

אלכוהול

טקילה	וויסקי
1800 אנייחו/סילבר..... ש"ח 38/66	ג'יימסון..... ש"ח 26/48
קוארבו גולד..... ש"ח 22/38	ג'ק דניאלס..... ש"ח 32/56
וודקה	ג'נטלמן ג'ק..... ש"ח 42/76
פינלנדיה..... ש"ח 22/34	M&H..... ש"ח 38/68
גרייגוס..... ש"ח 28/52	ליקרים
רום	קמפרי..... ש"ח 26/44
בקרדי לבן..... ש"ח 24/42	פידג'..... ש"ח 18/32
ג'ין	אפרול..... ש"ח 23/37
גורדונס..... ש"ח 24/42	בירות מהחבית
בומבי..... ש"ח 28/52	גולדסטאר..... ש"ח 27/33
M&H..... ש"ח 55	קרלסבורג..... ש"ח 27/33
אניס	בירות בבקבוק
ערק עלית..... ש"ח 22/34	היינקן..... ש"ח 26
ערק יהודה..... ש"ח 22/34	קורונה..... ש"ח 28
פסטיס..... ש"ח 22/44	וונשטפן 500 מ"ל..... ש"ח 36
מרטיני	גינס כחית 440 מ"ל..... ש"ח 32
ביאנקו / רוסו..... ש"ח 42	מאלט בירה שחורה ללא אלכוהול..... ש"ח 14



משקאות

שתייה חמה	שתייה קלה
אספרסו קצר/ארוך..... ש"ח 10	תפוזים סחוט טרי..... ש"ח 24/18
אספרסו כפול..... ש"ח 12	קולה / ספרייט / פנטה..... ש"ח 14
הפוך..... ש"ח 15/17	מיץ 330 מ"ל/ פיוז-טי..... ש"ח 14
קפה קר..... ש"ח 16	סודה/ מי טוניק..... ש"ח 12
אמריקנו..... ש"ח 12	סן פלגרינו..... ש"ח 26
מקיאטו..... ש"ח 12/14	אקסל..... ש"ח 14
נס קפה..... ש"ח 14	מים מינרליים..... ש"ח 10/12
שוקו חם..... ש"ח 12	אייס קפה / אייס מתחלף..... ש"ח 17
שוקו קר..... ש"ח 14	קנקן לימונדה / תפוזים..... ש"ח 28
קפה שחור..... ש"ח 12	לימונענע גרוס..... ש"ח 29
תה/ תה נענע..... ש"ח 16	
תה בריאות	
נענע, ג'ינג'ר תפוז, לימון מקל קינמון..... ש"ח 17	
סיידר תפוחים קר/חם..... ש"ח 18	
תוספת יין..... ש"ח 16	

המיוחדים שלנו

קנקן תה צמחים |

רוזמרין, נענע, לימונית, ג'ינג'ר, קינמון, תפוז..... ש"ח 29

מסע ריחני |

וויסקי מילק אנד האני עם שילוב מפתיע עם חלב ודבש..... ש"ח 49

סנגריה (רק בחורף) |

משקה מחמם מושלם לערבי החורף במדבר..... ש"ח 39

סחלב |

קערת משקה קטיפתי וארומטי, מסורת ים תיכונית בגרסה מדברית..... ש"ח 29

אלכוהול

הקוקטיילים המיוחדים שלנו

בריכת עין גדי |

בקרדי לבן/מיץ לימון/סירופ דבש/

תפוזים/עלי נענע טריים..... ש"ח 55

מים המלחה |

ג'ין גורדונס/ מיץ מלפפון/ סירופ סוכר/לימון..... ש"ח 55

פירות עין גדי |

קוארבו גולד/מיץ מנגו/

מונין פסיפלורה/סירופ אגבה..... ש"ח 55

הנוף המדברי |

ג'יימסון/טריפל סק/מיץ רימונים/סירופ תמרים..... ש"ח 55

קוקטיילים קלאסיים

אפרול שפריץ |

יין מבעבע / אפרול / סודה..... ש"ח 55

מוחיטו קלאסי |

בקרדי לבן / סאוויר / סודה..... ש"ח 55

מוחיטו ערק |

ערק יהודה/סאוויר/סודה..... ש"ח 55

מרגריטה |

קוארבו גולד/טריפל סק/סאוויר..... ש"ח 55

נגרזני |

קמפרי/מרטיני רוסו/ ג'ין בומביי/פלח תפוז..... ש"ח 65



BAOBAR
Ein Sedi



מלון | וולנספא | שמורת טבע

בר אוכל לנוודים

ברוכים הבאים למסע קולינרי מרתק בלב המדבר.

כאן, בבאובר, ההיסטוריה, התרבות והטבע נפגשים בצלחת אחת,

מזמינים אתכם לטעום את סיפורו של מקום.

המטבח שלנו הוא מסע אל שורשי האזור, המשלב את עושר הטעמים של הקהילות השונות שעברו כאן לאורך הדורות. מהמטבח העברי והכנעני הקדום, דרך הטעמים המזרח תיכוניים ועד למאכלים הבאלדיים המסורתיים - כל אלה מתמזגים לכדי חוויה קולינרית ייחודית, המושפעת עמוקות מנופי המדבר ומסורות הנוודים.

בדומה לקהילות הנוודים העתיקות, אנו מאמינים כי האוכל הוא חוויה משותפת

המחברת בין אנשים. לכן, בהשראת הרוח הקהילתית של עין גדי,

התכריט שלנו מוגש בסגנון 'שרינג' - מנות משותפות המיועדות לאכילה בצוותא.

זוהי הזמנה לחוות יחד את עושר הטעמים,

לשתף סיפורים ולהתחבר דרך האוכל, בדיוק כפי שעשו הנוודים סביב המדורה.

בבאובר, אנו מכבדים את מוצרי האדמה המקומיים ואת המסורות העתיקות, תוך

שילוב טוויסט עכשווי ויצירתי.

הצטרפו אלינו למסע קולינרי מרתק, טעמו את הזהות הייחודית של מטבחנו

וחוו את הקשר העמוק בין הטעמים, נופי עין גדי, והפלאים הרבים של אזורנו.

כאן, כל ארוחה היא הזדמנות ליצור זיכרונות משותפים ולחגוג את רוח הקהילה.

שמחים שהגעתם אלינו

שף פלורין



התחלות עם עלות השחר

🌿 לחם הבית פרנות עם מטבלים |

מוגש עם ממרחים: פסטו, פלפלים, שמן זית עם חומץ בלסמי וטחינה.....21ש

טוסט פרא אבוקדו עם ביצה עלומה | לא מוגש בשבת

פרוסת לחם פרא נוודים שיפון צרוב, מעוטרת באבוקדו ומעליה ביצה עלומה

לצד הטוסט, סלסת עגבניות ופלפלים טריים.....62ש

🌿 כריך צלוי טבעוני על האש |

לחם שיפון, סלקים צלויים, עלי רוקט וממרח סקורדליה.....40ש

פרנה מזרח תיכון |

עמוסה בטונה לימונית, שום ופלפל אדום. מוגשת עם סלט צד.....40ש

אומלט המדבר | לא מוגש בשבת

עשיר בעשבי תיבול כורכום וכמון.

מוגש עם סלט חתוך גס, לאבנה קטיפתית, טחינה ופרנה.....49ש

תרבוש מאפה עממי |

מאפה מנגולד לימוני, גבינות ותבלינים ארומטיים.

מוגש עם מלפפון חמוץ, זיתים וביצה חצי קשה.....62ש

קציצות ערוק בלאדי |

קציצות תפוחי אדמה ומנגולד בתיבול ארומטי, אפיויות בטאבון מוגשות עם סלט קטן,

יוגורט וטחינה ירוקה.....59ש

לחמיי קדם "לחמניות שיטפון" ספיישל אתני של חברי קיבוץ עין גדי |

מאפה ייחודי, פרי יצירתם של חברי קיבוץ עין גדי.

מוגש חם לצד חמאת שום, טחינה גולמית וסילאן.....32ש

בייגל סלמון |

גבינת שמנת על בייגל קריספי, סלמון מעושן. מוגש עם סלט צד.....65ש

בייגל טוסט | לא מוגש בשבת

מוגש עם סלט צד.....59ש

תוספות לבחירה ב-5ש כל אחד: גבינה בולגרית, טונה, ביצה קשה, עגבנייה, בצל, פטריות טריות,

זיתים ירוקים. ניתן לבחור תוספת אחת ללא תשלום.

קראנצ'י בוקר מדברי |

קערה מפנקת של יוגורט מקומי, מעוטרת בפירות העונה וגרנולה תוצרת בית

עשירה בפיצוחים טחינה ואספרסו. מוגש עם דבש תמרים וטחינה גולמית.....52ש

סלטים ומנות קלות

סלט ניסואז |

עגבנייה, מלפפון חסה, תפוחי אדמה שעועית ירוקה, בצל סגול, זיתי קלמטה, מלפפון

חמוץ, ביצה קשה, טונה, מוגש עם לחם הבית.....70ש

🌿 סלט ים תיכוני |

עגבנייה, מלפפון קצוצים דק בתיבול פטרוזיליה, שמן זית ולימון. מוגש לחם הבית.....58ש

סלט ירוקים ואגוזי מדבר |

עלים ירוקים, רוקט, חסה, בצל ירוק, נגיעות של צ'ילי טרי,

גבינה פרמזן תמרים ותפוח עץ ירוק.....65ש

סלט ירקות חתוך גס |

סלט פשוט אך עשיר בטעמים, עם גבינת בולגרית.....65ש

ניתן להזמין ללא גבינה עבור אורחינו הטבעונים.

🌿 סלט קינואה |

עשיר בעשבי תיבול משתנים וחמוציות.....65ש

מסבחה פיצוחים פיסטוקים ואגוזי לוז |

מסבחה מעוטרת בפיסטוקים קלויים, אגוזי לוז, פטה כבשים, יוגורט עיזים,

צ'ילי ולימון טרי. מלווה בפיתות כוסמין קליות מוברשות בממרח פלפלים אדומים ארומטי.....49ש

🌿 מסבחה באלדי חומוס טחינה |

גרסה מסורתית של חומוס טחינה עם גרגרי חומוס חמים,

מוגש עם פיתות טריות וסחוג שאטה בצד.....39ש

🌿 פלאפל אפוי |

מוגש עם חומוס, טחינה, מלפפון חמוץ, סלט ישראלי קצוץ ושתי פיתות.....40ש

🌿 עלי גפן ברוטב לימוני |

ממולא באורז ועשבי תיבול. מוגש עם יוגורט או טחינה.....70ש



מנות עיקריות מהמדבר

🌿 סנייה של שורשי מדבר במלח |

מבחר ירקות שורש צלויים במלח ועשבי תיבול.....78ש

🌿 קלחת כשפי המדבר | לא מוגש בשבת

תבשיל עשיר של אורז, עדשים וירקות צרובים, מתובל באלתורי השף.....69ש

תפוחי אדמה מדורה מעוכים |

צלויים בשום ורוזמרין, מוגשים עם שמנת חמוצה.....49ש

פיצה מדבר יהודה | לא מוגש בשבת

על בסיס רוטב בנדורה עשיר.....59ש

תוספות אפשרויות: זיתים / פטריות / תירס / בצל / בולגרית

ספיישל פיצה מדבר ים המלח | לא מוגש בשבת

על בסיס רוטב בנדורה, מעוטרת בסרדינים ואנשווי. מוגשת עם עלי רוקט.....69ש

קרעי פסטה עם ברוטב לימון | לא מוגש בשבת

פסטה טרייה ברוטב לימוני עדין עם מרווה, עשבי תיבול וצ'ילי.....78ש

קרעי פסטה בבנדורה | לא מוגש בשבת

פסטה ברוטב עגבניות עשיר. ניתן להזמין בגרסה עשירה של רוזה.....78ש

קרעי פסטה עם חתיכות דג לברק ברוטב לימון | לא מוגש בשבת

פסטה עם נתחי דג לברק טריים ברוטב לימוני.....98ש

קערת ריזוטו פתיתים הומז לחדר האוכל קיבוץ עין גדי | לא מוגש בשבת

בצל מטוגן, שלל פטריות טימין וחמאה.....59ש

פסטה פטוצ'יני/ רביולי גבינות/ פסטה ללא גלוטן | לא מוגש בשבת

רטבים לבחירה: אלפרדו פטריות, נפוליטנה, פסטו ושמן זית, רוזה פטריות.....70ש

שווארמה נתחי דג |

על פרנה, עם בצל סגול, סומק ורוטב יוגורט.....79ש

ספיישל מוגש בימי שבת בלבד

🌿 חמין צמחוני |

תבשיל חמין צמחוני הכולל מגוון סוגי שעועית, קינואה, תפוח אדמה, בטטה, חיטה

וביצה קשה. מוגש עם מטבלי טחינה, יוגורט ומלפפון חמוץ.....85ש

חורפי עין גדי

מרק המדבר | מוגש החל מחודש נובמבר עד אפריל - לא מוגש בשבת

קערת נזיד ירקות שורש חורף ועדשים, מחממת ומנחמת. טעימה של חום המדבר בצלחת.....49ש