



תפריט

מנות ראשונות



לחם פרנה	19 ש"ח
לחם מרוקאי המוגש בתוספת זעתר, שמן זית ונגיעות בלסמי	
לחם פרנה ומטבלים	46 ש"ח
לחם מרוקאי לצד קרם חציל בטחינה, פלפל קלוי, סלט חצילים וטחינה ירוקה	
חציל בלאדי	54 ש"ח
חציל קלוי עם רוטב טחינה, שרי קונפי וצימיצורי מוגש עם לחם פרנה	
פטריות מוקפצות	54 ש"ח
פטריות שמפיניון מוקפצות ברוטב מתקתק על מצע של עלי בייבי ושקדים פרוסים	
סלט קינואה	58 ש"ח
קינואה אדומה, עדשים שחורות, סלרי, פטרוזיליה, חמוציות, שקדים פרוסים ובצל ירוק בתיבול שמן זית, לימון, מלח ובזילוף טחינה.	
סלט השוק	52 ש"ח
עגבניות שרי, מלפפון, גזר, גמבה, כרוב לבן, כרוב סגול, חמוציות, נענע, פטרוזיליה וסלרי בתיבול לימון ושמן זית.	
סלט מיכאל	52 ש"ח
מיקס עלי חסה הידרופונית, מלפפון, צנונית, גזר, גרעיני חמניה, גרעיני דלעת, זרעי פשתן, שומשום ובצל ירוק בתיבול רוטב חרדל ודבש	

ליד הבירה



פריצל קורנביף	58 ש"ח
2 יחידות של בייגל בווארי עם נתחי קורנביף, חסה, עגבנייה, מלפפון חמוץ בליווי רוטב ברביקיו וחמוצי הבית	
צלחת ציפס גדולה	42 ש"ח
צלחת ציפס בטטה קטן	31 ש"ח
צלחת ציפס מיקס תפוח אדמה ובטטה	48 ש"ח
טבעות בצל 14 יח'	32 ש"ח
שניצלוני המבשלה	56 ש"ח
רצועות חזה עוף בציפוי פריך בליווי רוטב צ'ילי מתקתק לצד עשבי תיבול	
מחבת מיני צ'וריסו	48 ש"ח
נקניקיות בקר מעט פיקנטיות מוגשות על מצע של כרוב כבוש המבושל בבירת המבשלה	
כנפי עוף	46 ש"ח
כנפיים מוקפצות ברוטב מתקתק ושומשום	

צמחוני



מוקפץ ירקות	62 ש"ח
מבחר ירקות מוקפצים הכוללים, כרוב לבן, גזר, גמבה, ברוקולי, סלרי ופטריות ברוטב הבית, מוגש על מצע לבחירה של אורז לבן / או אטריות חיטה	
המבורגר טבעוני	82 ש"ח
המבורגר טבעוני על בסיס סויה מוגש בלחמניית המבורגר עם חסה, עגבנייה, מלפפון חמוץ ובצל בתוספת ציפס. תוספת לבחירה: בצל מטוגן, פטריות מוקפצות, שום קונפי, ריבת בצל וחלפניו.	
תוספות בתשלום: ציפס בטטה 12 ש"ח, טבעות בצל (7 יח') 6 ש"ח, ציפס מיקס 9 ש"ח	
שווארמה טבעונית	82 ש"ח
על מצע של טורטיה לצד סלט חצילים, שרי קלוי, טחינה ועשבי תיבול. תוספת לבחירה: ציפס/ סלט אישי	

מנות עיקריות



נקניקיות המבשלה

92 ₪ נקניקיית צ'וריסו בקר ונקניקיית כבש עסיסיות צלויות על הגריל ומוגשות על מצע של פירה תפוחי אדמה וכרוב כבוש המבושל בבירת המבשלה

סטייק אנטריקוט 330 גר'

176 ₪ נתח עסיסי ומיושן של בשר משובש ואיכותי הצלוי על הגריל בתוספת תפוח אדמה מעושן בתנור לצד שום קונפי, רוטב צ'ימיצורי ועשבי תיבול

צלעות טלה 500 גר' (כולל העצם)

178 ₪ צלויות על הגריל בתוספת תפוח אדמה מעושן בתנור לצד שום קונפי, רוטב צ'ימיצורי ועשבי תיבול.

פילה בקר 250 גר'

166 ₪ מדליוני פילה מוגשים עם פירה לצד רוטב יין ועשבי תיבול

סטייק פרגית

94 ₪ נתחי פרגית צלויים על הגריל ומוגשים בתוספת פירה תפוחי אדמה לצד עשבי תיבול

שניצל הבית

86 ₪ חזה עוף בציפוי פריך מוגש עם ציפס לצד עשבי תיבול ורוטב צ'ילי מתוק

סלט חזה עוף

86 ₪ רצועות חזה עוף צלויות על הגריל מוגשות על מצע של מיקס עלי חסה הידרופונית, שרי, מלפפון, גזר, פלפל קלוי בליווי רוטב ויניגרס הדרים

פלטת בשרים זוגית (כ 900 גר')

342 ₪ אנטריקוט, פרגית, מיני נקניקיות, קבב עם צנוברים מוגש על פלטה לוחטת, מוגש עם לחם פרנה ומטבלים 21 תוספות לבחירה: ציפס, סלט אישי, פירה, אורז או תפוח אדמה אפוי.

המבורגר המבשלה



המבורגר המבשלה 230 גר'

86 ₪ המבורגר בקר מרמת הגולן מוגש בלחמניית המבורגר עם חסה, עגבנייה, בצל סגול, מלפפון חמוץ, בתוספת ציפס.

תוספות מעל ההמבורגר

בצל מטוגן 8 ₪, פטריות מוקפצות 10 ₪, קורנביף 14 ₪, שום קונפי 6 ₪, ריבת בצל 8 ₪, חלפניו 7 ₪
תוספות בתשלום (במקום ציפס): ציפס בטטה 14 ₪, טבעות בצל (7 יח') 8 ₪, ציפס מיקס 11 ₪

דגים



מנת דג היום - שאל את המלצר

152 ₪ מוגש בתוספת פירה תפוחי אדמה לצד סלט עשבי תיבול, עגבניות קונפי ורוטב שום שמיר

מנות ילדים



שניצלונים ציפס ושתייה

74 ₪ רצועות חזה עוף ציפוי פריך לצד ירקות טריים בתוספת ציפס

המבורגר 120 גר' ציפס ושתייה

74 ₪ מוגש בלחמניה עם חסה, עגבניה, מלפפון חמוץ ובצל, בתוספת ציפס

בירות



1L | 1/2 | 1/3

ש 62/36/26

ש 62/36/26

ש 62/36/26

ש 67/36/26

ש 67/36/26

בזלת אייל ענברי, בירה אדומה בעלת מראה מעונן עם טעם פירותי ומעט מריר (6.4% כוהל)
בזלת פילזנר בירת לאגר בהירה וקלילה, מאופיינת במרירות נעימה (4.9% כוהל)
בזלת חיטה בירה בווארית מעוננת המאופיינת בריח בננה וניחוח ציפורן (5.1% כוהל)
בזלת דאבל בוק בירת לאגר כהה וחזקה בעלת גוף מלא בטעמי קפה ושוקולד (8% כוהל)
בזלת IPA בירה עם טעם הדרי, מרירה וחזקה (7% כהל)

ש 66

חווית הגולן

5 כוסות של 200 מ"ל מבירות המבשלה, מוגש עם חמוצי הבית

ש 19

סט טעימות בירות המבשלה 5 כוסות של 60 מ"ל

שתייה קלה



ש 16

ש 11

ש 12

ש 14

ש 29

ש 16

ש 16

ש 16

ש 16

ש 16

ש 16

קולה/דיאט קולה/זירו/ספרייט/ספרייט זירו/פאנטה

מים מינרלים

סודה

לימונדה/תפוחים כוס

לימונדה/תפוחים (קנקן)

תפוחים צלול (סיידר)

ענבים

אשכוליות

פיח תה אפרסק

בירה שחורה מאלטי

שתייה חמה



ש 14/18

ש 18

ש 11

ש 13

ש 10

ש 13

ש 12

ש 15/24

הפוך גדול/ קטן

קפה קר

הקפה הינו מחלב שיבולת שועל

אספרסו קצר/ארוך

אספרסו כפול/כפול ארוך

קפה שחור

אמריקנו

תה נענע/ תיון

סיידר חם עם/בלי יין

** לתפריט קינוחים - שאל את המלצר.

אלכוהול



ויסקי

ג'וני ווקר אדום
ג'וני ווקר שחור
גלנפידיך 18
ג'ק דניאלס
גיימסון
בושמילס
בלאק בוש

קוקטיילים

שאל את הברמן

אפריטיף

מרטיני ביאנקו / רוטו
קמפרי

וודקה

טראמפ
סטולי

קוניאק

גודה VS

אניס

ערק
אחו 7

ליקרים

באד אפל
יגרמייסטר
פידג' אבטיח
פידג' תאנים

יינות כוס יין / בקבוק 375 מ"ל / בקבוק 750 מ"ל

מרלו (אדום גמלא)
בלנד (אדום, גמלא)
קברנה סוביניון (אדום גמלא)
שרדונה (לבן, גמלא)

37 / צ'ייסר 22
48 / צ'ייסר 28
57 / צ'ייסר 29
52 / צ'ייסר 25
32 / צ'ייסר 17
32 / צ'ייסר 17
43 / צ'ייסר 22

30 / צ'ייסר 15
30 / צ'ייסר 15

39 / צ'ייסר 21
39 / צ'ייסר 21

48

33 / צ'ייסר 17
29 / צ'ייסר 15

33 / צ'ייסר 17
36 / צ'ייסר 18
31 / צ'ייסר 16
31 / צ'ייסר 16

38 / 73 / 149
38 / 73 / 149
38 / 73 / 149
38 / 73 / 149



בזלת-אייל ענברי

בירת אייל אדומה ענברית, בעלת מראה מעונן. ניחנת בטעם המורכב מפרותיות למול מרירות כשותית עדינה, יחד עם מתיקות הלתת הקלוי חוויה של טעמים. 6.4% אלכוהול.

בזלת-פילזנר

בירת לאגר בהירה וקלילה. מאופיינת במרירות כשותית נעימה ובמתיקות קלה מהלתת. 4.9% אלכוהול.



בזלת-דאבל בוק

בירת לאגר כהה וחזקה.
בעלת גוף מלא בטעמי קפה ושוקולד
המאוזנים עם ארומה כשותית נעימה.
8% אלכוהול.

בזלת-חיטה

בירת חיטה, בעלת מראה מעונן
המאופיינת בריח בננה ובטעם ציפורן.
בירה בווארית אופיינית.
5.1% אלכוהול.

