



תפריט "ביקב"

בוקר ביקב

בוקר טוב | 60 ₪



2 ביצים עשויות לבחירתך (ניתן להוסיף בצל / גבינה / פטריות / עשבי תיבול).
מוגש עם סלט ירקות אישי, פלטת ממרחים, מיני מוזלי, לחם הבית, חמאה, שתיה חמה ומיץ טבעי קר- תפוזים/לימונדה.

טובים השניים (בוקר טוב זוגי) | 108 ₪



2 ביצים לסועד, עשויות לבחירתכם (ניתן להוסיף בצל / גבינה / פטריות / עשבי תיבול)
מוגש עם סלט ירקות, פלטת ממרחים, מיני מוזלי, לחמי הבית וחמאה, 2 שתיה חמה ו2 מיץ טבעי קר- תפוזים/לימונדה.

סבאח אל חיר | 64 ₪



שקשוקה אדומה וביצים טריות | ניתן לקבל בתיבול פיקנטי
מוגש עם סלט ירקות אישי, פלטת ממרחים, מיני מוזלי, לחם הבית, חמאה, שתיה חמה ומיץ טבעי קר- תפוזים/ לימונדה.

בוקר מעדניה | 69 ₪



מגש גבינות איכותיות עם מגוון מטבלים, פוקצ'ה אישית, זיתים, חמאה, שתיה חמה ומיץ טבעי קר- תפוזים/ לימונדה.

בוריק | 55 ₪

צמד עלי סיגר מטוגנים, במילוי ביצת עין (ניתן להוסיף בצל / עשבי תיבול),
מוגש עם מטבל יוגורט ונענע, לחם הבית וסלט ירקות אישי.

בוקר מתוק | 42 ₪

מיני פנקייקים בליווי פירות העונה, בתוספת סילאן תמרים וקצפת,
מוגש עם שתיה חמה / מיץ קר תפוזים או לימונדה.

בוקר של בריאות | 25 ₪

גרנולה ביתית ביוגורט וסילאן תמרים.

בונז'ור | 25 ₪

קוראסון חמאה / שוקולד בתוספת שתיה חמה, מוגש עם חמאה וריבה.

* תוספת להגדלת השתיה - 3 ₪

* תוספת לחם הבית- 5 ₪

מידע לאלרגנים: כל המנות נעשות בסביבת עבודה המכילה אלרגנים כגון אגוזים, בוטנים, גלוטן, סויה, וחלב.



מנה ללא גלוטן



מנה טבעונית

כריכים

הכריכים עשויים מלחם כפרי ומוגשים עם סלט ירקות אישי | ניתן לקבל בלחם ללא גלוטן

כריך טונה | 46 ₪
חסה, עגבנייה, סלט טונה עם מלפפון חמוץ ובצל סגול.

כריך סנט מור | 49 ₪
גבינת סנט מור, פרוסות סלק בתחמיץ, עלי ארוגולה טריים ואגוזי מלך.

קרוק מאדאם | 52 ₪
קרוסון חמאה ברוטב שמנת ותרד מצומצם, תרד טרי, סלמון מעושן וביצת עין.

פינוקים קטנים

טמפורה מקומית | 39 ₪
ברוקולי, כרובית ולבבות ארטישוק בציפוי טמפורה מטוגנת. מוגשים עם טחינה וצ'ילי מתוק.



קרפצ'ו סלק | 39 ₪
פרוסות דקיקות של סלק עם שקדים, גבינת פקורינו ובצל ירוק בתחמיץ עדין.

צ'יפס | 30 ₪
צ'יפס פריכים מוגשים עם קטשופ ואיולי צ'ילי.

לביבות כרובית וקשקבל | 39 ₪
לביבות כרובית וגבינת קשקבל מטוגנות, מוגשות על רוטב יוגורט ונענע.

סיגר מעושן | 40 ₪
עלי סיגר מטוגנים במילוי תפוח אדמה, בצל מטוגן, עשבי תיבול, גבינת פטה וסלמון מעושן, מוגש עם רוטב איולי לימוני.



פוקצ'ה הבית | 39 ₪
פוקצ'ת תנור אבן בשמן זית ורוזמרין, מוגשת עם 4 מטבלים ביתיים.

מידע לאלרגנים: כל המנות נעשות בסביבת עבודה המכילה אלרגניים כגון אגוזים, בוטנים, גלוטן, סויה, וחלב.



מנה ללא גלוטן



מנה טבעונית

מגינת היקב

הסלטים מוגשים עם לחם הבית וחמאה | ניתן לקבל עם לחם ללא גלוטן

סלט בטטה וקינואה | 59 ₪

תערובת חסות, עגבניות שרי, מלפפונים, פטריות, נבטים, קינואה, תערובת פיצוחים, גבינה בולגרית, ורצועות בטטה מטוגנות. מוגש עם רוטב סילאן ובלסמי בצד.

סלט חלומי | 65 ₪

תערובת חסות, עגבניות שרי, מלפפונים, גזר, פלפל קלוי, קוביות גבינת חלומי, בצל, פטריות, ובטטה מוקפצות ביין לבן ופסטו. מוגש עם רוטב חרדל דבש בצד.

סלט ניסואז | 65 ₪



תערובת חסות, עגבניות שרי, מלפפונים, פלפלים צהובים, זיתי קלמטה, שעועית ירוקה, ביצה קשה, מעליהם רצועות סלמון מוקפצות בשמן זית. ברוטב חרדל דבש.



סלט בוראטה | 69 ₪

שק מוצרלה ממולא שמנת על מצע של עלי ארוגולה, עגבניות שרי צבעוניות, בזיליקום ושום ברוטב ויניגרט בלסמי מצומצם ושמן זית.

סלט פנזלה | 59 ₪

עגבניות, מלפפונים, בצל סגול, מוצרלה טרייה, עלי בזיליקום, פלפלים, וקרעי לחם קלויים בשמן זית ולימון.

מחבתות לזהות

השקשוקה | 56 ₪



שקשוקה אדומה וביצים טריות | ניתן לקבל בתיבול פיקנטי מוגשת עם סלט ירקות אישי, לחם הבית וחמאה.

ירוק - אדום - לבן | 59 ₪



שקשוקה אדומה וביצים טריות, תרד וגבינה בולגרית | ניתן לקבל בתיבול פיקנטי מוגשת עם סלט ירקות אישי, לחם הבית וחמאה.

לא על הלחם לבדו' – מאפים מתנור האבן

את כל המאפים ניתן לקבל מבסיס ללא גלוטן, ללא תוספת תשלום

פיצה מרגריטה | 52 ₪

הקלאסיקה האיטלקית עם רוטב עגבניות ביתי וגבינת מוצרלה.

תוספות לפיצה (עד 2 תוספות לבחירה) | 6 ₪

בצל, פטריות, זיתים, עגבניות.

תוספות מיוחדות (תוספת אחת לבחירה) | 8 ₪

גבינה בולגרית, גבינת עיזים, ארטישוק, ברוקולי.

פיצה ביאנקה | 58 ₪

רוטב שמנת ועלי תרד, גבינת מוצרלה ומגוון פטריות.

פיצה קרצ'ופי | 58 ₪

רוטב עגבניות, מוצרלה, ארטישוק, גבינת עיזים, זיתי קלמטה ועלי ארוגולה טריים.

מידע לאלרגנים: כל המנות נעשות בסביבת עבודה המכילה אלרגניים כגון אגוזים, בוטנים, גלוטן, סויה, וחלב.



מנה ללא גלוטן



מנה טבעונית

מדגת הים

כל מנות הדגים מוגשות בליווי סלט ירקות אישי



פילה לברק | 115 ₪

פילה לברק מוגש בליווי בטטות צלויות בטימין, פטריות צלויות ובצלים ירוקים על הפלנצ'ה.

פילה סלמון | 95 ₪

פילה סלמון על ניוקי עשבים לצד רוטב פלפלים אדומים.

חצות הים | 88 ₪

מעורב ירושלמי של דגי סלמון ואמנון, בצל, פלפלים וגרגירי חמוס.

מוגש על לאפה טרייה עם טחינה, סומק ופטרוזיליה. מוגש עם צ'יפס פריך וסלט ירקות אישי.

פיש & צ'יפס גדול / קטן | 70/88 ₪

אצבעות דג סול בצ'יפוי בלילת בירה פריכה מוגשות עם צ'יפס פריך.

המיוחדים

המבורגר חלומי | 62 ₪

קציצת גבינת חלומי, פיסטוקים ופירורי פנקו בלחמניית המבורגר, עלי חסה, עגבנייה, בצל סגול, מיוז ורוטב ברביקיו בתוספת צ'יפס פריך.

ברוסקטת פטריות | 58 ₪

פטריות פורטובלו ושמפיניון, בצל מקורמל, קונפי שום ותרד ברוטב שמנת על מצע טוסט קסטן עם גבינת קשקבל ופרמזן בתוספת ביצת עין.

חוויית טעימות מיינות היקב | 25 ₪

טעימה ייחודית של 4 מיינות היקב- 2 יינות לבנים, 2 יינות אדומים.

המחלבה | 69 ₪

מגש גבינות איכותיות עם מגוון מטבלים, זיתים, פוקצ'ה אישית וחמאה.

*ניתן לשדרג עם כוס יין הבית לבן / אדום / חוויית טעימות | 90 ₪

פסטות

ניתן לקבל את מנות הפסטה עם פסטה מקמח מלא / פסטה ללא גלוטן / פסטה פנה- טבעונית.



פסטה עגבניות | 52 ₪

פנה ברוטב עגבניות ביתי.

פסטה סלסה רוזה | 56 ₪

פנה / פפרדלה ברוטב שמנת עגבניות.

פסטה שמנת פטריות | 56 ₪

פנה / פפרדלה ברוטב שמנת, פטריות מוקפצות וגבינת פרמזן.

רבילי בטטה | 66 ₪

רבילי במילוי בטטה ברוטב חלב קוקוס ופטריות מוקפצות.

רבילי ארטישוק | 66 ₪

רבילי מקמח מלא במילוי ארטישוק ברוטב שמנת, שום, ברוקולי ושקדים קלויים.

טורטיליני פטריות | 66 ₪

טורטיליני במילוי פטריות ברוטב שמנת, ערמונים, פטריות שימגי וגבינת קשקבל.

ניוקי בחמאת לימון ושום | 58 ₪

ניוקי תפוח אדמה בחמאת לימון ושום עם פלחי עגבניות שרי, פטרוזיליה וגבינת פרמזן.

מידע לאלרגנים: כל המנות נעשות בסביבת עבודה המכילה אלרגניים כגון אגוזים, בוטנים, גלוטן, סויה, וחלב.



מנה ללא גלוטן



מנה טבעונית

תפריט מתוקים

פנקייקס | 46 ש"ח
מוגש עם שני כדורי גלידה, סירופ שוקולד, סירופ מייפל וקצפת.

פאדג' שוקולד חם | 38 ש"ח
מוגש עם כדור גלידה.

מגוון עוגות ממקרר הקינוחים | 38 ש"ח

קרואסון שוקולד / חמאה מוגש עם חמאה וריבה | 15 ש"ח

גלידה כדור גלידה לבחירה מוגש בליווי קצפת | 14 ש"ח

תוספת קצפת | 5 ש"ח

תפריט שתיה

שתיה חמה | ניתן לקבל את השתיה עם חלב סויה / חלב דל שומן / קפה נטול קפאין.

אספרסו - קצר / ארוך | 10 ש"ח

אספרסו כפול | 12 ש"ח

אמריקנו - מנת אספרסו עם מים חמים. ניתן לקבל עם חלב חם / קר בצד | 12 ש"ח

קפה הפוך - קטן / גדול | 13/16 ש"ח

נס על חלב - קטן / גדול | 13/16 ש"ח

קפוצ'ינו - קפה הפוך גדול וקצפת | 19 ש"ח

מוקה יקב - משקה שוקולד בלגי עם מנת אספרסו | 18 ש"ח

שוקולדי - משקה חלב בתוספת שוקולד בלגי | 16 ש"ח

שוקוצ'ינו - משקה חלב בתוספת שוקולד בלגי וקצפת | 19 ש"ח

קפה שחור | 10 ש"ח נס קפה | 10 ש"ח תה | 10 ש"ח

סחלב- משקה על בסיס חלב, מי ורדים וקינמון | 18 ש"ח

סייזר חם - משקה תפוחים ומקל קינמון | 18 ש"ח

סייזר חם עם יין - משקה תפוחים, מקל קינמון ויין | 22 ש"ח

צאי לאטה - | 18 ש"ח

שתיה קרה

מים מינרלים, סודה | 10 ש"ח

קוקה קולה, דיאט קולה, ספרייט, דיאט ספרייט, פנטה, נסטי | 13 ש"ח

בירה קרלסברג או טובורג | 22 ש"ח

כוס מיץ טבעי- תפוזים או לימונדה | 12 ש"ח

קנקן מיץ טבעי- תפוזים או לימונדה | 35 ש"ח

תפריט היין

יינות לבנים

מחיר לבקבוק	מחיר לכוס	גורצטרמינר יין חצי יבש, פירותי במיוחד
₪ 78	₪ 34	
₪ 78	₪ 34	סובינון בלאן יין יבש, יין פריך, חומצי ורענן
₪ 78		שרדונה יין יבש, בעל ריח הדורים וטעם מינרלי
₪ 145		עמק ברכה מסדרת הדגל של היקב, יין זני מענבי השרדונה, התיישן 8 חודשים בחבית אלון עץ צרפתי וזוכה מדליית הזהב בתחרות TERA VINO של שנת 2019
₪ 78	₪ 34	רוזה

יינות אדומים

מחיר לבקבוק	מחיר לכוס	נחל הפירים אדום ממסך של קברנה סובינון, קברנה פרנק, מרלו ופטיט וורדו
₪ 90	₪ 36	
₪ 90	₪ 36	GSM ממסך של סירה, מורבדרה וגראנש בסגנון עמק הרון
₪ 150		קברנה סובינון יין בעל גוף מלא, עשיר ומורכב עם טאנין מוצק וסיומת ארוכה ופירותית.
₪ 150		קברנה פרנק יין בעל גוף מלא, חמיצות פריכה וסיומת פירותית מתובלת.
₪ 150		פינו נואר יין גוף בינוני, טאנין קשוח עם חמיצות נעימה וטעמי פרי בשל.

יינות מתיישנים

₪ 900	עמק ברכה 2009 – יין מסדרת הדגל של היקב. ההרכב הזני של היין היינו 57% קברנה סובינון, 22% מרלו ו 21% קברנה פרנק. היין בעל ארומה של טבק, שוקולד, בשר מעושן ותבלינים. ליין גוף מלא, טאנין רך וסיומת ארוכה ומורכבת. היין זכה במדליית זהב כפולה בתחרות הטרוינו בשנת 2016.
₪ 750	קברנה פרנק 2008 – יין מסדרת האלון הבודד, סדרת היינות הזניים של היקב. יין זה בעל צבע אדום עז ועוצמתי, ריח גרגירי יער, פלפל אנגלי, ציפורן ומנטה. ליין גוף מלא, חמיצות פריכה וסיומת פירותית מתובלת. היין זכה במדליית זהב בתחרות אשכול הזהב בשנת 2014 בקטגוריית קברנה פרנק.

מתיישן החודש -
בקש את הסומלייה