

BISTRO56

ביסטרו כשר



APPETIZERS

- Crispy Wings** Crispy chicken wings, topped with roasted sesame seeds and green onions, with spicy teriyaki sauce
- Charred Eggplant** Cooked over open fire, cherry tomatoes, red onion, oregano, radish, spicy chili, parsley, white tahini, lemon juice and local Israeli olive oil
- Portobello Mushroom** Stuffed with ground beef, topped with black soy and mirin sauce
- Sirloin Carpaccio** Thinly sliced Black Angus sirloin, radish, sea salt, fresh baby arugula, cherry tomatoes, garlic confit, balsamic glaze, roasted almonds, Israeli olive oil and freshly squeezed lemon juice
- Fresh salt water fish ceviche** Pani puri with fresh salt water fish, chili, fruit of the season, red onion, green onion, parsley, coriander, olive oil served on top of avocado cream
- Cabbage Steak** A cabbage wedge roasted with Israeli olive oil, topped with Atlantic sea salt and freshly ground pepper, sumac, dried mint, tahini and tomato salsa
- Crispy Roll** Chopped chicken thighs and caramelized onion, stir fried with lamb fat and Mediterranean spices, wrapped in a crispy dough, served with fresh greens and topped with tahini and Amba sauce (middle eastern mango chutney)
- Green Salad** A mix of lettuce, cherry tomatoes, cucumber, red onion, radish, Granny Smith apples and roasted almonds tossed together in a mango and herb vinaigrette
- The new ceaser salad** Hearts of young lettuce, juicy chicken strips, soft boiled egg, red onion, radish, croutons, with Caesar sauce
- Soup Of The Day**
- Freshly Baked Bread with dips**
- Spicy plate**
- Special dish** ask the waiter

מנות פתיחה

- 59 **קריספי ווינגס** כנפי עוף בציפוי פריך, בצל ירוק ושומשום קלוי ברוטב טריאקי חריף
- 59 **חציל בלאדי** חציל שרוף על האש, טחינה "הר ברכה", סלסת עגבניות, שום קונפי, מלח פלפל
- 72 **פטריות פורטבלו** ממולאת בבשר בקר ועגל טרי מנתחים שטחנו במקום, ברוטב מירין וסויה שחורה
- 75 **קרפצ'יו סינטה** בלאק אנגוס, שמן זית ישראלי, מיץ לימון טרי, שום קונפי, מלח גס, ביבי אורגולה, עגבניות שרי, צנונית, צמצום בלסמי ושקדים קלויים
- 75 **סביצ'ה דג ים** פאני פורי ממולא בדג ים טרי עם צילי חריף, פרי העונה, בצל סגול, בצל ירוק, פטרוזיליה, כוסברה, מוגש על קרם אבוקדו, שמן זית וצילי חריף
- 59 **סטייק כרוב** רבע כרוב צלוי בשמן זית ישראלי, מלח ים ופלפל שחור גרוס, טחינה "הר ברכה", סומק, נענע מיובשת וסלסת עגבניות פיקנטית
- 68 **"קריספי רול"** נתחי פרגית ובצל מטוגן מוקפצים במעט שומן טלה, תערובת תבליני הבית, בבצק פריך, טחינה עמבה ותערובת עלים צעירים
- 57 **סלט ירוקים** מגוון חסות, שרי, מלפפון, בצל סגול, צנונית, כרוב, תפוח גרני סמית ושבבי שקדים קלויים בויניגרט מנגו ועשבים
- 77 **"הקיסר החדש"** לב חסה צעירה, רצועות עוף עסיסיות, קרוטונים, רוטב קיסר, אגוזי מלך קלויים ופרמזן
- 48 **מרק היום**
- 24 **לחם הבית ומטבלים**
- 20 **צלחת חריפה**
- מנת ספיישל שאל את המלצר



Kids

- Schnitzel and French Fries 55
- Pasta With Tomato Sauce 55

ילדים

- 55 שניצלונים וציפס
- 55 פסטה ברוטב עגבניות



SOFT DRINKS

שתייה קלה	מחיר	תיאור
Mineral Water	16	מים מינרליים
Perrier	17	פרייה
San Pellegrino large	29	סאן פלגרינו גדול
Aqua Panna 750 ml	29	אקווה פנה 750 מ"ל
Pepsi, Pepsi Max, 7UP, Diet 7UP, Nestea	16	פפסי, פפסי מקס, דיאט 7אפ, אייס תה
Lemonade \ Orange Juice	16	מיץ תפוזים / לימונדה
Energy drink	20	משקה אנרגיה
Tonic	14	טוניק
Apple cider	17	סיידר תפוחים
Bacardi Breezer - Lemon	27	בקארדי בריזר לימון
Ice Coffie	17	קפה קר

HOT DRINKS

שתייה חמה	מחיר	תיאור
Short / Long Espresso	14/12	אספרסו קצר/ארוך
Double Espresso	15	אספרסו כפול
Black Coffie	14	קפה שחור
Cappuccino/Larg Cappuccino	17	הפוך
Americano	15	אמריקנו
Mint tea / tea	15	תה / תה נענע



BISTRO56



BISTRO56

ביסטרו כשר



MAIN DISHES

Main special ask the waiter

LAND

- In House Aged Argentinean Ribeye 300g** with a side of puree and tossed beans
- Lamb Spareribs** Slowly cooked spare ribs in a barbecue glaze, served on a sizzling cast iron platter with a side of stir fried vegetables
- Nebraska Prime Rib** Bone-in prime rib, served on a sizzling cast iron platter with a side of Creole spiced potato wedges
- Fresh Baby Lamb Chops from The Golan Heights** fresh lamb chops from the Golan Heights, served with a side of crispy baby potatoes tossed in parsley, garlic and lemon zest
- Nebraska Sirloin Steak** 300g of quality aged meat with a side of green beans
- Picania strips** 300g Served with a side of potato and leek puree, crispy shallots, Chimichurri Sauce and garlic confit
- Boneless Grilled Chicken Thighs** In a Mediterranean herbal marinade, served with a side of fresh green salad and crispy baby potatoes tossed in parsley, garlic and lemon zest

SEA

- Fresh sea fish fillet** with cream of burnt tomatoes, house potato puree, beans and sautéed spinach
- Fresh Salmon Fillet** Covered with a green herb sauce, served on a bed of potatoes and leek puree with a side of pickled lemon and roasted pistachios
- Stuffed Whole Seabass** Whole seabass stuffed with herbs, lemon, fresh garlic and almonds. Served with baked potato

SANDWICHES

- 100% Beef Burger Fresh from The Golan Heights** 220 gr. of in-house ground beef, house aioli sauce, lettuce, tomato, pickles and red onion, served with a side of French fries
- Crispy Chicken Sandwich** Extra crispy chicken fillet, curry aioli, lettuce, tomato, pickles and red onion, served in a burger bun with a side of French fries
- The Decadent Burger** 220 gr. of in-house ground beef topped with smoked goose breast strips, vegan cheese, fried onion rings, roasted spicy pepper, house aioli, lettuce, tomato, pickles and red onion, served with a side of French fries
- Redefine burger** 140 gr. of vegetable burger with lettuce, tomato, pickles and red onion, served with a side of French fries

ON THE BURGER:

- Fried egg 10 Fried onion 10 Vegan cheese 10 Smoked goose breast 15

Vegan

- Vegetables Curry** A selection of fresh seasonal vegetables, cooked in a red curry sauce with basil, ginger, lemongrass and peanuts served with a side of white basmati rice
- Stir-fry** of onions peppers and white cabbage with soy chunks in jess's sauce served with white rice

SIDE DISHES

21

- Basmati rice
- French fries
- Crispy baby potatoes tossed in parsley and garlic
- Green beans
- fresh green salad
- Potatoes and leek puree

עיקריות

ספיישל עיקרית שאל את המלצר

יבשה

- אנטריקוט ארגנטינאי מיושן במקום 300 גר'**, בליווי פירה הבית, שעועית ותרד מוקפצים
- ספריבס טלה** שדרת צלעות טלה בבישול איטי וארוך, מוגש על פלטת ברזל יצוק לוחט, ברוטב ברביקיו מעודן, עם צ'יפס תפוז
- פריים ריב נברסקה** אנטריקוט מובחר על העצם, מוגש על פלטת ברזל יצוק לוחט בתוספת ירקות על האש
- צלעות בייבי טלה טריות מרמת הגולן** צלעות טלה טריות, מוגשות עם בייבי תפוז קריספי מעוך, בתיבול של שום, פטרוזיליה וגרידת לימון
- סינטה עגל נברסקה** 300 גר' של בשר איכותי מיושן במקום, מוגש עם פירה הבית ושעועית
- פיקניה ארגנטינאית** 300 גר' של פרוסות פיקניה מוגש עם פירה הבית ותרד מוקפצים, כרישה קונפוי, קריספי שאלוט, ציימיצורי ושום קונפוי
- סטייק פרגית** במרינדה של עשבי תיבול, מוגש עם סלט ירוק, בייבי תפוז קריספי מעוך בתיבול של שום, פטרוזיליה וגרידת לימון

מן הים

- פילה דגים טרי** עם פירה הבית, קרם עגבניות שרופות, שעועית ותרד מוקפצים
- פילה סלמון טרי** בקראסט עשבי תיבול לימון כבוש ופיסטוק גלוי מוגש בלווי פירה הבית, עגבניות שרי צליות ושומר קונפוי
- לברק שלם עם "בטן מלאה"** בטן של עשבים, לימון, שום טרי ושברי שקדים מולבנים, מוגש עם תפוח אדמה מדורה

בלחמניה

- המבורגר 100% בשר טרי מרמת הגולן** 220 גר' בשר טרי הנטחן במקום, איולי הבית, חסה, עגבניה, מלפפון חמוץ ובצל סגול, מוגש עם צ'יפס תפוז
- קריספי צ'יקן סנדוויץ'** פילה עוף מטוגן בציפוי אקסטרה פריך בלחמניית המבורגר, עם איולי קארי, עגבניה, חסה, בצל סגול ומלפפון חמוץ, בתוספת צ'יפס תפוז
- המבורגר מושחת** 220 גר' בשר טרי הנטחן במקום עם רצועות אווז מעושן, גבינה טבעונית, פלפל חריף וטבעות בצל מטוגנות בלחמניית המבורגר עם איולי הבית, חסה, עגבניה, בצל סגול ומלפפון חמוץ, מוגש עם צ'יפס תפוז
- רידיפיין בורגר** 140 גר' של קציצה על בסיס רכיבים צמחיים, חסה, עגבניה בצל סגול ומלפפון חמוץ, בתוספת צ'יפס תפוז

תוספות מעל המבורגר:

- ביצת עין 10 בצל מקורמל 10 גבינה טבעונית 10 אווז מעושן 15

מכעוני

- קארי ירקות** מבחר ירקות גינה עונתיים בקארי אדום, בזיליקום, ג'ינג'ר, למון גראס ובוטנים גרוסים, מוגש על אווז בסמטי לבן
- מוקפץ בצל**, פלפלים וכרוב לבן, נתחי סויה ברוטב ג'סה, מוגש בתוספת אווז לבן

תוספות בצד

21

- שעועית ירוקה
- סלט עלים רענן
- פירה
- אווז לבן
- צ'יפס
- בייבי תפוז קריספי מעוך

Gitomire. Ne



BISTRO56

