

כשר בהשגחת הבד"ץ
יורה דעה הרב מחפוד



תפריט אירועים

שותים אוכלים ב-

150 ₪ - צהריים | 165 ₪ - ערב

מנות ראשונות

לחמי הבית
מטבוחה
עגבניות, פלפל חריף, שום, עשוי במקום, טעמים של אמא
חומס
עם גרגרי חומס בטיבול עריסה וכמון, טחינה, שמן זית ופטרוזיליה
סלט ישראלי
בורגול, קוסקוס, עגבניה, בצל ופטרוזיליה
סלט פטוש
סלט עלים רענן, סלרי, נענע, פטרוזיליה, שזיף, ברוטב לימון שזיפים מיוחד מאוד!
פלפל חריף
פלפלים על הגריל עם לימון ושום
סלט הכפר
עלים צעירים, מלפפון, עגבניה, צנון, פלפל אדום, גזר, סלרי ברוטב וינגרייט רענן
פורטובלו
פטרייה מצופה בפנקו ברוטב ברבקיו וטחינה
קובני
סיגר של בשר פיקנטי יושב בתוך שלולית של רוטב עגבניות ופלפלים
חציל בטחינה
חציל שרוף על האש בנגיעות קונפי שום וטחינה
סופלקי
בשר בקר וטלה קצוצים גס, מונחים על פיתה יוונית עם עגבניות ובצל מעושן ביולוף טחינה חמוצה ועשבים טריים

מנות עיקריות

3 מנות לבחירה

פרגית עוף
בתיבול מזרחי/אסייתי
מעורב ירושלמי
מעורב של פרגית, עוף, כבד עוף ובצל בתיבול של אריסה
קנב טלה
מונח על סלטון עלים ירוק מטובל ובצל מעושן
עוף מעושן
חזה עוף ללא עצם ברוטב אמריקאי
פילה דג
בתנור עם עשבי תיבול
סלמון
פילה סלמון עסיסי עם רוטב ארומטי, שומשום ושקדים
אנטריקוט
סטייק פריים עשוי על הגריל במידת צלייה MW
אסדו
נתח עסיסי בבישול ארוך מתובל עדין בפטריות יער קצוצות וציר בקר
שאוורמה אסלית
פרגית קצוצה עם בצל מונחת על טורטיקה עם רטבים טחינה, עמבה ועשבי תיבול

תוספות

ריוטו/צ'יפס הולנדי/פירה שורשים

קינוחים

לבחירה 2 סוגים

סופלה / גלדת סורבה / אבטיח (בעונה)

שתייה קלה

לימונדה / תפוזים / מים בקנקנים / קולה / יזר
שליש בירה - 10 ש"ח
בקנק יין - 60 ש"ח
בירות מהחבית / יין (תוספת תשלום של 20 ש"ח לסועד)

מחיר המנה -

150 ₪ - צהריים | 165 ₪ - ערב
לא כולל שירות מלצרים 10%
התשלום בסוף הארוחה
במוזמן/ כרטיס אשראי/ צ'ק
לקבוצות של 15 ואורחים ומעלה

הפדריצה רשיון מוזיקה
150 ₪ כולל מע"מ

בימי חמישי ושישי
- מחירים שונים

באירוע עד 50 איש,
המסעדה ממשיכה לקבל
אורחים נוספים

שעות פעילות:
ימים א'-ה' 12:00 ועד אחרון הלקוחות
ימי שישי ומוצ"ש - רק לאירועים

חניה בשפע



04 - 8402025

המסעדה כשרה בהשגחת הבד"ץ, יש אפשרות לדבר עם המשגיח
האירועים מתקיימים בתוך המסעדה בזמן פעילות שותפת של אורחים נוספים



מנות ראשונות

לחמי הבית
מטבוחה
עגבניות, פלפל חריף, שום, עשוי במקום, טעמים של אמא
חומס
עם גרגרי חומס בטיבול עריסה וכמון, טחינה, שמן זית ופטרוזיליה
סלט ישראלי
בורגול, קוסקוס, עגבניה, בצל ופטרוזיליה
סלט פטוש
סלט עלים רענן, סלרי, נענע, פטרוזיליה, שזיף, ברוטב לימון שזיפים מיוחד מאוד
פלפל חריף
פלפלים על הגריל עם לימון ושום
סלט הכפר
עלים צעירים, מלפפון, עגבניה, צנון, פלפל אדום, גזר, סלרי ברוטב וינגרייט רענן
פורטובלו
פטרייה מצופה בפנקו ברוטב ברבקיו וטחינה
קובני
סיגר של בשר פיקנטי יושב בתוך שלולית של רוטב עגבניות ופלפלים
חציל בטחינה
חציל שרוף על האש בגניעות קונפי שום וטחינה
סופלקי
בשר בקר וטלה קצוצים גס, מונחים על פיתה יוונית עם עגבניות ובצל מעושן ביולוף טחינה חמוצה ועשבים טריים
סויצה
קרפצו

מנות עיקריות

3 מנות לבחירה

פרגית עוף
בתיבול מזרחי/אסייתי
מעורב ירושלמי
מעורב של פרגית, עוף, כבד עוף ובצל בתיבול של אריסה
קנב טלה
מונח על סלטון עלים ירוק מטובל ובצל מעושן
עוף מעושן
חזה עוף ללא עצם ברוטב אמריקאי
פילה דג
כתנור עם עשבי חיבול
סלמון
פילה סלמון עסיסי עם רוטב ארומטי, שומשום ושקדים
אנטריקוט
סטייק פריים עשוי על הגריל במידת צלייה MW
אסדו
נחח עסיסי בבישול ארוך מתובל עדין בפטריות יער קצוצות וציר בקר
שאוורמה אסלית
פרגית קצוצה עם בצל מונחת על טורטיקה עם רטבים, טחינה, עמבה ועשבי חיבול
צלעות טלה משובחות
מלח, פלפל וקונפי שום

תוספות

ריזוטו/ציפס הולנדי/פירה שורשים

קינוחים

לבחירה 2 סוגים

סופלה / גלידת טורבה / אבטיח (בעונה)

שתייה קלה

לימונדה / תפוזים / מים בקנקנים / קולה / זירו
שליש בירה - 10 ש"ח
בקבוק יין - 60 ש"ח
בירות מהחבית / יין (תוספת תשלום של 20 ש"ח לסועד)

שעות פעילות:
ימים א'-ה' 12:00 ועד אחרון הלקוחות
ימי שישי ומוצ"ש - רק לאירועים

חניה בשפע



ט.ל. 04-8402025
העמקים 1 קרית ביאליק

המסעדה כשרה בהשגחת הבד"ץ, יש אפשרות לדבר עם המנהל
הארועים מתקיימים בתוך המסעדה בזמן פעילות שותפת של אורחים נוספים

מחיר המנה -
199 ש" - צהריים | 230 ש" - ערב
לא כולל שירות מלצרים 10%
התשלום בסוף הארוחה
במזומן/ כרטיס אשראי/ צ'ק
לקבוצות של 15 אורחים ומעלה
הפדרציה רשיון מוזיקה
- 150 ש" כולל מע"מ

במי חמשי ושישי
- מחירים שונים
באירוע עד 50 איש
המסעדה ממשיכה לקבל
אורחים נוספים





מנות ראשונות

לחמי הבית
מטבוחה
עגבניות, פלפל חריף, שום, עשור במקום, טעמים של אמא
חומס
עם גרגרי חומס בטיבול עריסה וכמון, טחינה, שמן זית ופטרוזיליה
סלט ישראלי
בורגול, קוסקוס, עגבניה, בצל ופטרוזיליה
סלט פטוש
סלט עלים רענן, סלרי, נענע, פטרוזיליה, עוף, ברוטב לימון שזיפים מיוחד מאוד!
פלפל חריף
פלפלים על הגריל עם לימון ושום
סלט הכפר
עלים צעירים, מלפפון, עגבניה, צנון, פלפל אדום, גזר, סלרי ברוטב וינגרייט רענן
פורטובלו
פטריות מצופה בפנקו ברוטב ברבקיו וטחינה
קובני
סיגר של בשר פיקנטי יושב בתוך שלולית של רוטב עגבניות ופלפלים
חציל בטחינה
חציל שרוף על האש בגניעות קונפי שום וטחינה
סופלקי
בשר בקר וטלה קצוצים גס, מונחים על פיתה יוונית עם עגבניות ובצל מעושן ביולוף טחינה חמוצה ועשבים טריים

מנות עיקריות

3 מנות לבחירה

מחיר - 220 ש"ח	פרגית עוף
	בתיבול מזרחי-אסייתי
	מעורב ירושלמי
	מעורב של פרגית, עוף, כבד עוף ובצל בתיבול של אריסה
	קבב טלה
	מונה על סלטון עלים ירוק מטובל ובצל מעושן
	עוף מעושן
	חזה עוף ללא עצם ברוטב אמריקאי
	פילה דג
	ברוטב מרוקאי בייתי פיקנטי
	שאוורמה אסלית
	פרגית קצוצה עם בצל מונחת על טורטיקה עם רטבים, טחינה, עמבה ועשבי תיבול
	נכדי עוף
	נכדי עוף עסיסיים מופצים עם בצל ברוטב ארומטי מתקתק (אפשר לבקש מזרחי)

מחיר - 300 ש"ח	סלמון
	פילה סלמון עסיסי עם רוטב ארומטי, שומשום ושקדים
	אנטריקוט
	סטייק פריים עשוי על הגריל במידת צלייה MW
	אסדו
	נחת עסיסי בבישול ארוך מתובל עדין כפטריות יער קצוצות חזיר בקר

תוספות

ריוטנוציפס הולנדי-פירה שורשים

קינוחים

לבחירה 2 סוגים

סופלה / גלילת סורבה / אבטיח (בעונה)

שתייה קלה

לימונדה / תפוזים / מים בקנקנים / קולה / זירו
 שליש בירה - 10 ש"ח
 בקבוק יין - 60 ש"ח
 בירות מהחבית / יין (תוספת תשלום של 20 ש"ח לסוגד)

שעות פעילות:
 ימים א'-ה' 12:00 ועד אחרון הלוקחות
 ימי שישי ומוצ"ש - רק לאירועים

חניה בשפע



המסעדה כשרה בהשגחת הבד"ץ, יש אפשרות לדבר עם המשיג
 האירועים מתקיימים בחוף המסעדה בזמן פעילות שותפת של אורחים נוספים

מחיר המנה -
 220 ₪ - צהריים | 300 ₪ - ערב
 לא כולל שירות מלצרים 10%
 התשלום בסוף הארוחה
 במזומן/ כרטיס אשראי/ צ'ק
 לקבוצות של 15 אורחים ומעלה
 הפדרציה רשיון מוזיקה
 - 150 ₪ כולל מע"מ

ימי חמישי ושישי
 - מחירים שונים

באירוע עד 50 איש
 המסעדה ממשיכה לקבל
 אורחים נוספים



כשר בהשגחת הבד"ץ
יורה דעה הרב מחפוד

עתיקה
שותים אוכלים

תפריט אירועים

שותים אוכלים ב-

140 ₪ - צהריים | 150 ₪ - ערב

מנות ראשונות

לחמי הבית

מטבוחה

עגבניות, פלפל חריף, שום, עשוי במקום, טעמים של אמא

חומס

עם גרגרי חומס בטיבול עריסה וכמון, טחינה, שמן זית ופטרוזיליה

סלט ישראלי

בורגול, קוסקוס, עגבניה, בצל ופטרוזיליה

סלט פטוש

סלט עלים רענן, סלרי, נענע, פטרוזיליה, שויף, ברוטב לימון שויפים מיוחד מאוד

פלפל חריף

פלפלים על הגריל עם לימון ושום

סלט הכפר

עלים צעירים, מלפפון, עגבניה, צנון, פלפל אדום, גזר, סלרי ברוטב וינגרייט רענן

פורטובלו

פטרייה מצופה בפנקו ברוטב ברבקיו וטחינה

קובני

סיגר של בשר פיקנטי יושב בתוך שלולית של רוטב עגבניות ופלפלים

חציל בטחינה

חציל שרוף על האש בנגיעות קונפי שום וטחינה

סופלקי

בשר בקר וטלה קצוצים גס, מונחים על פיתה יוונית עם עגבניות ובצל מעושן ביולוף
טחינה חמוצה ועשבים טריים

מנות עיקריות

3 מנות לבחירה

פרגית עוף

בתיבול מזרחי/אסייתי

מעורב ירושלמי

מעורב של פרגית, עוף, כבד עוף ובצל בתיבול של אריסה

קבב טלה

מונה על סלטון עלים ירוק מטובל ובצל מעושן

עוף מעושן

חזה עוף ללא עצם ברוטב אמריקאי

פילה דג

בתנור עם עשבי תיבול

אסדו

נתח עסיסי בכישול ארוך מתובל עדן בפטריות יער קצוצות וציר בקר

שאוורמה אסלית

פרגית קצוצה עם בצל מונחת על טורטיקה עם רטבים, טחינה, עמבה ועשבי תיבול

תוספות

ריזוט/תפוא'א קראנץ/פירה שורשים

קינוחים

לבחירה 2 סוגים

סופלה / גלידת סורבה / אבטיח ובעונה

שתייה קלה

לימונדה / תפוזים / מים בקנקנים / קולה / זירו

שליש בירה - 10 ש"ח

בקבוק יין - 60 ש"ח

בירות מהחבית / יין (תוספת תשלום של 20 ש"ח לסודר)

מחיר המנה -

140 ₪ - צהריים | 150 ₪ - ערב

לא כולל שירותי מלצרים 10%

התשלום בסוף הארוחה

במזנון/ כרטיס אשראי/ צ'ק

לקבוצות של 15 אורחים ומעלה

הפדריצה רשיון מוזיקה

150 ₪ כולל מע"מ

במי חמשי ושישי

- מחירים שונים

באירוע עד 50 איש
המסעדה ממשיכה לקבל
אורחים נוספים

שעות פעילות:
ימים א'-ה' 12:00 ועד אחרון הלכות
ימי שישי ומוצ"ש - רק לאירועים

חניה בשפע



עתיקה
שותים אוכלים

טל. 04-8402025

העמקים 1 קרית ביאליק

המסעדה כשרה בהשגחת הבד"ץ, יש אפשרות לדבר עם המשיג
האורחים מתקיימים בתוך המסעדה בזמן פעילות שותפת של אורחים נוספים

