



תפריט "ביקב"

בוקר ביקב

כל ארוחות הבוקר מוגשות עד השעה 12:30

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 וחמאה, שתיה חמה ומיץ טבעי 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, לחם הבית וחמאה, 2 שתיה חמה ו2 מיץ טבעי קר - תפוזים/לימונדה.

סבאח אל ח'יר | 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, פוקאצ'ה אישית, זיתים, חמאה, שתיה חמה ומיץ טבעי קר- תפוזים/לימונדה.

פרנץ' טוסט | 48 ₪

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

בוקר של בריאות | 25 ₪

גרנולה ביוגורט וסילאן תמרים.

בונד'ור | 30 ₪

קרואסון חמאה/שוקולד בתוספת שתיה חמה. מוגש עם חמאה וריבה. ניתן להזמין כל היום.

* תוספת להגדלת השתיה - 3 ₪

* תוספת לחם הבית - 5 ₪

* תוספת פוקאצ'ה - 7 ₪

מחבתות לוחטות

השקשוקה | 67 ₪

שקשוקה אדומה וביצים טריות | 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 וטחינה.

ירוק - אדום - לבן | 75 ₪

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



מידע לאלרגנים: כל המנות נעשות בסביבת עבודה המכילה אלרגניים 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 ₪

סלט טונה חמוצים ובצל סגול עם חסה ועגבנייה.

קרוק מאדאם | 56 ₪

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

פינוקים קטנים

צ'יפס | 30 ₪

צ'יפס פריך מוגש עם קטשופ ואיולי צ'ילי.

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 לאבנה. לגרסה טבעונית – מוגש על טחינה.

פוקאצ'ה הבית | 39 ₪

פוקאצ'ת תנור אבן בשמן זית ורוזמרין, מוגשת עם 4 מטבלים ביתיים.

מרק היום | 39 ₪

מוגש עם לחם וחמאה מתובלת. *שאל את המלצר.

סביצה דג – כשמגיע הדייג... | 58 ₪

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

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.

'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 גבינה בולגרית, גבינת עיזים, ארטישוק, ברוקולי (תוספת אחת לבחירה) | 9 ₪

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 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 | 66 ש

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

סלט חלומי | 69 ש

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 בריאות | 64 ש

עלי אורוגולה, עדשים שחורות, סלרי, תפוח ירוק, מלפפון, בצל סגול, תערובת גרעינים, עשבי תיבול וגבינה בולגרית מגודרת. מושג ברוטב תפוזים, סילאן, לימון ושמן זית. (לגרסה טבעונית – ללא גבינה)

סלט עיזים חם | 69 ש

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

סלט ניסואז | 74 ש

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

סלט בוראטה | 74 ש

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

מדגת הים

כל מנות הדגים מוגשות בליווי סלט ירקות אישי

פיש בורגר | 76 ש

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

פיש & צ'יפס קטן/גדול | 93/76 ש

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

קציצות אמנון בטאג'ין | 79 ש

קציצות דג ברוטב "שקשוקה", גרגרי חומוס ועשבי תיבול. מוגש עם פוקאצ'ה לניגוב.

חצות הים | 95 ש

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

פילה סלמון | 115 ש

פילה סלמון על ניוקי עשבים לצד רוטב פלפלים אדומים.

דג היום* שאל את המלצר | 120 ש

דג (משתנה) צלוי בחמאת לימון, מוגש לצד ניוקי בעשבי תיבול.

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, מיונד ורוטב ברביקיו. מוגש בתוספת צ'יפס פריך. (לגרסה הטבעונית - קציצת פטריות ללא מיונד)



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 ופטרוזיליה, עם קינואה אדומה ולבנה, ומעל סלט עלים ועגבניות שרי בתיבול בלסמי מצומצם, שמן זית, שום, בעיטור מקלות שקדים קלויים.



סנייה כרובית | 65 ש"ח

פרחי כרובית, פלחי שרי, קונפי שום ובצל סגול צלויים בתנור עם שמן זית. מוגש עם טחינה, ירוקים ושקדים קלויים. מוגש לצד סלט עלים ועגבניות שרי בתיבול בלסמי ושמן זית.



המחלבה | 73 ש"ח

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

חווית טעימות מיינות היקב | 35 ש"ח

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



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.

ניוקי בחמאת לימון ושום | 66 ש"ח

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

פסטה ירוקים | 69 ש"ח

פפרדלה, שעועית ירוקה, רצועות קישוא, עלי תרד, זיתי קלמטה, עגבניות מיובשות ושום קונפי ברוטב שמן זית ויין לבן. מוגש עם גבינת קשקבל בצד. (ניתן לבקש פנה לגרסה טבעונית)



רביולי בטטה | 71 ש"ח

רביולי במילוי בטטה ברוטב שמנת פטריות מוקפצות (לגרסה טבעונית - רוטב חלב קוקוס)



רביולי ארטישוק | 71 ש"ח

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

טורטיליני פטריות | 71 ש"ח

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

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



מנה ללא גלוטן:



מנה טבעונית:

תפריט מתוקים

פנקייקס מוגזם | 49 ₪
מוגש עם שני כדורי גלידה, סירופ שוקולד, סירופ מייפל וקצפת.

פאדג' שוקולד חם | 40 ₪
מוגש עם כדור גלידה וקצפת.

מגוון עוגות ממקרר הקינוחים | 40 ₪

קרואסון שוקולד/חמאה מוגש עם חמאה וריבה | 22 ₪

גלידה כדור גלידה לבחירה מוגש בליווי קצפת | 22 ₪

תוספת קצפת | 5 ₪



תפריט שתיה

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

אספרסו - קצר/ארוך | 10 ₪

אספרסו כפול | 12 ₪

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

קפה הפוך - קטן/גדול | 16/13 ₪
*ניתן להוסיף קצפת בצד- 5 ₪

נס על חלב - קטן/גדול | 16/13 ₪

מוקה יקב - משקה שוקולד בלגי עם מנת אספרסו | 18 ₪

שוקולדי - משקה חלב בתוספת שוקולד בלגי | 16 ₪

שוקולדי עם קצפת - משקה חלב בתוספת שוקולד בלגי וקצפת | 19 ₪

קפה שחור | 10 ₪ נס קפה | 10 ₪ תה | 10 ₪

סחלב - משקה על בסיס חלב, מי ורדים וקינמון | 18 ₪

סיידר חם - משקה תפוחים ומקל קינמון | 18 ₪

סיידר חם עם יין - משקה תפוחים, מקל קינמון ויין | 22 ₪

צ'אי לאטה | 18 ₪

שתיה קרה

מים מינרלים, סודה | 10 ₪

קוקה קולה, דיאט קולה, ספרייט, דיאט ספרייט, פנטה, נסטי | 14 ₪

בירה קרלסברג או טובורג | 22 ₪

כוס מיץ טבעי - תפוזים או לימונדה | 12 ₪

קנקן מיץ טבעי - תפוזים או לימונדה | 35 ₪

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



מנה ללא גלוטן:



מנה טבעונית:

תפריט היין

מחיר לבקבוק	מחיר לכוס	יינות לבנים
₪ 85	₪ 38	גורצטרמינר יין חצי יבש, פירותי ומיוחד.
₪ 85	₪ 38	סובינון בלאן יין יבש יין פריך, חומצי ורענן.
₪ 85	₪ 38	נחל פירים לבן יין יבש, בעל ריח הדורים וטעם מינרלי.
₪ 85	₪ 38	רוזה האלון הבודד יין רוזה בעל צבע ורוד אפרסקי וקל. ליין חמיצות מאוזנת ופירותיות נעימה וטעמים ים תיכוניים ייחודיים.
₪ 145		עמק ברכה לבן – שרדונה יין זני מענבי שרדונה, התיישן 8 חודשים בחבית מעץ אלון צרפתי. היין מסדרת הדגל של היקב וזוכה מדליית הזהב בתחרות TERA VINO של שנת 2019.

מחיר לבקבוק	מחיר לכוס	יינות אדומים
₪ 99	₪ 42	נחל העץ - 2022 ממסך של קברנה סובינון, קברנה פרנק ומרלו, מיושן בחביות 14 חודשים. היין קדוש בקדושת שביעית והינו אוצר בית דין.
₪ 160		קברנה פרנק יין בעל גוף מלא, חמיצות פריכה וסיומת פירותית מתובלת.
₪ 350		מגדל עדר - 2019 בלנד בסגנון בורדולי, בעל צבע כהה ועמוק. היין מורכב ומאוזן בעל אפטר טייסט ארוך. ליין ניחוחות סגולים כהים של טבק שוקולד ודובדבן, יחד עם מרירות עדינה. היין מיושן בחביות 20 חודשים.

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: