



# תפריט "ביקב"

## בוקר ביקב

**בוקר טוב | 70 ₪**

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 קר - תפוזים/לימונדה.



**טובים השניים (בוקר טוב זוגי) | 120 ₪**

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 ו21 מיץ טבעי קר- תפוזים/לימונדה.



**סבאה אל חיר | 70 ₪**

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 | 73 ₪**

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



**פרנק' טוסט | 48 ₪**

לחם בריוש, קרם פרש, רוטב קרמל וריבה ביתית  
מוגש עם שתיה חמה / מיץ קר תפוזים או לימונדה.

**בוקר של בריאות | 25 ₪**

גרנולה ביתית ביוגורט וסילאן תמרים.

**בונז'ור | 30 ₪**

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

\*תוספת להגדלת השתיה - 3 ₪

\*תוספת לחם הבית - 5 ₪

## מחבתות לזהטות

**השקשוקה | 67 ₪**

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



**ירוק - אדום - לבן | 75 ₪**

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



**השקשוקה הטבעונית | 69 ₪**

שקשוקה אדומה, עלי תרד, קוביות בטטה, קונפי ארטישוק ועשבי תיבול | ניתן לקבל בתיבול פיקנטי  
מוגשת עם סלט ירקות אישי, לחם הבית וחמאה.



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.

קרוק מאדאם | 56 ₪

קרוסון חמאה ברוטב שמנת ותרד מצומצם, סלמון מעושן וביצת עין.

## פינוקים קטנים

טמפורה מקומית | 39 ₪

ברוקולי, וכרובית בציפוי טמפורה מטוגנת. מוגשים עם טחינה וצ'ילי מתוק.

חציל לבנה | 39 ₪

סירת חציל קלוי עם שמן זית, מלח גס ולימון, עגבניות קצוצות והרבה ירקות. מוגש על גבינת לבנה. (ניתן לקבל על טחינה לגירסה הטבעונית)

סביצה דג – כשמגיע הדייג... | 58 ₪

דג (משתנה) קצוץ עם בצל סגול, פלפל, כוסברה ואבוקדו (בעונה) בלימון ושמן זית. מוגש עם טוסטוני לחם קלוי

צ'יפס | 30 ₪

צ'יפס פריכים מוגשים עם קטשופ ואיולי צ'ילי.

לביבות כרובית וקשקבל | 42 ₪

לביבות כרובית וגבינת קשקבל מטוגנות, מוגשות על רוטב יוגורט ונענע.

סיגר מעושן | 42 ₪

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.

מרק היום | 39 ₪

\*שאל את המלצר.

מוגש עם לחם וחמאה מתובלת.

## 'לא על הלחם לבדו' – מאפים מתנור האבן

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

פיצה מרגריטה | 55 ₪

הקלאסיקה האיטלקית עם רוטב עגבניות ביתי וגבינת מוצרלה.

תוספות לפיצה בצל, פטריות, זיתים, עגבניות (עד 2 תוספות לבחירה) | 6 ₪

תוספות מיוחדות (תוספת אחת לבחירה) | 9 ₪

גבינה בולגרית, גבינת עיזים, ארטישוק, ברוקולי.

פיצה ביאנקה | 63 ₪

רוטב שמנת ועלי תרד, גבינת מוצרלה ומגוון פטריות.

פיצה קרצ'ופי | 63 ₪

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

פיצה בוראטה | 67 ₪

רוטב עגבניות, מוצרלה, נגיעות פסטו, כדור בוראטה, וזילוף של שמן זית ובלסמי.

מידע לאלרגיים: 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 והמאה | ניתן לקבל עם לחם ללא גלוטן

### סלט בטטה וקינואה | 66 ₪

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

### סלט חלומי | 69 ₪

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 | 69 ₪

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



### סלט בוראטה | 74 ₪

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



### סלט בריאות | 74 ₪

עלי ארוגולה, עדשים שחורות, סלרי, תפוח ירוק, מלפפון, בצל סגול, תערובת גרעינים, עשבי תיבול וגבינה בולגרית מגורדת. ברוטב תפוזים, סילאן, לימון ושמן זית (ניתן לקבל ללא הגבינה לגירסה הטבעונית)



### סלט עיזים חם | 69 ₪

רצועות קישוא וקוביות חציל מוקפצות בשמן זית על מצע עלים, שרי, מלפפון, בצל סגול ורצועות פלפל קלוי, תערובת שקדים ואגוזי מלך ועיגולי גבינת עיזים. ברוטב חרדל ודבש

## מדגת הים

כל מנות הדגים מוגשות בליווי סלט ירקות אישי

### פילה סלמון | 115 ₪

פילה סלמון על ניוקי עשבים לצד רוטב פלפלים אדומים.

### חצות הים | 95 ₪

מעורב ירושלמי של דגי סלמון ואמנון, בצל, פלפלים וגרגירי חומס. מוגש על לאפה טרייה עם טחינה, סומק ופטרוזיליה. מוגש עם צ'יפס פריך וסלט ירקות אישי.

### פיש & צ'יפס קטן / גדול | 76/ 93 ₪

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

### קציצות אמנון בטאג'ין | 79 ₪

קציצות דג ברוטב "שקשוקה", גרגרי חומס ועשבי תיבול. מוגש עם לחמניית פוקצ'ה לניגוב..

### פיש בורגר | 76 ₪

נתחי דג בטמפרורה בלחמניית המבורגר, איולי מיונז לימוני, עלי חסה, עגבנייה, בצל סגול, בתוספת צ'יפס פריך ורטבים.

### דג היום | 120 ₪

דג (משתנה) צלוי על הפלנצה מוגש לצד ניוקי בחמאת לימוני וסלט אישי

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



מנה ללא גלוטן



מנה טבעונית

## המיוחדים

### המבורגר חלומי | 70 ש"ח

קציצת גבינת חלומי, פיסטוקים ופירורי פנקו בלחמניית המבורגר, עלי חסה, עגבנייה, בצל סגול, מיונז ורוטב ברביקיו בתוספת צ'יפס פריך. (ניתן לקבל עם קציצת פטריות וללא מיונז לגירסה הטבעונית)

### ברוסקטת פטריות | 58 ש"ח

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

### הטבעונית | 65 ש"ח

תערובת מוקפצת חמה של בצל, גזר, קישואים ופטרזוליה, עם קינואה אדומה ולבנה בתחתית הצלחת, ומעל סלט עלים ועגבניות שרי בתיבול בלסמי מצומצם, שמן זית ושום בעיטור מקלות שקדים קלויים.



### סנייה כרובית | 65 ש"ח

פרחי כרובית, פלחי שרי, קונפי שום ובצל סגול צלויים בתנור עם שמן זית, טחינה, ירוקים ושקדים קלויים.



### חווית טעימות מיינות היקב | 35 ש"ח

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



### המחלבה | 73 ש"ח

מגש גבינות איכותיות עם מגוון מטבלים, זיתים, פוקצ'ה אישית וחמאה. \*ניתן לשדרג עם כוס יין הבית לבן / אדום / חווית טעימות | 95 ש"ח

## פסטות

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

### פסטה עגבניות | 60 ש"ח

פנה ברוטב עגבניות ביתי.



### פסטה סלסה רוזה | 62 ש"ח

פנה / פפרדלה ברוטב שמנת עגבניות.

### פסטה שמנת פטריות | 62 ש"ח

פנה / פפרדלה ברוטב שמנת, פטריות מוקפצות וגבינת פרמזן.

### רביולי בטטה | 71 ש"ח

רביולי במילוי בטטה ברוטב חלב קוקוס ופטריות מוקפצות. (ניתן לבקש ברוטב שמנת פטריות)

### רביולי ארטישוק | 71 ש"ח

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

### טורטליני פטריות | 71 ש"ח

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

### ניוקי בחמאת לימון ושום | 66 ש"ח

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

### פסטה ירוקים | 69 ש"ח

פפרדלה, שעועית ירוקה, רצועות קישוא, עלי תרד, קלמטה, עגבניות מיובשות ושום קונפי ברוטב שמן זית ויין לבן (ניתן לקבל גבינת קשקבל מגורדת)

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



מנה ללא גלוטן



מנה טבעונית

## תפריט מתוקים

פנקייקס | 49 ש"ח  
מוגש עם שני כדורי גלידה, סירופ שוקולד, סירופ מיפל וקצפת.

פאדג' שוקולד חם | 40 ש"ח  
מוגש עם כדור גלידה וקצפת.

מגוון עוגות ממקרר הקינוחים | 40 ש"ח

קרואסון שוקולד / חמאה מוגש עם חמאה וריבה | 22 ש"ח



גלידה כדור גלידה לבחירה מוגש בליווי קצפת | 22 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

\*ניתן להוסיף קצפת בצד - 5 ש"ח

נס על חלב - קטן / גדול | 13/16 ש"ח

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

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

שוקולדי עם קצפת - 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

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

סיידר 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 | 14 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

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



מנה ללא גלוטן



מנה טבעונית

## תפריט היין

### יינות לבנים

מחיר לבקבוק	מחיר לכוס	גוורצטרמינר יין חצי יבש, פירותי במיוחד
₪ 85	₪ 38	
₪ 85	₪ 38	סובינון בלאן יין יבש, יין פריך, חומצי ורענן
₪ 85	₪ 38	נחל פירים לבן יין יבש, בעל ריח הדרים וטעם מינרלי
₪ 145		עמק ברכה לבן שרדונה מסדרת הדגל של היקב, יין זני מענבי השרדונה, התיישן 8 חודשים בחבית אלון עץ צרפתי וזוכה מדליית הזהב בתחרות TERA VINO של שנת 2019
₪ 85	₪ 38	רוזה

### יינות אדומים

מחיר לבקבוק	מחיר לכוס	נחל הפירים אדום ממסך של קברנה סובינון, קברנה פרנק, מרלו ופטיט וורדו
₪ 99	₪ 42	
₪ 99	₪ 42	GSM ממסך של סירה, מורבדרה וגראנש בסגנון עמק הרון
₪ 160		קברנה פרנק יין בעל גוף מלא, חמיצות פריכה וסיומת פירותית מתובלת.
₪ 350		מגדל עדר 2019

### יינות מתיישנים

₪ 550	קברנה פרנק 2013 – 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.
-------	---

### בקבוקי מגנום (1.5l)

₪ 500	קברנה סובינון 2018 יין בעל גוף מלא, עשיר ומורכב עם טאנין מוצק וסיומת ארוכה ופירותית
₪ 500	קברנה פרנק 2018 יין בעל גוף מלא וסיומת פירותית מתובלת.

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



מנה ללא גלוטן



מנה טבעונית