



צהריים במדיטה

פלטת מזאטים

מבחר של סלטים המוגשים עם פוקצ'ת הבית (ללא הזמנת מנה עיקרית עלות פלטת המזטים 35 ש"ח לסועד).

עיקריות

פוקצ'ה "מעורב ירושלמי" של דגי ים, טחינה ועמבה
82

פסטה קונקילי, שמן זית, עגבניות, צנוברים, בזיליקום,
חצילים וזיתי תאסוס
78

ריזוטו שקדי עגל ופטריות
86

פרגית מושחרת על העצם וירקות מדורה
90

כבדי עוף, בצלי שאלוט וערמונים בין אדום וקרם בטטה
84

חזה עוף בציפוי פריך ופירה
78

המבורגר אנטרקוט 250 גר' & צ'יפס
86

אסאדו עגל בברביקיו תפוזים וג'ינג'ר
לצד סלט קולסלו
102

סטייק אנטרקוט 250 גר' עם רוקט וירקות מדורה
120

כנאפה דניס - דניס בקראסט טחינה גולמית ושערות
קדאיף, על קרם כרובית וטאבולה שקדים
120

קוקטיילים

מרגריטה תות

וודקה, מונין תות, חמוציות

טרופיקנה

מרטיני, וודקה, מונין פסיפלורה

מוחיתו צ'ילי אנס

רום, מיץ אנס, נענע ולימונים

גרין גרדן

ג'ין, כוסברה, מלפפון

אפרול שפריץ

אפרול וקאוזה

44 ש"ח

ראשונות

המנה הראשונה כלולה במחיר המנה העיקרית

סלט עגבניות - עגבניות שרי בצבעים,
עגבניות שטח, עגבניות צליות, בזיליקום,
קרוטונים, זיתי תאסוס, צנון ופלפל חריף
בוויניגרט עגבניות

סלט עלים - חסה, רוקט, אנדיב,
עשבי תיבול, עגבניות שרי חצי מיובשות,
בצלי שאלוט פריכים וביצה קשה
מגורדת ברוטב וויניגרט לימון ודבש
עם אגוזי מקדמיה

קולרבי צלוי, טחינה ירוקה וזעתר

סטייק חציל בטאבון, טחינה,

ירקות שרופים, קרם לימון וסילאן

כרובית מטוגנת, טחינה,

סלסת עגבניות וסומק

פלפלים שרופים - טינקרבל וחריפים,
אריסה ופסטו פלפלים, בשמן בלסמי ואורגנו

פטה כבדים, ריבת עגבניות שרי ושומר
לצד טוסטונים

קרפצ'ו בקר, רוקט, לימון, שמן זית
ובלסמי

תוספת 15 ש"ח

פאני פורי טונה אדומה ואילי טוגרשי
תוספת 15 ש"ח

שתייה קלה

24/14 מים מינרלים

24 מים מינרלים מוגזים

12 סודה

14 שתייה מוגזת

14 מיץ טבעי

14 תפוחים צלול

יין הבית

24 גמלא השמורה

בירה

מהחבית

28 טובורג

30 סטלה ארטואה

בקבוק

32 גינס

32 קורונה

34 הרצל 6% כפרה

34 הרצל I.P.A

36 ווינשטפן



Lunch at Medita

Meze Plate

{ A colorful variety of salads, served with our Focaccia bread (Without ordering a main course, the cost of the platter is NIS 35 per person) }

Appetizer

- Tomatoes salad - cherry tomatoes, baladi tomatoes, roasted tomatoes, basil, croutons, tassos olives, radish and hot pepper in tomatoes vinaigrette
- Leaf salad - lettuce, roquette, endive, mixed herbs, semi dried cherry tomatoes, crispy shallots & shredded hardboiled egg in a lemon and honey vinaigrette with macadamia nuts
- Roasted kohlrabi, green tahini and za'atar
- Tabun roasted eggplant, tahini, burned vegetables salsa, lemon cream & date honey
- Fried cauliflower, tahini, tomatoes sauce and sumac
- Tabun roasted eggplant, tahini, burned vegetables salsa, lemon cream & date honey
- Burned peppers - Tinkerbelle and hot peppers, Arisa and peppers pesto in balsamic oil and oregano
- Liver paté served with tomatoes fennel chutney and mini toasts
- Beef Carpaccio, arugula, lemon, olive oil and balsamic
Additional NIS 15
- Pani puri red tuna & aioli tograshi.
Additional NIS 15

Main

- Focaccia "Jerusalem mixed grill" of sea fish, tahini and mango pickle sauce
82
- Conchiglie Pasta, olive oil, tomatoes, pine nuts, basil, eggplant & tassos olives
78
- Risotto Sweetbreads and mushrooms
86
- Spring chicken on the bone and bonfire vegetables
90
- Chicken liver, shallots and chestnuts in red wine and sweet potato cream
84
- Crispy chicken breast with mashed potatoes
78
- 250 gr. Entrecote burger & fries
86
- Veal asado with ginger & orange barbeque sauce served with coleslaw salad
102
- 250 gr. Entrecote steak with roquette and bonfire vegetables
120
- Sea bream kanafeh - sea bream in raw tahini and kadaif fibers crust, on cauliflower cream & almonds tabbouleh
120

Beer

Draught

Tuborg	28
Stella Artois	30

Bottle

Guinness	32
Corona	32
Herzl - amber ale	34
Herzl I.P.A	34
Weihenstephaner	36

Soft drink

Mineral water	14/24
Sparkling water	24
Soda	14
Carbonated drinks	14
Natural Juice	14
Apple Juice	14
House wine	
Gamla hashmura	24

Cocktails

Strawberry Margarita

Vodka, Strawberry monin syrup, cranberries

Tropicana

Martini, vodka, passion fruit monin syrup

Mojito Chili Pineapple

Rum, pineapple juice, mint and lemons

Green Garden

Gin, coriander, cucumber

Aperol Spritz

Aperol, cava

NIS 44