

ספיישל כשר לפסח

מנות פתיחה

מאג מרק המדבר | 49 ₪
ירקות שורש ועדשים אביבי.

טוסט פרא בלחמניית פסח פתוחה אבוקדו עם ביצה עלומה וזעתר | 62 ₪
ביצה עלומה, מתובל בשמן צ'ילי ארומטי לצד סלסלת עגבניות ופלפלים טריים

אומלט המדבר | 49 ₪

עשבי תיבול כורכום וכמון. סלט חתוך גס, לאבנה, מטבלים מסורתיים ולחמניית פסח

קציצות ערוק בלאדי | 59 ₪

קציצות תפוחי אדמה ומנגולד אפויות בטאבון. לצד סלטון, יוגורט כבשים וטחינה ירוקה

סלטים ומנות קלות

סלט ירוקים ואגוזי מדבר | 65 ₪

עלים ירוקים ובצל ירוק, נגיעות של צ'ילי טרי, פרמזן תמרים ופרי עונתי. מתובל בכוסברה, בזיליקום, אורגנו, תפוז וליים.

סלט ירקות חתוך גס | 65 ₪

מתובל בנדיבות בזעתר טרי ומעוטר בגבינת פטה מקומית.

סלט קינואה | 65 ₪

עשיר בעשבי תיבול משתנים, בצל ירוק וחמוציות.

מסבחה פיצוחים פיסטוקים ואגוזי לוז | 49 ₪

מסבחה פיסטוקים ואגוזי לוז, פטה כבשים, יוגורט עיזים, צ'ילי ולימון טרי. לצד לחמניית פסח

מסבחה בלאדי חומוס טחינה | 39 ₪

גרסה מסורתית של חומוס טחינה עם גרגירי חומוס חמים, מוגש עם לחמניות פסח.

כריכים – מוגשים בלחמניות פסח

צלוי טבעוני על האש | 40 ₪

סלקים צלויים, עלי רוקט וממרר סקורדליה עשיר.

מזרח תיכון | 40 ₪

לחמניית פסח עמוסה בטונה לימונית, שום ופלפל אדום.

מנות עיקריות

פאי נוודים עין גדי | 70 ₪

תרד אַן פטריות מוגש עם סלטון

קדירה של קציצות דגים | 85 ₪

רוטב לימון ושומר אַן רוטב אדום חרפרף

קלחת כשפי המדבר | 69 ₪

תבשיל עשיר של אורז בר, עדשים, בורגול וירקות צרובים, מתובל באלתורי השף.

שווארמה נתחי דג | 79 ₪

על לחמנייה פסח פתוחה עם בצל סגול, סומק ורוטב יוגורט.

תפוחי אדמה מדורה מעוכים | 49 ₪

תפוחי אדמה צלויים בשום ורוזמרין, מוגשים עם שמנת חמוצה.

פיצה כשרה לפסח מדבר יהודה בטאבון | 59 ₪

על בסיס רוטב בנדורה עשיר. לבחירה: בנדורה נטו, זיתים קלמטה או שלל פטריות טריות.

ספיישל פיצה כשרה לפסח מדבר ים המלח | 69 ₪

על בסיס רוטב בנדורה, סרדינים ואנשובי. מוגש בליווי סלט חמצמץ של עלי רוקט, צנוניות ובצל

ירוק.

פסטה כשרה לפסח

לינגויני / רביולי גבינות - 70 ₪

רטבים לבחירה: רוטב לימון / עגבניות / רוזה תוספת קרעי דג לברק - 25 ₪

קינוחים

מלבי זעפרן ותפוז | 35 ₪

נקניק מתוק תמר ופיצוחים / שוקולד מפנק של פעם עטוף בקוקוס | 29 ₪

עוגת גבינה אפויה בציפוי קרם וניל | 45 ₪

עוגת שוקולד פאדג | 45 ₪

עוגת תפוחים וקינמון | 35 ₪

סופלה שוקולד | 35 ₪

בר שוקולד אישי טבעוני | 45 ₪

פס פיסטוק אישי טבעוני | 45 ₪

נוצ'לטו טבעוני | 38 ₪

גלידות מבחר גלידות ביתיות | 29 ₪

שוקולד, וניל, פיסטוק, קפה וסורבה.

צלחת עוגיות בראוניז 4 יחידות | 25 ₪

צלחת עוגיות כשרות לפסח 5 יחידות | 25 ₪

שתייה קלה

- תפוזים סחוט טרי- 24/18 ₪
- משקה קל זכוכית - 14 ₪
- מיץ / פיוזטי זכוכית - 14 ₪
- סודה/ מי טוניק- 12 ₪
- אקסל- 14 ₪
- מים מינרליים- 10/12 ₪
- אייס קפה/ אייס מתחלף- 17 ₪
- קנקן לימונדה / תפוזים- 28 ₪
- סיידר תפוחים קר- 18 ₪ (תוספת יין 16 ₪)
- לימונענע גרוס- 29 ₪

משקאות חמים

- אספרסו קצר/ ארוך / ארוך- 12 ₪
- הפוך- 15/17 ₪
- אמריקנו- 12/14 ₪
- מקיאטו 12/14 ₪
- נס קפה- 14 ₪
- שוקו חם/ קר 12/16 ₪
- קפה שחור 12 ₪
- קפה קר 16 ₪
- תה/ תה נענע 16 ₪
- תה בריאות- נענע, ג'ינג'ר תפוז, לימון ומקל קינמון 17 ₪
- סיידר תפוחים חם 18 ₪ (תוספת יין 14 ₪)

אלכוהול

- וודקה פרבדה - 26/40 ₪
- ערק עלית - 22/34 ₪
- קמפרי - 26/44 ₪

קוקטיילים

- קמפרי סודה לימון - 40 ₪
- וודקה אננס תות בננה - 40 ₪
- לימונערק - 40 ₪

תפריט יין

יין לבן

- אלון לבן / הרי גליל - 50 / 145
שרדונה / ירדן - 165
סובניון בלאן / גמלא - 50 / 145
מראווי / רקנאטי - 225
דומיין דה לה מנדלייר שאבלי / שקד - 265
גורצטמינר / ירדן - 160
שנין בלאן / פינטו - 65 / 165
חולות לבן / פינטו - 240
ריזלינג / גמלא - 50 / 140

יין אדום

- אלון / הרי גליל - 50 / 145
קברנה סובניון / גמלא - 50 / 180
בית אלפא / יזרעאל - 185
ביתוני / רקנאטי - 230
קברנה סוביניון כרם לבנון / רקנאטי - 235
יראון סירה / הרי גליל - 295
קברנה סובניון / רמת הגולן - 45 / 130
שיראז / פינטו - 65 / 175
חולות אדום / פינטו - 245

יין רוזה

- רוזה / גולן - 45 / 130
רוזה / רקנאטי - 180

יין מבעבע

- פרימו V פרוסקו רוזה / שקד - 50 / 130
קווה ג'ום סרה ברוט / שקד - 30 / 80
למברוסקו לבן / שקד - 30 / 70

Special Pessach Menu

Starters

Desert Soup Mag | 49 ₪

Spring root vegetables and lentils

Passover Avocado Toast with poached egg and za'atar | 62 ₪

Poached egg, seasoned with aromatic chili oil and small salad side

Desert Omelette | 49 ₪

Turmeric and cumin herbs. Vegetable salad, labneh and Passover bun

Aruk Balls | 59 ₪

Potato and chard patties baked in the oven. Salad, sheep's yogurt and tahini

Salads and Light Dishes

Greens and Desert Nuts Salad | 65 ₪

Green leaves and green onions, touches of fresh chili, date, parmesan and seasonal fruit. Seasoned with coriander, basil, oregano, orange and lime.

Coarsely cut vegetable salad | 65 ₪

Generously seasoned with fresh za'atar and garnished with local feta cheese.

Quinoa Salad | 65 ₪

Rich in variable herbs, green onions and cranberries.

Masbaha Nuts, Pistachios and Hazelnuts | 49 ₪

Masbaha pistachios and hazelnuts, sheep feta, goat yogurt, chili and fresh lemon. Served with Passover bun

Masbaha Baladi Hummus Tahini | 39 ₪

A traditional Tahini Hummus with hot chickpeas, served with Passover rolls.

Sandwiches - Kosher Pessach

Vegan Grilled | 40 ₪

Roasted beets, rocket leaves and a rich Skordalia spread.

Middle East | 40 ₪

A Passover bun loaded with lemony tuna, garlic and red pepper.

Main Dishes

Ein Gedi Nomadic Pie | 70 ₪

Spinach or mushrooms served with salad

A casserole of fish cutlets | 85 ₪

Lemon and fennel sauce or spicy red sauce

Desert Witchcraft Cauldron | 69 ₪

Wild rice, lentils, bulgur and seared vegetables, rich seasoned

Shawarma Fish Chunks | 79 ₪

On an open Passover bun with red onion, sumac and yogurt sauce

Mashed campfire potatoes | 49 ₪

Roasted potatoes in garlic and rosemary, served with sour cream

Passover Pizza from the Judean Desert in the Tabun | 59 ₪

Based on a rich tomato sauce. To choose from: kalamata olives or mushrooms

Passover Pizza from the Dead Sea Desert | 69 ₪

Based on tomato sauce, sardines and anchovies. Served with a sour salad of rocket leaves, radishes and green onions.

Passover Pasta

Linguini / Cheese ravioli - 70 ₪

Sauces of your choice: Lemon / tomato sauce / rosé

addition of fish shreds – 25 ₪

Deserts

Malabi Saffron & Orange | 35 ₪

Dates and Crackers / Chocolate and coconut Sausage | 29 ₪

Baked cheesecake topped with vanilla cream | 45 ₪

Chocolate Fudge Cake | 45 ₪

Apple and cinnamon cake | 35 ₪

Chocolate Soufflé | 35 ₪

Vegan Chocolate Bar | 45 ₪

Vegan Pistachio Stripe | 45 ₪

Vegan Nocelletto | 38 ₪

Ice Creams Selection of Homemade Ice Creams | 29 ₪

Chocolate, vanilla, pistachio, coffee and sorbet.

Brownie Cookie Plate 4 Pieces | 25 ₪

Kosher Pesach Cookie Plate 5 Units | 25 ₪



Soft Drinks

Freshly squeezed oranges - 24/18 ₪

Coke / Zero / Sprite - 14 ₪

Juice Bottle / Ice Tea - 14 ₪

Soda / tonic water - 12 ₪

Excel - 14 ₪

Mineral water - 10/12 NIS

Iced Coffee/ Changing Ice - 17 ₪

Lemonade / orange jug - 28 ₪

Cold apple cider - 18 ₪ (additional wine 16 ₪)

Ground lemonade - 29 ₪

Hot Drinks

Short / Long / Long Espresso - 12 ₪

Upside down - 15/17 ₪

Americano - 12/14 ₪

Macchiato 12/14 ₪

Ness Cafe - 14 ₪

Hot/Cold Chocolate 12/16 ₪

Black coffee 12 ₪

Iced coffee 16 ₪

Tea/ Mint Tea 16 ₪

Health Tea - Mint, Orange Ginger, Lemon and Cinnamon Stick 17 ₪

Hot Apple Cider 18 ₪ (Wine Topping 14 ₪)



Alcohol

Vodka Pravda - 26/40 ₪

Arak Elite - 22/34 ₪

Campari - 26/44 ₪

Cocktails

Campari Soda Lemon - 40 ₪

Vodka Pinapple Strawberry Banana - 40 ₪

Lemonarak - 40 ₪





Wine Menu

White wine

White Oak / Galilee Mountains – 145 / 50

Chardonnay / Jordan - 165

Sauvignon Blanc / Gamla - 145 / 50

Marawi / Recanati - 225

Domaine de la Mandelière Chablis / Shaked - 265

Gewürztraminer / Jordan - 160

Chenin Blanc / Pinto – 165 / 65

White Sands / Pinto – 240

Riesling / Gamla - 140 / 50

Red wine

Alon / Galilee Mountains – 145 / 50

Cabernet Sauvignon / Gamla – 180 / 50

Beit Alfa / Jezreel – 185

Bitoni / Recanati - 230

Cabernet Sauvignon Lebanon Vineyard / Recanati - 235

Yaron Sira / Galilee Mountains – 295

Cabernet Sauvignon / Golan Heights - 130 / 45

Shiraz / Pinto – 175 / 65

Red Sands / Pinto - 245

Rosé wine

Rosa / Golan - 130 / 45

Rosé / Recanati - 180

Sparkling wine

Primo V Prosecco Rosé / Almond – 130 / 50

Kawa Jum Sera Brut / Shaked – 80 / 30

Lambrusco White / Almond – 70 / 30

