

תפריט

תוספות שאפשר להוסיף על הכללללל !!!

ביצת עין - 7 ₪ / אווז מעושן חם - 12 ₪ / פורטובלו - 9 ₪ / בצל מטוגן - 7 ₪
חציל בטמפורה - 9 ₪ / כרובית חרוכה - 7 ₪ / כבד אווז - 50 ₪ / רוטב שמנת פלפלת טבעוני - 12 ₪.
אסאדו - 25 ₪ / צהובה / צ'דר טבעונית - 12 ₪ / רוטב גבינות טבעוני - 12 ₪ / ת. לחם לבחירה - 9 ₪.



כריכים

שניצל ביתי מעוף אמיתי

טחינה, ממרח ירקות קלויים, טרשי, חציל בטמפורה, מלפפון חמוץ, עגבנייה וחסה. 43 ₪.

עוף מפורק - אפוי במרינדת סילאן וסויה, צרוב ברוטב שזיפים.

איולי פלפלים, ממרח אבוקדו, סלסה ורדה, מלפפון חמוץ עגבנייה וחסה. 48 ₪.

תבשיל לילה - אסאדו בבישול ארוך, בליווי ירקות שורש טחינה, סלסה ורדה, מ. ירקות קלויים, חמוצים וחסה. 59 ₪.

פרגית השף - מלווה באספרגוס ופורטבלו, רוטב סיריזה ועשבי חיבול.

טחינה, טרשי, סלט עגבניות ומלפפון חמוץ. 53 ₪.

ה-וינאי - שניצל עוף, חזה אווז פריך וביצת עין.

טחינה, סלסה ורדה, צרמלה, סלט עגבניות ומלפפון חמוץ. 53 ₪.

ה-ויטאליז - תפוא"א קריספי, חציל מטוגן בליווי חזה אווז מעושן וביצת עין (גירש ממליץ ת. אסאדו - 25 ₪).

טחינה, סלסה ורדה, טרשי, עמבה, צרמלה, סלט עגבניות ומלפפון חמוץ. 49 ₪.

המבורגר עומר'ס - המלצת השף ת. צהובה / צ'דר טבעונית (12 ₪).

איולי פלפלים, ממרח אבוקדו, מלפפון חמוץ, עגבנייה וחסה. 51 ₪.

בוכרי - רצועות אנטריקוט עם חצילים קלויים בעמבה.

טחינה, סלסה ורדה, ממרח ירקות קלויים, בצל מטוגן, סלט עגבניות ומלפפון חמוץ. 51 ₪.

סטייק אנד אגז - רצועות אנטריקוט וביצת עין.

איולי פלפלים, ממרח אבוקדו, סלסה ורדה, מלפפון חמוץ, עגבניות וחסה. 51 ₪.

סביח עומר'ס - תפוא"א קריספי, חציל מטוגן בליווי ביצה קשה.

טחינה, סלסה ורדה, טרשי, עמבה, צרמלה, סלט עגבניות ומלפפון חמוץ. 39 ₪.

כרובית חרוכה

טחינה, ממרח ירקות קלויים, לימון כבוש, טרשי, סלט עגבניות. 41 ₪.

פטירות פורטובלו ברוטב בלסמי מצומצם

ממרח אבוקדו, ממרח ירקות קלויים, מלפפון חמוץ, עגבנייה וחסה. 41 ₪.

מחבתות

עוף מפורק - אפוי במרינדת סילאן וסויה, צרוב ברוטב שזיפים.

טחינה, ממרח ירקות קלויים, טרשי, סלסה ורדה ועלים ירוקים. 54 ₪.

סביח עומר'ס - תפוא"א קריספי, חציל מטוגן בליווי ביצה קשה.

טחינה, סלסה ורדה, טרשי, עמבה, צרמלה, גרגירי חומס ועלים ירוקים. 49 ₪.



טבעונית - אספרגוס, כרובית ופטירות צרובים בעשבי חיבול

טחינה, לימון כבוש, טרשי, סלסה ורדה, גרגירי חומס ועלים ירוקים. 51 ₪.



פטירות פורטובלו ברוטב בלסמי מצומצם

טחינה, לימון כבוש, טרשי, סלסה ורדה, גרגירי חומס ועלים ירוקים. 49 ₪.

קבב צזיקי - קציצות קבב במילוי טחינה גולמית.

על מצע יוגורט צזיקי טבעוני, עגבניות ובצל חרוכים, גרגירי חומס, טרשי, סלק מגורד ועלים ירוקים. 69 ₪.



פרגית השף - מלווה באספרגוס ופורטבלו, רוטב סיריזה ועשבי חיבול.

טחינה וטרשי. 61 ₪.

ה-וינאי - שניצל עוף, חזה אווז פריך וביצת עין.

טחינה, טרשי, ממרח ירקות קלויים וצרמלה. 59 ₪.

שניצל ביתי מעוף אמיתי - עם תוספת לבחירה. 49 ₪.

הבוכרי - רצועות אנטריקוט עם חצילים קלויים, אסאדו מפורק בצל מטוגן ונגיעה של עמבה -

טחינה, ממרח ירקות קלויים, סלסה ורדה, צרמלה סלט עגבניות. 72 ₪.

לחם, בשר ומה שביניהם

סלטים - חסה "ראש חמאה", כרוב לבן, רוגולה, צנונית, עגבניות שרי, מלפפון ירוק, פטרוזיליה, נענע, נבטים וקטניה משתנה, רוטב שמן זית ולימון.

חזה עוף, פטריות ובצל מטוגן / פטריות ובצל מטוגן / פרגית פיקנטית, אספרגוס פטריות ורוטב סיריזה / צמחוני, כרובית פטריות ואספרגוס בעשבי חיבול. 52 ₪.

סלט קיסר - המלצת השף ת. פרמזן טבעוני מגורד - 5 ₪.

חזה עוף, חסה "ראש חמאה", כרוב לבן, עגבניות שרי, בצל סגול, וקרוטונים ביתיים ברוטב קיסר קלאסי. 52 ₪.

סלט נבטים ושורשים - המלצת השף ת. פטה טבעונית (12 ₪).

גזר, קולורבי, כוסברה, ברוטב איולי צ'ילי וג'ינג'ר, בוטנים ואפונת וואסאבי. 37 ₪.

סלט סלומון - אפוי במרינדת סילאן, ברוטב בית מתקתק -

גזר, רוגולה, צנונית, נענע, נבטים, פטרוזיליה, שקדים קלויים, בוטנים, קולורבי ואפונה סינית. 54 ₪.



שאל את האלמנטים על הספייסליים שלנו

תוספות

צ'יפס פשוט – המלצת השף – ת. רוטב גבינות טבעוני – 12 ש. מתובל במלח ואבקת שום..... 18 ש.

חצי חצי – מתובל במלח, אבקת שום, פטרוזיליה קצוצה וגרידת לימון..... 22 ש.

קרעי צ'יפס – קרעי תפוא מטוגנים, מתובל במלח, אבקת שום ורוטב צ'ילי מתוק..... 24 ש.

סלט ירוק – חסה "ראש חמאה", כרוב לבן, צנונית, עגבניות שרי, מלפפון ירוק, פטרוזיליה, נענע, נבטים וקטניה משתנה..... 24 ש.

טבעות בצל – בצל טרי בציפוי ביתי 24 ש.

כרובית פנקו – כרובית מטוגנת בציפוי שבבי פנקו, מתובל במלח, ואבקת שום..... 24 ש.

ליג בעומר – בטטה על הגריל, מתובל במלח ופלפל גרוס, וסלסה ורדה..... 23 ש.

תפוא מדורה – תפוא על האש, מתובל במלח ופלפל גרוס, טרשי וסלסה ורדה..... 23 ש.

כרובית משכילה – פרחי כרובית צרובים, טחינה, סלסה ורדה, לימון כבוש, טרשי ועלים ירוקים..... 26 ש.

עומר'ס בקטנה

פרצל עגל – נקניקיית עגל בלחם פרצל חם, מיונז, חרדל דיז'ון אמיתי וכרוב כבוש..... 34 ש.

עוף מפורק ופורטובלו טחינה, סלסה ורדה, טרשי ועלים ירוקים..... 39 ש.

קפרזה עגבניות שרי, בצל סגול, קלמטה, צנונית, גבינת פטה טבעונית, שמן זית ולימון, בלסמי מצומצם, שקדים פרוסים, תערובת עלים ירוקים..... 42 ש.

סביצה "זורים" דג משתנה (שאל את המלצר), בצל סגול, שרי, כוסברה, צ'ילי, קלמטה, אבוקדו ולחם צ'פאטי הודי..... 45 ש.

ברולה חציל חציל מקורמל, במרינדת שום לימון צ'ילי ותמרהינדי, נבטי חמנייה, טחינה גולמית ושקדים קלויים..... 39 ש.

צראיס – רבעי פיתה במילוי משתנה (שאל את המלצר). מוגש לצד קוקטייל זיתים ולימון כבוש, סלט עגבניות, וטחינה עם נגיעת צרמלה..... 45 ש.

ארוחות ילדים – 48 ש

חזה עוף / שניצל ביתי מעוף אמיתי / קבב במילוי טחינה / פרגית בפפריקה / המבורגר מגיע עם תוספת לבחירה ושתייה קלה.

צייסרים – שאל את המלצר על מגוון האלכוהול שלנו..... 18 / 16 ש.

אספרסו..... 9 ש.

שתייה

מים מינרלים / סודה..... 10 ש.

שתייה קלה..... 12 ש.

פררלה..... 16 ש.

בירה בבקבוק / בוטיק..... 24 ש / 29 ש.

בירה מהחבית 0.3 / 0.5..... 32 ש / 37 ש.

יינות הבית (כוס) - לבן / אדום..... 32 ש.

קוקטיילים – שאל את המלצר על מגוון הקוקטיילים שלנו..... 35 ש.



נשמח אם תעדכנו אותנו על אלרגיות ורגישויות במידה ויש...



הספיישלים שלנו

סטייק אנטריקוט מיושן - בליווי תפוז"א / ארטישוק ירושלמי,

אספרגוס ורוטב שמנת פלפלת טבעוני (על בסיס עדשים)..... 139 ₪

נתחי כבד עוף - טחינה, צרמלה, טרשי ריבת בצל מתקתקה ורוטב שזיפים חלומי..... 69 ₪

פיתה דניס - על מצע של סלט שעועית שחורה, סלסה ורדה, עלים ירוקים וגרידת סלק..... 108 ₪

שווארמה פראית מנתחי פרגית - שומן טלה, תבלון הבית, עמבה, צרמלה, סלסה ורדה ואסאדו מפורק..... 79 ₪

נתח קצבים - בליווי אספרגוס ופורטבלו ורוטב ברביקיו..... 107 ₪

