



תפריט "ביקב"

בוקר ביקב

כל ארוחות הבוקר מוגשות עד השעה 12:30

בוקר טוב | 80 ₪

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) | 155 ₪

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 ח'יר | 80 ₪

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 | 80 ₪

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

פרנץ' טוסט | 48 ₪

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

בוקר של בריאות | 30 ₪

גרנולה ביוגורט וסילאן תמרים.

בונד'ור | 38 ₪

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

* תוספת להגדלת השתיה - 3 ₪

* תוספת לחם הבית - 10 ₪

* תוספת פוקאצ'ה – 13 ₪

מחבתות לזהטות

השקשוקה | 70 ₪

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

השקשוקה הטבעונית | 75 ₪

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:

פינוקים קטנים

צ'יפס | 35 ש
צ'יפס פריך מוגש עם קטשופ ואיולי צ'ילי.

פוקאצ'ה הבית | 43 ש
פוקאצ'ת תנור אבן בשמן זית ורוזמרין, מוגשת עם 4 מטבלים ביתיים.

מרק היום | 43 ש
מוגש עם לחם וחמאה מתובלת. *שאל את המלצר.

טמפורה מקומית | 45 ש
ברוקולי וכרובית בציפוי טמפורה מטוגנת, מוגשים עם טחינה וצ'ילי מתוק.

חציל לבנה | 45 ש
סירת חציל קלוי עם שמן זית, מלח גס ולימון, עגבניות קצוצות והרבה ירקות. מוגש על גבינת לאבנה. לגרסה טבעונית – מוגש על טחינה.

לביבות כרובית וקשקבל | 46 ש
לביבות כרובית וגבינת קשקבל מטוגנות, מוגשות על רוטב יוגורט ונענע.

סיגר מעושן | 46 ש
עלי סיגר מטוגנים במילוי תפוח אדמה, בצל מטוגן, עשבי תיבול, גבינת פטה וסלמון מעושן, מוגש עם רוטב איולי לימוני.

סביצ'ה דג – כשמיגע הדיג.. | 65 ש
דג (משתנה) קצוץ עם בצל סגול, פלפל וכוסברה בלימון ושמן זית. מוגש עם טוסטוני לחם קלוי.

קובנה חות'ית | 42 ש
מאפה שמרים-חמאה עשיר אפוי, המוגש חם לצד מגוון מטבלים (עגבניות, זיתים, ביצה, לבנה בשמן זית וזעתר).

'לא על הלחם לבדו' – מאפים מתנור האבן

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

פיצה מרגריטה | 65 ש
הקלאסיקה האיטלקית עם רוטב עגבניות ביתי וגבינת מוצרלה.
תוספות לפיצה בצל, פטריות, זיתים, עגבניות (עד 2 תוספות לבחירה) | 6 ש
תוספות מיוחדות גבינה בולגרית, גבינת עיזים, ארטישוק, ברוקולי (תוספת אחת לבחירה) | 9 ש

פיצה ביאנקה | 70 ש
רוטב שמנת ועלי תרד, גבינת מוצרלה ומגוון פטריות.

פיצה קרצ'ופי | 70 ש
רוטב עגבניות, מוצרלה, ארטישוק, גבינת עיזים, זיתי קלמטה ועלי ארוגולה טריים.

פיצה בוראטה | 78 ש
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

סלט בטטה וקינואה | 68 ש

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

סלט בריאות | 68 ש

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

סלט חלומי | 75 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 עיזים חם | 75 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 | 78 ש

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

לחם הבית וחמאה | 10 ש

מדגת הים

פיש & צ'יפס קטן/גדול | 93/76 ש

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

קציצות אמנון בטאג'ין | 89 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 ופטרוזיליה. מוגש עם צ'יפס פריך.

פילה סלמון | 115 ש

פילה סלמון לצד רוטב פלפלים אדומים. מוגש לצד ניוקי תפוזי או בעשבי תיבול או שעועית ירוקה לבחירה. מוגש עם סלט ירקות אישי

דג היום *שאל את המלצר | 120 ש

דג (משתנה) צלוי בחמאת לימון, מוגש לצד ניוקי תפוזי או בעשבי תיבול או שעועית ירוקה לבחירה. מוגש עם סלט ירקות אישי

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



מנה ללא גלוטן:



מנה טבעונית:

המיוחדים

המבורגר חלומי | 75 ש

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

ברוסקטת פטריות | 65 ש

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

הטבעונית | 65 ש

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



סנייה כרובית | 65 ש

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.

קרוק מאדאם | 65 ש

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

המחלבה | 80 ש

מגש גבינות איכותיות עם מגוון מטבלים, זיתים, פוקאצ'ה אישית וחמאה. *ניתן לשדרג עם כוס יין הבית לבן/אדום או חווית טעימות | 110 ש



חווית טעימות מיינות היקב | 40 ש

טעימה ייחודית של 4 מיינות היקב - 2 יינות לבנים ו2 יינות אדומים.

פסטות

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



פסטה עגבניות | 65 ש

פנה ברוטב עגבניות ביתי.

פסטה סלסה רוזה | 65 ש

פנה/פפרדלה ברוטב שמנת עגבניות.

פסטה שמנת פטריות | 65 ש

פנה/פפרדלה ברוטב שמנת, פטריות מוקפצות וגבינת פרמזן.

ניוקי בחמאת לימון ושום | 70 ש

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



פסטה ירוקים | 70 ש

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

רביולי בטטה | 75 ש

רביולי במילוי בטטה ברוטב שמנת פטריות מוקפצות וגבינת פרמזן(לגרסה פרווה – רוטב חלב קוקוס)

רביולי ארטישוק | 75 ש

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

טורטיליני פטריות | 75 ש

טורטיליני במילוי פטריות ברוטב שמנת, ערמונים, פטריות שימגי 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 מוגזם | 55 ש"ח
מוגש עם שני כדורי גלידה, סירופ שוקולד, סירופ מייפל וקצפת.

מגוון עוגות ממקרר הקינוחים | 46 ש"ח

קראסון שוקולד/חמאה מוגש עם חמאה וריבה | 25 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/שיבולת שועל/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 | 16/13 ש"ח
*ניתן להוסיף קצפת בצד - 5 ש"ח

נס על חלב - קטן/גדול | 16/13 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

שתיה קרה

קפה קר | 16 ש"ח

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 אלרגניים כגון אגוזים, בוטנים, גלוטן, סויה, וחלב.



מנה ללא גלוטן:



מנה טבעונית:

תפריט היין

*ניתן לקבל את כל יינות היקב מהמדף, במחיר מדף בתוספת דמי חליצה בסך 10%.

חווית טעימות מיינות היקב | 40 ש

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



יינות לבנים

גורצטרמינר

יין חצי יבש, פירותי ומיוחד.

סוביניון בלאן

יין יבש יין פריך, חומצי ורענן.

נחל פירים לבן

יין יבש, בעל ריח הדורים וטעם מינרלי.

רוזה האלון הבודד

יין רוזה בעל צבע ורוד אפרסקי וקל.

ליין חמיצות מאוזנת ופירותיות נעימה וטעמים ים תיכוניים ייחודיים.

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

₪ 92

מחיר לכוס

₪ 36

₪ 92

₪ 36

₪ 92

₪ 36

₪ 92

₪ 36

₪ 145

יינות אדומים

נחל הפירים אדום

ממסך של קברנה סוביניון, קברנה פרנק, מרלו ופטיט ורדו.

מיושן בחביות 14 חודשים.

נחל הפירים GSM

ממסך של סירה, מורבדרה וגרנאש, יין אדום קל, מתובל ואדמתי.

מיושן בחביות 10 חודשים.

האלון הבודד קברנה סוביניון

קברנה סוביניון שהתיישן 22 חודשים בחבית עץ אלון צרפתי.

היין קדוש בקדושת שביעית

קברנה פרנק

יין בעל גוף מלא, חמיצות פריכה וסיומת פירותית מתובלת.

עמק ברכה אדום

יין הדגל של היקב. בלנד של קברנה סוביניון, מרלו ופרנק.

היין הינו בציר 22 וקדוש בקדושת שביעית.

מחיר לבקבוק

₪ 99

מחיר לכוס

₪ 40

₪ 99

₪ 40

₪ 160

₪ 50

₪ 160

₪ 240

₪ 60

₪ 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.

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



מנה ללא גלוטן:



מנה טבעונית:

ייונות מתיישנים

550 ₪

קברנה פרנק 2013 –

יין מסדרת האלון הבוּדד, סדרת הייונות 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 סוביניון 2018

יין בעל גוף מלא, עשיר ומורכב עם טאנין מוצק וסיומת ארוכה ופירותית.

קברנה פרנק 2018

500 ₪

יין בעל גוף מלא וסיומת פירותית מתובלת.

תפריט שייקים

המומלצים

כתום - מנגו, בננה, אננס, פסיפלורה, על בסיס יוגורט | 30 ₪

בריאות - תמר, בננה, שקדים, טחינה גולמית, על בסיס חלב קוקוס | 30 ₪

קיצו מרענן - מנגו, בננה, תות, על בסיס תפוזים | 30 ₪

מפנק - בננה, תמר, פקאן, שוקולד, על בסיס חלב | 30 ₪

הרכבה עצמית | עד 4 פירות לשייק, בסיס אחד לבחירה, 21 תוספות לבחירה

פירות לבחירה - תות, בננה, מנגו, אננס, פסיפלורה, תמר, פירות יער, תפוח ירוק

בסיס השייק לבחירה – מים, חלב, יוגורט, תפוזים, חלב סויה, חלב שיבולת שועל

תוספות לבחירה – בוטנים מסוכרים, פקאן סיני מסוכר, טחינה גולמית, דבש, סילאן, שקדים, שוקולד חלב

(כל תוספת נוספת בעלות של 3 ₪)

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



מנה ללא גלוטן:



מנה טבעונית:

מרכז המבקרים:

יקב גוש עציון מזמין אתכם לטעום, להתחבר ולהתרגש מחווית טעמים ואירוח באזור גידול היין העתיק בישראל. נפתח את סיוורנו בתצפית אל הכרמים, נספר על הקמת היקב על ידי שרגא רזנברג בשנות השמונים ועל הטרואר הייחודי באזורנו. נכנס אל היקב לשמוע על תהליכי הייצור השונים על פי סוגי היין, בחדר החביות נסביר על תהליך היישון והשפעתו על היין. באווירה נעימה ומפנקת נהנה מחווית טעימות המלווה בהסברים. ניתן לשלב את הסיוור עם ארוחה במסעדת "ביקב" – חלבית דגים.

סיוור קלאסי | 65 ₪ לאדם

טעימה של ארבעה סוגי יינות, שניים אדומים ושניים לבנים.
זמן הסיוור: כארבעים וחמש דקות

סיוור משודרג | 110 ₪ לאדם

טעימות של ארבעה סוגי יינות, שניים אדומים ושניים לבנים. לצד פלטת גבינות קשות, פוקאצ'ות ומטבלים.
זמן הסיוור: כארבעים וחמש דקות

סיוור V.I.P | 150 ₪ לאדם

טעימות של שמונה סוגי יינות, ארבעה אדומים וארבעה לבנים. לצד פלטת גבינות קשות, פוקאצ'ות, מטבלים, ירקות ושתייה חמה.
זמן הסיוור: כארבעים וחמש דקות

שעות פעילות מרכז המבקרים :

ראשון-חמישי | 10:00-17:00

שישי וערבי חג | 9:00-13:00

הסיוורים יוצאים כל שעה עגולה ונדרש תיאום מראש.

הסיוורים מתקיימים בעברית ובאנגלית בהתאם לדרישה.

להזמנת סיוור סרקו את הברקוד שלמטה ומלאו את הטופס באתר היקב או צרו קשר בטלפון או בWhatsApp | 050-5250069



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



מנה ללא גלוטן:



מנה טבעונית: