממולא במרווה ומוצרלה, מוגש עם רוטב לבן ועשבים  
 Breaded chicken breast stuffed with fresh sage and mozzarella served with herbed cream sauce

**58 NIS חזה עוף דיו'ן**  
 חזה עוף מוקפץ, מוגש עם חרדל דיו'ן, ירקות ואורז  
 Pan fried chicken breast served with Dijon mustard, sautéed vegetables and pilaf rice

35 NIS

### נגיסות עוף באפלו

נחתי חזה עוף מוקפצים ברוטב חריף קלאסי  
Crispy chicken bites tossed in a classic spicy sauce

22 NIS

### צ'ילי תפוח אדמה

קוביות תפ"א מטוגנות, מתובלות בכוסברה, שום, תבלינים ושמן זית  
Fried potato cubes with coriander, garlic, spices and olive oil

140 NIS

### צלחת "מיג'אנה"

כנפי עוף באפלו, נגיסות עוף באפלו, צ'ילי תפוח אדמה, אצבעות מוצרלה וטבעות בצל  
Buffalo chicken wings, buffalo chicken bites, chicken tenders, mozzarella sticks, spicy potato balls

## סנדוויצ'ים

60 NIS

### שווארמה סלמון

מוגש במיני פיתה עם רוטב טחינת כוסברה ופטרוזיליה  
Served in mini pita bread with coriander and parsley scented tahini sauce

65 NIS

### סנדוויץ' סטייק פילה וגבינה

עשוי מפרוסות פילה עגל, בצל, פלפל וגבינה  
Made from thinly sliced pieces of beefsteak, onion, bell pepper and melted cheese

68 NIS

### "מיג'אנה" בורגריתו

180 גרם של המבורגר עשוי מבשר טנדרליון טחון על גריל עם גבינת צ'דר גבינת ג'ק מונטרי, בצל ופלפל בטורטיית תירס  
180g. of grounded fresh beef tenderloin grilled to perfection topped with cheddar cheese, Mozzarella, onion and bell pepper rolled in a corn tortilla

30 NIS

### קסדייה גבינה

שכבות של גבינת צ'דר, ג'ק מונטריי וסלסה על קסדייה תירס  
Corn tortilla layered with cheddar cheese, Mozzarella and salsa

## מאיטליה באהבה

72 NIS

### שרימפס אלפרדו

לינגוויני שרימפס ברוטב ארומתי לבן עשיר בשום ולימון  
Shrimp and linguini pasta cooked in a rich creamy sauce infused with garlic and lemon twist

35 NIS

### אצבעות מוצרלה

אצבעות מוצרלה מטוגנות, עטופות בפירורי לחם, מוגשות עם רוטב עגבניות  
Breaded and deep fried mozzarella sticks served with buttered tomato dip

25 NIS

### טבעות בצל

טבעות בצל מטוגנות, מוגשות עם רוטב צ'ילי מיונז  
Fried until golden and crisp served with chili mayo dip

70 NIS

### המבורגר שוויצרי

180 גרם של המבורגר עשוי מבשר טנדרליון טחון על גריל עם גבינה שוויצרית, פטריות ובצל  
180g. of grounded fresh beef tenderloin grilled to perfection topped with Swiss cheese, mushroom and onion

52 NIS

### חזה עוף

חזה עוף עסיסי על הגריל עם גבינה, עגבניות, בצל ורוטב חרדל סימין  
Mouthwatering grilled chicken breast, tomatoes, and melted cheese topped with onion and thyme infused mustard sauce

45 NIS

### קסדייה עוף

קסדייה תירס עם חזה עוף, מיקס ירקות וגבינת צ'דר וג'ק מונטרי  
Corn tortilla layered with chicken and vegetables mixture then sprinkled with cheddar cheese and Mozzarella

99 NIS

### מוגש קסדייה

שילוב של בורגריתו, קסדייה עוף וקסדייה גבינה מוגשים עם סלסה עגבניות וגבינה לבנה  
A combination of Burgerrito, chicken and cheesy quesadillas accompanied with tomato salsa and sour cream

56 NIS

### פטוצ'יני אלפרדו

פטוצ'יני חזה עוף ופטריות ברוטב לבן עשיר ושום עם גבינת פרמון  
Tossed with chicken, mushrooms and garlic scented cream sauce, topped with parmesan cheese

## סלטים

35 NIS

### סלט פטוש בסירופ רימונים

עשוי מלחם לבנטיני עם עגבניות, מלפפון, בצל, צנון ועלי ארוגולה בסירופ רימונים וסומק  
A Levantine bread salad with tomato, cucumber, onion, radish, arugula leaves drizzled with pomegranate molasses and sprinkled with sumac

48 NIS

### טבולה "מיג'אנה"

עשוי מפטרוזיליה קצוצה, אננס ועדשים ברוטב שמן זית ולימון טרי  
Finley chopped parsley, pineapple and lentils, sprinkled with olive oil and fresh lemon juice

45 NIS

### סלט קינואה

עשוי מפטרוזיליה קצוצה, נענע, בצל ירוק ועגבניות מעורבים עם זרעי קינואה, אגוזי פקאן וחמוציות  
Finley chopped parsley, mint, scallions and tomato mixed with quinoa seeds, pecans and dried cranberries

35NIS

### סלט יווני

עגבניות עסיסיות, מלפפון טרי, גבינת פטה, בצלי שאלוט, אורגנו יבש חיתים שחורים, ברוטב שמן זית כתית ווינגר יין אדום  
Juicy tomatoes, crisp fresh cucumber, creamy feta cheese, shallots, dried oregano and some tangy black olives drizzled with EVOO and a splash of red wine vinegar

## מנות פתיחה/ראשונות

25 NIS

### אדמה

סויה ירוקה עם לימון ומלח  
Blanched green soybeans sprinkled with sea salt

40 NIS

### ספיחה ארמנית

ספיחה עשויה מבצק דק עם בשר טחון, ירקות ותבלינים  
Round, thin piece of dough topped with minced meat, vegetables and herbs

75 NIS

### שרימפסים ברוטב לימון שום

שרימפסים מוקפצים ברוטב לימון טבעי ושום עם פטרוזיליה  
Sautéed shrimp cooked with garlic, butter and lemon sprinkled with parsley

58 NIS

### טבעות קלמרי

טבעות קלמרי פריכות מטוגנות, מוגשות עם סלט ירוק ופלחי לימון  
Served with salad greens and lemon wedges

38 NIS

### אצבעות עוף

אצבעות שניצל עוף מטוגנות ומוגשות עם רוטב צ'ילי מתוק וצ'ילי מיונז  
Breaded and deep fried served with sweet chili sauce and zesty chili mayo

48 NIS

### סלט חלומי ורוקט

עשוי מרוקט, פטריות, זרעי חמניות וחומץ מושרה בטימין, עם גבינת חלומי צרובה וצ'יפס בצל  
Rocca, mushrooms, sunflower seeds and thyme infused vinaigrette topped with fried halloumi cheese and onion chips

48 NIS

### סלט שף

סלט ירוק עם פטריות טריות, לבבות דקל, עגבניות שרי ותיירס ברוטב חרדל דבש, עם גבינת אמנטל  
Garden greens, fresh white mushroom, palm hearts, tomato cherry and sweet corn tossed with honey mustard dressing topped with emmental cheese

35 NIS

### סלט קיסר קלאסי

בתוספת גבינת פרמון, קרוטונים ורוטב קיסר ביתי  
Extra chicken 48 NIS  
Topped with parmesan cheese, croûton and home-made Caesar dressing

45 NIS

### קובה מטוגן

קובה ביתית ממולאת עם בשר טחון וצנובריס, מוגשת עם סלט עדשים  
Fried meat dumplings stuffed with minced meat and pine nuts served with lentil salad

30 NIS

### פטריות צליות

פטריות צליות בחמאה עם פטרוזיליה, שום ולימון  
Sautéed fresh mushroom in butter, flavored with parsley, garlic and a splash of lemon

78 NIS

### שרימפס עוסמליה

שרימפסים מטוגנים עטופים בשערות כנאפה, מוגשים עם רוטב צ'ילי מתוק  
Deep-fried Shrimp rolled with knafeh dough served with sweet chili sauce

42 NIS

### אצבעות עוף עוסמליה

אצבעות עוף מטוגנות, עטופות בשערות כנאפה, מוגשות עם רוטב צ'ילי מתוק ורוטב צ'ילי מיונז  
Deep-fried chicken tenders rolled with Osmalieh dough served with sweet chili sauce and zesty chili mayo

35 NIS

### כנפי עוף באפלו

כנפי עוף מוקפצות ברוטב חריף קלאסי  
Crispy chicken wings tossed in a classic spicy sauce