



MARIPOSA
SENSATIONAL CUISINE

פרעצל חם ומטבלים - 24 ש"ח | לחם דגנים, כפרי לבן ומטבלים - 26 ש"ח



סלט חסות פריכות

חסות פריכות, כרוב סגול, בצל סגול, פקאן מסוכר, אגסים,
גבינת פטה טבעונית בוויניגרט מנגו - 62 ש"ח

סביצ'ה לאליק

דגים קצוץ בעלי חסה פריכה, צ'ילי חריף, בצל סגול,
ג'ינג'ר, ליים, למון גראס, כוסברה ובצל קריספי - 78 ש"ח

קוביות טונה אדומה טרייה

רוטב בוטנים פיקנטי, קרם חציל, בצל ירוק וכדורי אורז פריכים - 84 ש"ח

טרטר טונה וקריספי רייס

איולי סרירצ'ה, טוגראשי ושמן שומשום, סטיקי רייס פריך וטוביקו שחור - 78 ש"ח

טטאקי סינטה

שמן שומשום, סויה, ווסאבי, פטריות שיטאקי, סוכר דקלים ופלפל חריף - 68 ש"ח

סשימי דגים

סורבה קמפרי אשכוליות, שמן עלי קארי, כוסברה, שומר, צ'ילי ומלפפון - 78 ש"ח

קבב דגים

רוטב פלפלים קלויים ועגבניות שרי, שום קונפי, קרם חציל וברוסקטה - 62 ש"ח

נתחי לברק מטוגנים

על סלט חריף של אטריות זכוכית, כוסברה, בוטנים, ג'ינג'ר, בצל קריספי וצ'ילי ירוק - 74 ש"ח

לברק בציפוי קדאיף

גספצ'ו פלפלים, בלסמי, שמנת מוקצפת - 74 ש"ח

קרפצ'ו בקר

שמן זית, אורוגולה, גרירת עגבניות, בלסמי מצומצם ושקדים פרוסים - 58 ש"ח

"ברולה" כבדי עוף

אגסים ביין וקראמבל תבלינים - 62 ש"ח



MARIPOSA
SENSATIONAL CUISINE

נתחי לברק תאילנדי

”ביס בהרכבה” – נתחי לברק במרינדת כוסברה ופלפל לבן, רוטב של שום, פלפל תאילנדי, ג'ינג'ר, ליים, פיש סוס וסוכר דקלים, עשבים טריים, סטיקי רייס, קשיו קלוי ועלי חסה קריספי – 138 ₪

לברק, פטוצ'יני ופלפלים חריפים

לברק מפורק צרוב על הפלנצ'ה, פטוצ'יני טרי, פלפלים חריפים, שום, שעועית ירוקה קצוצה, פטרוזיליה וקרם חציל – 138 ₪

סלמון עטוף טוגראשי

ברוטב חלב קוקוס ולמון גראס, תמרינדי, סטיקי רייס וחסה צרובה על הגריל – 136 ₪

מוסר וארטישוק ירושלמי

מוסר צרוב ותבלין דואה, ניוקי תפוז"א, פטריות שמפיניון, שום, מרווה, פטרוזיליה וקרם ארטישוק ירושלמי – 152 ₪

שיפוד פרגית על גריל פחמים

קרם תפוחי אדמה, רליש כבד אווז בציר בקר וטימין – 114 ₪

סינטה צרובה

על גריל פחמים, ציר עוף חום, פטריות, שום, פלפל שחור גרוס וניוקי פריך – 158 ₪

פילה בקר וטורטליני

פילה בקר צרוב ופתוח למדליונים, טורטליני בשר ברוטב פלפלת וקרם תפוחי אדמה – 182 ₪

אנטריקוט "Black Angus"

תפוחי אדמה V.I.P, שום קונפי, שמן זית, טימין ולימון – 65 ₪ ל-100 גרם
(משקלי האנטריקוט משתנים מדי יום)

פלטת בשרים

אנטריקוט של 500 גרם, פילה בקר וסינטה, לצד תפוחי אדמה V.I.P, רוטב צ'ימיצ'ורי ופלפל חריף – 585 ₪



MARIPOSA
SENSATIONAL CUISINE

Hot Pretzel & Dips - 24 ₪ | Grain Bread & Dips - 26 ₪



Crispy lettuce salad

Assorted crispy lettuce, red cabbage, red onions, pecans, pears, vegan feta cheese & mango vinaigrette - 62 ₪

Lalique Ceviche

Chopped sea fish with crispy lettuce, hot chili, red onion, ginger, lime, lemon grass, coriander & crispy onion - 78 ₪

Red Tuna cubes

Spicy peanut sauce, eggplant cream, green onion & crispy rice ball - 84 ₪

Red Tuna tartar and crispy rice

Sriracha aioli, Tograshi & sesame oil, crispy sticky rice & black tobiko - 78 ₪

Tataki sirloin

Sesame oil, soy sauce, wasabi, Shiitake mushrooms, lettuce & roasted sesame seed - 68 ₪

Sea fish sashimi

Curry leaves oil, cucumber & coriander salad with Campari & grapefruit sorbet - 78 ₪

Fish kebab

Peppers & cherry tomatoes sauce, garlic confit, eggplant cream & bruschetta - 62 ₪

Chunks of fried Sea Bass

On a spicy salad of bean noodles, coriander, peanuts, ginger, fried onion & hot chili sauce - 74 ₪

Sea Bass filet in Kadaif crust

Peppers Gazpacho, balsamic, whipped cream - 74 ₪

Beef Carpaccio

Olive oil, tomato, arugula, sweet balsamic sauce & roasted almonds - 58 ₪

Liver parfait

Pears in wine, spices crumble & toasted bread - 62 ₪



MARIPOSA
SENSATIONAL CUISINE

Thai Sea Bass

"Build A Bite" - Sea Bass marinated in coriander & white pepper, a sauce of garlic, thai pepper, ginger, lime & fish sauce, palm sugar, fresh herbs, sticky rice, roasted cashews & crispy lettuce leaves - 138 ₪

Sea Bass, fettuccine & hot peppers

Seared sea bass on the plancha, fresh fettuccine, hot peppers, garlic, green beans, parsley and eggplant cream - 138 ₪

Caramelized salmon & togarashi spice

Coconut & lemongrass sauce, tamarindi, sticky rice ball, seared lettuce & crispy onions - 136 ₪

Drum fish & Jerusalem artichoke

Drum fish, Doua spice, gnocchi, champignon mushrooms, garlic, sage, parsley & Jerusalem artichoke cream - 152 ₪

Chicken skewer

Potatoes cream and Foie Gras sauce, beef stock and thyme - 114 ₪

Grilled sirloin

On charcoal grill, brown chicken stock, mushrooms, garlic, ground black pepper & crispy gnocchi - 158 ₪

Beef filet & tortellini

Seared & open beef medallions filet, meat tortellini in pepper sauce & potatoes cream - 182 ₪

"Black Angus" Entrecote

V.I.P potato, garlic confit, olive oil, thyme & lemon - 65 ₪ Per 100 gr
(Entrecote weights changes every day)

Meat Platter

500g Entrecote, beef filet & sirloin, along with V.I.P potatoes, chimichurri sauce & hot pepper - 585 ₪



MARIPOSA
SENSATIONAL CUISINE

פרעצל חם ומטבלים - 24 ש"ח | לחם דגנים, כפרי לבן ומטבלים - 26 ש"ח

סלט שמוליק

סלט ירוק קצוץ, בצל סגול, ארוגולה, פטרוזיליה, חמוציות, שקדים קלויים, לימון סחוט ושמן זית

סלט חסות פריכות

חסות פריכות, כרוב סגול, בצל סגול, פקאן מסוכך, אגסים, גבינת פטה טבעונית בויניגרט מנגו

סלט קינואה

קינואה אדומה, בצל סגול, פטרוזיליה, חמוציות, שקדים קלויים, גבינת פטה טבעונית בויניגרט חרדל

קבב דגים

רוטב פלפלים קלויים ועגבניות שרי, שום קונפי, קרם חציל וברוסטקה

קרפצ'ו בקר

שמן זית, אורוגולה, גרירת עגבניות, בלסמי מצומצם ושקדים פרוסים

סלט שוק אווז

אטריות שעועית, כרוב סגול, מלפפון, בזיליקום, כוסברה, ג'ינג'ר, בשר שוק אווז מפורק, ברוטב פונזו וצ'ילי ירוק

סביצ'ה דג ים

נענע, אורגנו טרי, פלפל חריף, קרם חציל, שמן זית, גרירת עגבניות וברוסטקה

סשימי דג ים

סורבה קמפרי אשכוליות, שמן עלי קארי, כוסברה, שומר, צ'ילי ומלפפון (תוספת 35 ש"ח)

קוביות טונה אדומה טרייה

רוטב בוטנים פיקנטי, קרם חציל, בצל ירוק וכדורי אורז פריכים (תוספת 35 ש"ח)

נתחי לברק מטוגנים

על סלט חריף של אטריות זכוכית, כוסברה, בוטנים, ג'ינג'ר, בצל קריספי וצ'ילי ירוק (תוספת 30 ש"ח)

"ברולה" כבדי עוף

אגסים ביין וקראמבל תבלינים (תוספת 15 ש"ח)

טטאקי סינטה

שמן שומשום, סויה, ווסאבי, פטריות שיטאקי, סוכר דקלים ופלפל חריף (תוספת 20 ש"ח)

יין עסקי, סדרת "גולן", יקב רמת הגולן - 30 ש"ח



MARIPOSA
SENSATIONAL CUISINE

נתחי לברק תאילנדי

”ביס בהרכבה” - נתחי לברק במרינדת כוסברה ופלפל לבן, רוטב של שום, פלפל תאילנדי, ג'ינג'ר, ליים, פיש סוס וסוכר דקלים, עשבים טריים, סטיקי רייס, קשיו קלוי ועלי חסה קריספי - 138 ₪

לברק, פטוצ'יני ופלפלים חריפים

לברק מפורק צרוב על הפלנצ'ה, פטוצ'יני טרי, פלפלים חריפים, שום, שעועית ירוקה קצוצה, פטרוזיליה וקרם חציל - 138 ₪

סלמון ומלפפונים

סלמון צרוב, קרם תפוחי אדמה, סלטון מלפפונים, סויה, כוסברה, ג'ינג'ר ובוטנים - 136 ₪

מוסר וארטישוק ירושלמי

מוסר צרוב ותבלין דואה, ניוקי תפו"א, פטריות שמפיניון, שום, מרווה, פטרוזיליה וקרם ארטישוק ירושלמי - 152 ₪

שיפוד פרגית על גריל פחמים

קרם תפוחי אדמה, רליש כבד אווז בציר בקר וטימין - 114 ₪

כבדי עוף

עגבניות שרי, שום קונפי וקרם תפוחי אדמה - 96 ₪

סינטה צרובה

על גריל פחמים, ציר עוף חום, פטריות, שום, פלפל שחור גרוס וניוקי פריך - 158 ₪

רצועות פילה בקר

עגבניות שרי, שום קונפי וקרם תפוחי אדמה - 136 ₪

פילה בקר קלאסי

קרם תפוחי אדמה ורוטב יין אדום - 172 ₪

אנטריקוט "Black Angus"

תפוחי אדמה V.I.P, שום קונפי, שמן זית, טימין ולימון - 65 ₪ ל-100 גרם (משקלי אנטריקוט משתנים מדי יום)



MARIPOSA
SENSATIONAL CUISINE

Hot pretzel & dips - 24 ₪ | Grain bread & dips - 26 ₪

“Shmulik” salad

Chopped green salad, red onion, arugula, parsley, cranberries & toasted almonds, mediterranean sauce

Crispy lettuce salad

Assorted crispy lettuce, red cabbage, red onions, pecans, pears, vegan feta cheese & mango vinaigrette

Quinoa salad

Red quinoa, red onion, parsley, mustard vinaigrette, cranberries, toasted almonds & vegan feta cheese

Fish kebab

Peppers & cherry tomatoes sauce, garlic confit, eggplant cream & bruschetta

Beef Carpaccio

Olive oil, tomato, arugula, sweet balsamic sauce & roasted almonds

Goose salad

On a bean noodles salad, red cabbage, cucumber, basil, goose meat in Ponzu sauce & hot chili

Sea fish ceviche

Mint, fresh oregano, hot pepper, eggplant cream, olive oil, tomatoes & bruschetta

Tataki sirloin

Sesame oil, soy sauce, wasabi, Shiitake mushrooms, lettuce & roasted sesame seed (Extra 20 ₪)

Sea fish sashimi

Curry leaves oil, cucumber & coriander salad with Campari & grapefruit sorbet (Extra 35 ₪)

Red Tuna cubes

Spicy peanut sauce, eggplant cream, green onion & crispy rice ball (Extra 35 ₪)

Liver parfait

Pears in wine, spices crumble & toasted bread (Extra 15 ₪)

Chunks of fried Sea Bass

On a spicy salad of bean noodles, coriander, peanuts, ginger, fried onion & hot chili sauce (Extra 30 ₪)

Business wine, “Golan”, Golan Height - 30 ₪



MARIPOSA
SENSATIONAL CUISINE

Thai Sea Bass

"Build A Bite" - Sea Bass marinated in coriander & white pepper, a sauce of garlic, thai pepper, ginger, lime & fish sauce, palm sugar, fresh herbs, sticky rice, roasted cashews & crispy lettuce leaves - 138 ₪

Sea Bass, fettuccine & hot peppers

Seared sea bass on the plancha, fresh fettuccine, hot peppers, garlic, green beans, parsley and eggplant cream - 138 ₪

Salmon & Cucumbers

Caramelized Salmon, potatoes cream, cucumber salad, soy, coriander & peanut - 136 ₪

Drum fish & Jerusalem artichoke

Drum fish, Doua spice, gnocchi, champignon mushrooms, garlic, sage, parsley & Jerusalem artichoke cream - 152 ₪

Chicken skewer

Potatoes cream and Foie Gras sauce, beef stock and thyme - 114 ₪

Pan fried chicken liver

Cherry tomato, garlic confit & potatoes cream - 96 ₪

Grilled sirloin

On charcoal grill, brown chicken stock, mushrooms, garlic, ground black pepper & crispy gnocchi - 158 ₪

Beef filet strips

Cherry tomato, garlic confit & potatoes cream - 136 ₪

Beef filet steak

Potatoes cream, red wine sauce - 172 ₪

"Black Angus" Entrecote

V.I.P potato, garlic confit, olive oil, thyme & lemon - 65 ₪ Per 100 gr
(Entrecote weights changes every day)



MARIPOSA
SENSATIONAL CUISINE

קינוחים | Desserts

ברולה נוגט - 54 ש"ח - Nougat brulee

ברולה נוגט, פרלינה גס של קשיו, קרמבל שוקולד, גלידת קשיו וטוויל שוקולד
Nougat brulee, cashew praline, chocolate crumble,
cashew ice cream & chocolate twill

כנאפה, שקדים ופיסטוק - 54 ש"ח - Knafe, almonds & pistachio

כנאפה במילוי קרם שקדים, אגסים ביין לבן וגלידת פיסטוק
Knafe filled with almond cream, pears in white wine and pistachio ice cream

מלבי - 54 ש"ח - Malabby

מלבי וניל, קרם דובדבן, פירות של קיץ, סורבה קוקוס
Vanilla "Malabby", cherry cream, summer fruits, coconut sorbet

שוקולד, טחינה ושמן זית - 54 ש"ח - Chocolate, tahini and olive oil

בר שוקולד וטחינה, בוטנים, שבבי פאיטה, קרם שוקולד, קינואה תפוחה, שמן זית ובלסמי
Chocolate bar & tahini, peanuts, pailleté chips, chocolate cream,
crispy quinoa, olive oil & sweet balsamic sauce



דג'סטיף | Digestive

משקה אלכוהולי קר לסיום הארוחה | Alcoholic drink after the meal



לימונצ'לו & אספרסו - צ'ייסר 30 ש"ח | מנה 52 ש"ח - Espresso & Limoncello

בוקובסקה בוחה - 42 ש"ח - Boukha Bukovska

יגרמיסטר - 48 ש"ח - Jagermeister

גראפה - 42 ש"ח - Grappa



MARIPOSA
SENSATIONAL CUISINE

סלט קינואה

קינואה אדומה, בצל סגול, פטרוזיליה, חמוציות, שקדים קלויים, גבינת פטה טבעונית בויניגרט חרדל - 48 ₪

סלט שמוליק

סלט ירוק קצוץ, בצל סגול, ארוגולה, פטרוזיליה, חמוציות, שקדים קלויים, לימון סחוט ושמן זית - 52 ₪

סלט חסות פריכות

חסות פריכות, כרוב סגול, בצל סגול, פקאן מסוכך, אגסים, גבינת פטה טבעונית בויניגרט מנגו - 62 ₪

סלט אטריות שעועית

אטריות שעועית, כרוב סגול, מלפפון, בזיליקום, כוסברה, ג'ינג'ר, ברוטב פונזו וצ'ילי ירוק - 54 ₪

דים סאם

דים סאם במילוי פטריות, גזר, בצל, ג'ינג'ר ושמן שומשום, ברוטב פונזו ובצל ירוק - 78 ₪



לינגוויני וירקות

לינגוויני מוקפץ עם שעועית ירוקה, עגבניות מיובשות, עגבניות שרי, שום, פטרוזיליה ושמן זית - 79 ₪

קציצות טופו בגספאצ'ו פלפלים

קציצות טופו עם פטרוזיליה, כוסברה, שום ובצל, גספאצ'ו פלפלים, עגבניות מיובשות, קרם חציל, בצל קריספי, עלי בזיליקום וכוסברה טריים - 98 ₪

ריזוטו ארטישוק ירושלמי

אורז איטלקי, ציר ירקות, יין לבן, שום, טימין, מרווה, שמנת עדשים, קרם ארטישוק ירושלמי, שמן כמהין, פטריות כמהין ושמן זית - 98 ₪



MARIPOSA
SENSATIONAL CUISINE

Quinoa salad

Red quinoa, red onion, parsley, cranberries,
toasted almonds, vegan feta cheese & mustard vinaigrette - 48 ₪

“Shmulik” salad

Chopped green salad, red onion, arugula,
parsley, cranberries, toasted almond mediterranean sauce - 52 ₪

Crispy lettuce salad

Assorted crispy lettuce, red cabbage, red onions,
pecans, pears, vegan feta cheese, mango vinaigrette - 62 ₪

Bean noodles salad

Bean noodles, red cabbage, cucumber,
basil, coriander, ginger, Ponzu sauce & hot chili - 54 ₪

Dim Sum

Dim sum filled with mushrooms, carrots, onions,
ginger and sesame oil, In ponzo sauce and green onion - 78 ₪



Linguini

Linguini with green beans, dried tomatoes,
cherry tomatoes, garlic, parsley and olive oil - 79 ₪

Tofu meatballs in gazpacho

Tofu meatballs with parsley, coriander, garlic & onion, gazpacho peppers,
dried tomatoes, eggplant cream, crispy onion, basil & fresh coriander - 98 ₪

Jerusalem artichoke risotto

Italian rice, vegetable stock, white wine, garlic, thyme, sage, lentil cream,
Jerusalem artichoke cream, truffle oil, truffle mushroom & olive oil - 98 ₪

יינות לבנים כוסות

שרדונה קצרין, ירדן - 72 ש

יינות מבעבעים | רוזה כוסות

קאווה, ריאל אימפריאל, ספרד - 38 ש

יינות אדומים כוסות

סטרטוס, יקב מטר (פלטור) - 46 ש

מלבק ברברה, יקב דדה - 54 ש

קברנה סוביניון, ירדן, יקב

רמת הגולן - 64 ש



מבחר קוקטיילים

הגומה ה-19 - 55 ש

שילוב מושלם של רום, מנגו, קוקוס,

פסיפלורה, אננס וקציפת מנגו כתומה

Thai whisky - 55 ש

וויסקי סאוור תאילנדי,

מתובל במרווה וג'ינג'ר,

נגיעות למון-גראס, קוקוס וכתר שאטה

Spicy Hoho - 55 ש

ג'ין בתיבול בזיליקום וחלפיניו,

מלון ולמון-גראס

Vanilla passion - 55 ש

וודקה וניל, פסיפלורה,

ליקר תפוזים וביטר אורנג'

Sexy Lady - 68 ש

קסטרא אליון, יין רוזה,

היביסקוס, ליצ'י ומלפפון

וודקה

סטולי פרימיום - 42 ש

גרייגוס - 48 ש

בלוודיר - 48 ש

קטל וואן - 49 ש

בלוגה - 62 ש

סטולי עלית - 68 ש

קסטרה אליון - 92 ש

בלוגה גולד - 110 ש

טקילה

קוארבו

טרדיסיונל - 48 ש

פטרון סילבר - 68 ש

גראן סנטנריו

פלאטה - 62 ש

גראן סנטנריו

אנייחו - 76 ש

1800 סילבר - 78 ש

1800 קוקוס - 78 ש

פטרון אנייחו - 88 ש

ג'ין

גורדונס - 48 ש

לינד & ליים - 64 ש

הנדריקס - 72 ש

אפרטיף

קמפרי - 42 ש

אפרול - 42 ש

ביטר ביאנקו

לוקסרדו - 46 ש

אלטרנטיבו

של יוליוס - 48 ש

אניס

ערק עלית - 42 ש

אוזו 12 - 46 ש

אוזו פלומארי - 54 ש

אוזו מטאסקה - 56 ש

פסטיס ריקארד - 68 ש

רום

נגריטה - 38 ש

נגריטה ספייסי - 39 ש

זקאפה 23 - 98 ש

וויסקי סקוטי

גלן גרנט ארבוליס -
68 ש

מקאלן 12 - 98 ש

מקאלן 18 - 222 ש

בלאק לייבל - 57 ש

גולד לייבל - 74 ש

בלו לייבל - 167 ש

גלנפידיך 15 - 96 ש

גלנפידיך 18 - 122 ש

בלוויני 12 - 94 ש

פינלאגן 50% - 96 ש

גלנליווט 12 - 78 ש

גלנליווט 15 - 108 ש

וויסקי אירי

בושמילס - 48 ש

ג'יימסון - 52 ש

וויסקי אמריקאי

ג'ק דניאלס - 58 ש

בפאלו טרייס

(ברבן) - 68 ש

סינגל ברל - 88 ש

סזראק ריי

(שיפון) - 92 ש

קוניאק

VS רולנד ברו - 78 ש

VSOP מוסאנס

- 138 ש

XO מוסאנס - 178 ש

בירות חבית

טובורג - 25/28 ש

ויינשטפן - 28/32 ש

אסטרדיה דאם -

28/32 ש

Vodka

Stolichnaya
Premium - 42 ₪
Grey Goose - 48 ₪
Belvedere - 48 ₪
Ketel One - 49 ₪
Beluga - 62 ₪
Stolichnaya Elit -
68 ₪
Kastral Elion - 92 ₪
Beluga Gold - 110 ₪

Tequila

Cuervo Tradicional
- 48 ₪
Patron Silver - 68 ₪
Gran Centenario
Plata- 62 ₪
Gran Centenario
Anejo - 76 ₪
1800 Silver - 78 ₪
1800 Coconut - 78 ₪
Patron Anejo - 88 ₪

Gin

Gordons - 48 ₪
Lind & Lime - 64 ₪
Hendrick's - 72 ₪

Aperitif

Campari - 42 ₪
Aperol - 42 ₪
Bitter Bianco
Luxardo - 46 ₪
Julius Alternativo -
48 ₪

Anis

Arak Elite - 42 ₪
Ouzo 12 - 46 ₪
Ouzo Plomari - 54 ₪
Ouzo Metaxa - 56 ₪
Pastis De Ricard -
68 ₪

Rum

Negrita - 38 ₪
Negrita Spicy - 39 ₪
Zacapa 23 - 98 ₪

Scotch Whisky

Glen grant arbolis -
68 ₪
Macallan 12 - 98 ₪
Macallan 18 - 222 ₪
Black Label - 57 ₪
Gold Label - 74 ₪
Blue Label - 167 ₪
Glenfiddich 15 - 96 ₪
Glenfiddich 18 - 122 ₪
Balvenie 12 - 94 ₪
Finlaggen 50% - 96 ₪
Glenlivet 12 - 78 ₪
Glenlivet 15 - 108 ₪

Irish Whiskey

Bushmills - 48 ₪
Jameson - 52 ₪

American Whiskey

Jack Daniels - 58 ₪
Buffalo Trace
(bourbon) - 68 ₪
Single Barrel - 88 ₪
Sazerac Rye - 92 ₪

Cognac

Roland Bru VS - 78 ₪
Moisans VSOP -
138 ₪
Moisans XO - 178 ₪

Draft Beers

Red Tuborg
- 25/28 ₪
Weihenstephan -
28/32 ₪
Estrella Damm -
28/32 ₪

White Wines By Glass

Chardonnay Katzrin , Yarden, Golan
Heights - 72 ₪

Sparkling Wines / Rosé By Glass

Cava Reserva Real Imperial, Spain - 38 ₪

Red Wines By Glass

Stratos, Matar (Pelter) - 46 ₪
Malbec Barbera, Dada - 54 ₪
Cabernet Sauvignon, Yarden - 64 ₪



Cocktails

The 19th hole - 55 ₪

Perfect combination of rum, mango,
coconut, passion fruit,
pineapple & mango whipped foam

Thai whiskey - 55 ₪

Thai sour whiskey, sage & ginger,
lemongrass,
coconut & shatta pepper crown

Spicy Hoho - 55 ₪

Gin seasoned with basil & jalapeno,
melon and lemongrass

Vanilla passion - 55 ₪

Vodka & vanilla, passion fruit,
orange liqueur & bitter orange

Sexy Lady - 68 ₪

Castra Allion, rosé wine,
hibiscus, lychee & cucumber

שנות בציר עלולות להשתנות
רוב היינות שאנו מציעים הם מתוך תמיכה בייקבים המקומיים

יינות לבנים

מבעבעים

קאווה ברוט, ריאל אימפריאל, ספרד - 146 ש

רזיאל (מבית קסטל) - 470 ש

רוזה

מסע ישראלי, ויתקין - 178 ש

מטר (מבית פלטר) - 190 ש

יראון, הרי גליל - 215 ש

בת שלמה - 228 ש

רזיאל (מבית קסטל) - 265 ש

פינו גריג'ו

ירדן, רמת הגולן - 178 ש

סוביניון בלאן

ירדן, רמת הגולן - 172 ש

בן זמרה, גפנים בוגרות - 228 ש

בת שלמה - 228 ש

יראון, הרי הגליל - 248 ש

שרדונה

ירדן, כרם אורגני, רמת הגולן - 188 ש

שאבלי, דומיין דאמפט, צרפת - 238 ש

בת שלמה - 250 ש

ירדן, שרדונה קצרין - 252 ש

C קסטל דומיין - 270 ש

בלנדים

הר עמשא, יתיר

(ויונייה, שנין בלאן, רוסאן, גראנש בלאן וקליירנט בלאנש)

- 242 ש

מיה לוצ'ה (סוביניון בלאן, פ. קולומברד) - 288 ש

שנות בציר עלולות להשתנות
רוב היינות שאנו מציעים הם מתוך תמיכה בייקבים המקומיים

יינות אדומים

קברנה סוביניון

כרמל - 218 ש

ירדן, רמת הגולן - 262 ש

מטר (מבית פלטר) - 266 ש

קברנה פרנק

ירדן, רמת הגולן - 252 ש

מרלו

ירדן, רמת הגולן - 225 ש

ירדן, כרם אלוני הבשן - 420 ש

פינו נואר

ויתקין - 208 ש

פטיט ורדו

מטר (מבית פלטר) - 268 ש

גראנש נואר

ויתקין - 298 ש

סירה | שיראז

סטרטוס (שיראז), מטר (מבית פלטר) - 178 ש

סירה רזרב, טוליפ - 198 ש

סירה ירדן, רמת הגולן - 208 ש

מיה לוצ'ה, סירה & שזרות - 288 ש

בלנדים

מלבק ברברה, דדה - 228 ש

הרי יהודה, צרעה (ק. סוביניון, סירה וק. פרנק) - 238 ש

יראון, הרי הגליל

(ק. סוביניון, מרלו, ק. פרנק ופטיט ורדו) - 238 ש

הר עמשא, יתיר (בלנד משתנה) - 242 ש

רגבים, בת שלמה

(ק. סוביניון, ק. פרנק, פטיט ורדו וטמפרניו) - 250 ש

פטיט, קסטל

(מרלו, ק. סוביניון, ק. פרנק ופטיט ורדו) - 252 ש

בטי, בת שלמה

(ק. סוביניון, ק. פרנק ופטיט ורדו) - 290 ש

רזיאל אדום (סירה וקריניאן) - 295 ש

שורש, צרעה

(ק. סוביניון, מרלו, סירה ופטיט ורדו) - 295 ש

גרנד וין, קסטל (ק. סוביניון, סירה ופטיט ורדו) - 376 ש

CB - מטר (מבית פלטר)

(ק. סוביניון, שיראז, ק. פרנק ופטיט ורדו) - 435 ש

יער יתיר (ק. סוביניון, פטיט ורדו וק. פרנק) - 468 ש

רום, רמת הגולן (ק. סוביניון, סירה ומרלו) - 1,120 ש

קצרין אדום, רמת הגולן

(ק. סוביניון, מרלו, מלבק ופטיט ורדו) - 1,215 ש

Vintage year may vary
Most of the wines we offer are from local wineries

Red Wines

Cabernet Sauvignon

Carmel - 218 ₪

Yarden, Golan Heights - 262 ₪

Matar (Pelter) - 266 ₪

Cabernet Franc

Yarden, Golan Heights - 252 ₪

Merlot

Yarden, Golan Heights - 225 ₪

Allone Habashan,

Yarden, Golan Heights - 420 ₪

Pinot Noir

Vitkin - 208 ₪

Petit Verdot

Matar (Pelter) - 268 ₪

Grenache Noir

Vitkin - 298 ₪

Syrah | Shiraz

Stratos, Matar (Pelter) - 178 ₪

Syrah Reserve, Tulip - 198 ₪

Syrah Yarden, Golan Height - 208 ₪

Mia Luce, Syrah & Stems - 288 ₪

Blends

Malbek Barbara, Dada - 228 ₪

Judean Mountains, Tzora

(C.Sauvignon, Merlot & C.Franc) - 238 ₪

Yiron, Galilee Mountains (C.Sauvignon,
Merlot, C.Franc & Petit Verdot) - 238 ₪

Mt.amasa, Yatir - 242 ₪

Regavim, Bat-Shlomo (C.Sauvignon,
C.Franc, Petit Verdot & Tempranillo) - 250 ₪

Petit, Castel(Merlot, C.Sauvignon,
C.Franc & Petit Verdot) - 252 ₪

Betty, Bat-Shlomo

(C.Sauvignon, C.Franc & Petit Verdot) - 290 ₪

Red Raziel, Raziel (Syrah & Carignan) - 295 ₪

Shoresh, Tzora

(C.Sauvignon, Syrah, Merlot & Petit Verdot) - 295 ₪

Grand Vin, Castel

(C.Sauvignon, Syrah & Petit Verdot) - 376 ₪

Cb, Matar, Pelter (C.Sauvignon,

Shiraz, C.Franc & Petit Verdot) - 435 ₪

Yatir Forest (C.Sauvignon,

Petit Verdot & C.Franc) - 468 ₪

Rom, Golan Height

(C.Sauvignon, Syrah & Merlot) - 1,120 ₪

Katzrin, Golan Height (C.Sauvignon, Merlot,

Malbek & Petit Verdot) - 1,215 ₪

Vintage year may vary
Most of the wines we offer are from local wineries

White Wines

Sparkling Wine

Cava Brut Reserva Real Imperial,
Spain - 146 ₪

Raziel (Castel) - 470 ₪

Rosé

Vitkin,Israeli Journey - 178 ₪

Matar (Pelter) - 190 ₪

Yiron, Galilee Mountains - 215 ₪

Bat-Shlomo - 228 ₪

Raziel (Castel) - 265 ₪

Pinot Grigio

Yarden, Golan Heights - 178 ₪

Sauvignon Blanc

Yarden, Golan Heights - 172 ₪

Ben Zimra - 228 ₪

Bat-Shlomo - 228 ₪

Yiron, Galilee Mountains - 248 ₪

Chardonnay

Organic Vineyard Ruby,
Golan Heights - 188 ₪

Chablis, Domain, France - 238 ₪

Bat-Shlomo - 250 ₪

Katzrin ,Yarden, Golan Heights - 252 ₪

C Castel, Israel - 270 ₪

Blends

Mt.amasa, Yatir

(Viognier, Chenin Blanc, Roussanne,
Grenache Blanc, Kleinert Blanche)

- 242 ₪

Mia Luce

(Sauvignon Blanc, Colombard) - 288 ₪