

L O U
THE
N G E

רום
סרביס

תפריט

ראשון - חמישי 11:00-22:00
שישי - החל מ- 11:00 עד שעה לפני כניסת השבת
שבת - כשעה לאחר צאת השבת ועד השעה 22:00

פלטות

ארוחת בוקר בכל שעה שתרצו

חביתה או ביצת עין, לאבנה סומק, חמאת תפוז, קונפיטורת בצל, גבינת פטה, ריבת פלפל חריף, גבינת חלומי חמה, זיתי הבית, סלט טבולה, פילה חציל, טחינה וסלסת עגבניות - פיתה מהטבון ולחם מחמצת - 95 ש"ח
תוספות לביצים לבחירה: בצל/עגבנייה/פטרייות/פלפלים.

מגש גבינות (מומלץ עם בקבוק יין)

גבינות משק מובחרות, מוגש עם קונפיטורת בצל, לחם מחמצת, חסה, ויניגרט חרדל - 120 ש"ח

מגש מהעיר העתיקה

חמוס עם מסבחה, טחינת שום, לימון ושמן זית, סלט עגבניות פיקנטי, זיתים מתובלים, כדורי פלאפל חם, פיתה מהטבון - 85 ש"ח

ראשונות

קפרזה

עגבניות שרי צרובות, פסטו, מוצרלה, רוטב שמנת, צנוברים, פוקצ'ת הבית - 62 ש"ח

תפוח אדמה מדורה

פלחי תפוח אדמה מדורה, מוגש עם מבחר מטבלים - 45 ש"ח

חציל וטחינה

חציל צרוב, טחינה, עגבניות ושום, פוקצ'ת הבית - 52 ש"ח

מרק היום

- 42 ש"ח

קינוחים

המחיר לקינוח 42 ש"ח

עוגת גבינה ניו יורק

סבלה ברטון, גבינת שמנת, שמנת חמוצה

* עוגת פאדג' שוקולד חם

מוגש עם רוטב שוקולד וכדור גלידה

פאי לימון

בצק פריך, קרמו לימון חמצמץ, מרנג שוויצרי אפוי

עוגת גבינה אפויה קרה ללא סוכר

גבינת שמנת בציפוי שמנת

פאי וניל

ביסקוויט וניל, קרם אנגלז וניל

קרמו שוקולד

קרנץ פרלינה, גגאש דומדמניות, קרם שוקולד חלב

סיקרט

מוס קרם ברולה קוקוס, קרנץ קוקוס מקורמל

טירמיסו

קרם מסקרפונה וביסקוויט קפה

* לא מוגש בשבת

ילדים

ספגטי ברוטב עגבניות

ש 46

טוסט גבינה

מוגש עם צ'יפס וסלט קולסלאו

ש 42

סלטים

סלט השף 📌 📌

עלי חסה, אבוקדו, אגוזי מלך קלויים, עגבניות שרי, רוטב חרדל דיז'ון - 63 ש

סלט קיסר 📌

לבבות חסה, קרטונים, רוטב, פרמז'ן - 68 ש

סלט יווני 📌

מלפפון, עגבנייה, בצל סגול, גבינת פטה, זיתי קלמטה, קרטונים, שמן זית, לימון - 63 ש

סלט ישראלי 📌 📌

עגבנייה, מלפפון, בצל סגול, עשבי תיבול, שמן זית, לימון, טחינה - 59 ש"ח

פיצה ופסטה

פיצה מרגריטה

רוטב עגבניות, בזיליקום, גבינת מוצרלה - 69 ש

פיצה מרגריטה ללא גלוטן - 69 ש

הפיצות כוללות שתי תוספות לבחירה פלפלים/בצל/טונה/תירס/זיתים ירוקים/עגבניות.

רביולי 📌

רביולי גבינות, רוטב עגבניות / רוזה - 65 ש

פטוצ'יני 📌

פסטה פטוצ'יני, רוטב שמנת פטריות /רוזה - 65 ש

עיקריות

פילה סלמון על הפלנצ'ה

פילה סלמון צרוב, פירה, ירקות מוקפצים בטריאקי - 119 ש

פיש אנד צ'יפס

נתחי דג מטוגנים בטמפורה, מוגש עם צ'יפס ומטבלים - 89 ש

מוקפץ אסייאתי 📌 📌

נודלס מוקפץ ברוטב טריאקי עם ירקות/טופו/סלמון - 69/59/55 ש

צ'יפס 📌 📌

צ'יפס - 35 ש

משקאות

משקאות חמים

- * קפה הפוך - 18 ש"ח
- אמריקנו - 18 ש"ח
- נס קפה - 18 ש"ח
- קפה שחור - 12 ש"ח
- תה - 18 ש"ח
- שוקו חם / קר - 18 ש"ח
- סיידר חם / סיידר חם עם יין - 45/25 ש"ח
- * אספרסו קצר / ארוך / כפול - 18/18/14 ש"ח
- * מקיאטו קצר / ארוך / כפול - 19/19/15 ש"ח

משקאות קרים

- קפה קר - 18 ש"ח
- * מילקשייק - וניל / תות / שוקולד - 28 ש"ח

משקאות קלים

- קוקה קולה / קוקה קולה זירו - 18 ש"ח
- ספרייט / ספרייט זירו - 18 ש"ח
- תפוזים / לימונדה - 18 ש"ח
- סודה - 18 ש"ח
- מי טוניק - 18 ש"ח
- מים מינרלים גדול - 20 ש"ח
- סן פלגרינו קטן / גדול - 25/16 ש"ח
- ג'ינג'ר אייל - 18 ש"ח

* לא מוגש בשבת

בירות

- גולדסטאר - 27 ש"ח
- היינקן - 29 ש"ח



יינות

- יין לבן
- ברקן שרדונה - 30/120 ש"ח
- הרי גליל בלאן דה נואר - 160 ש"ח
- ברקן גוורצטרמינר - 120 ש"ח
- ירדן סוביניון בלאן - 160 ש"ח

- יין אדום
- ברקן קברנה סובניון - 40/160 ש"ח
- ירדן מרלו - 245 ש"ח
- הרי גליל יראון - 295 ש"ח
- ירדן קברנה סובניון - 308 ש"ח
- קסטל גרנד וין - 520 ש"ח

- יין מבעבע
- קאווה - 85 ש"ח
- גמלא ברוט - 190 ש"ח

יין רוזה

- רוזה יקב ירושלים - 30/120 ש"ח

וודקה

- אבסולוט - 36 ש"ח
- גריי גוס - 54 ש"ח

ג'ין

- ת'ינקרס - 48 ש"ח
- בומביי ספייר - 54 ש"ח
- טנקירי - 54 ש"ח
- מארה - 62 ש"ח

רום

- בקרדי לבן - 38 ש"ח
- הוואנה קלאב 7 שנים - 42 ש"ח

טקילה

- פטרון סילבר - 60 ש"ח
- פטרון אנייחו - 80 ש"ח

ויסקי אירי

- ג'יימסון - 40 ש"ח

ויסקי אמריקאי

- ג'ק דניאלס - 40 ש"ח
- ווטפורד ריזרב - 68 ש"ח

ויסקי סקוטי בלנד

- ג'וני ווקר אדום - 42 ש"ח
- ג'וני ווקר שחור - 51 ש"ח

ויסקי סקוטי סינגל מאלט

- מקאלן 12 - 80 ש"ח
- גלנפידיך 12 - 72 ש"ח
- גלנפידיך 18 - 122 ש"ח

קוניאק

- לואי רואייר VS - 68 ש"ח
- לואי רואייר XO - 160 ש"ח

אפריטיף | דיז'סטיף | ליקר

- קמפרי - 42 ש"ח
- אפרול - 38 ש"ח
- ערק - 38 ש"ח
- פסטיס - 38 ש"ח

* תוספת משקה קל / מי טוניק - 12 ש"ח

תפריט שבת

יום שישי מכניסת השבת ועד השעה 22:00
יום שבת עד שעה לאחר צאת השבת

פלטות

ארוחת בוקר בכל שעה שתרצו
ביצים קשות, לאבנה סומק, חמאת תפוז, קונפיטורת בצל, גבינת פטה, ריבת פלפל חריף, זיתי הבית, סלט טבולה, פילה חציל, טחינה וסלסת עגבניות - לחם הבית - 95 ₪

מגש גבינות (מומלץ עם בקבוק יין)
גבינות משק מובחרות, מוגש עם קונפיטורת בצל, לחם מחמצת, חסה, ויניגרט חרדל - 120 ₪

סלטים

סלט השף
עלי חסה, אבוקדו, אגוזי מלך קלויים, עגבניות שרי, רוטב חרדל דיז'ין - 63 ₪

סלט קיסר
לבבות חסה, קרוטונים, רוטב, פרמז'ן - 68 ₪

סלט יווני
מלפפון, עגבנייה, בצל סגול, גבינת פטה, זיתי קלמטה, קרוטונים, שמן זית, לימון - 63 ₪

סלט ישראלי
עגבנייה, מלפפון, בצל סגול, עשבי תיבול, שמן זית, לימון, טחינה - 59 ש"ח

כריכים

**לבחירה לחם לבן/לחם כפרי
הכריכים מוגשים לצד סלט ירוק אישי**

כריך סלמון
סלמון מעושן, גבינת שמנת, חסה ובצל סגול - 60 ₪

כריך בולגרית
גבינה בולגרית, חסה, עגבנייה, אנטיפסטי - 55 ₪

כריך טונה
טונה, מיונז, ביצה קשה, עלי חסה מלפפון חמוץ - 55 ₪

כריך אנטיפסטי
אנטיפסטי, פסטו, עלי חסה - 55 ₪

NIGHT MENU

Served between 11pm-7am

PLATTERS

Cheese Plate (Recommended with a bottle of wine)

A selection of farm cheeses, homemade onion jam, sourdough bread, salad and mustard vinaigrette - 120 NIS

Seasonal Fruit Platter small / big - 60 / 120 NIS

SALADS

Chef's Salad

Lettuce leaves, avocado, roasted walnuts, cherry tomatoes, Dijon mustard dressing - 63 NIS

Greek Salad

Cucumber, tomato, purple onion, feta cheese, Kalamata olives, croutons, olive oil, lemon - 63 NIS

SANDWICHES

Choice of white bread/whole wheat bread

Served alongside a personal green salad and potato chips

Salmon

Smoked salmon, cream cheese, lettuce and purple onion - 60 NIS

Bulgarian

Bulgarian cheese, lettuce, tomato, antipasti - 55 NIS

Tuna

Tuna, mayonnaise, hard-boiled egg, pickled cucumber, lettuce - 55 NIS

Antipasto

Antipasti, pesto, lettuce leaves - 55 NIS

תפריט לילה

מוגש בין השעות 23:00-7:00

פלטות

מגש גבינות (מומלץ עם בקבוק יין)

גבינות משק מובחרות, מוגש עם קונפיטורת בצל, לחם מחמצת, חסה, ויניגרט חרדל - 120 ש"ח

פלטת פירות העונה קטנה/גדולה - 60 / 120 ש"ח

סלטים

סלט השף

עלי חסה, אבוקדו, אגוזי מלך קלויים, עגבניות שרי, רוטב חרדל דיז'ון - 63 ש"ח

סלט יווני

מלפפון, עגבנייה, בצל סגול, גבינת פטה, זיתי קלמטה, קרוטונים, שמן זית, לימון - 63 ש"ח

כריכים

לבחירה לחם לבן/לחם כפרי

הכריכים מוגשים לצד סלט ירוק אישי וחטיף תפוח אדמה

כריך סלמון

סלמון מעושן, גבינת שמנת, חסה ובצל סגול - 60 ש"ח

כריך בולגרית

גבינה בולגרית, חסה, עגבנייה, אנטיפסטי - 55 ש"ח

כריך טונה

טונה, מיונז, ביצה קשה, עלי חסה מלפפון חמוץ - 55 ש"ח

כריך אנטיפסטי

אנטיפסטי, פסטו, עלי חסה - 55 ש"ח

SABBATH MENU

Friday - served from the start of Shabbat until 10 pm,
Saturday until one hour after Shabbat ends

PLATTERS

All Day Breakfast

Hard boiled eggs, labaneh and za'atar, orange butter, onion jam, feta cheese, hot pepper jam, house olives, tabbouleh salad, eggplant, tahini, tomato salsa, and house bread - 95 NIS

Cheese Plate (Recommended with a bottle of wine)

A selection of farm cheeses, homemade onion jam, sourdough bread, salad with mustard vinaigrette - 120 NIS

SALADS

Chef's Salad

Lettuce, avocado, roasted walnuts, cherry tomatoes, Dijon mustard dressing - 63 NIS

Caesar Salad

Lettuce hearts, croutons, sauce, Parmesan cheese - 68 NIS

Greek Salad

Cucumber, tomato, purple onion, feta cheese, Kalamata olives, croutons, olive oil, lemon - 63 NIS

Israeli Salad

Cucumber, tomato, purple onion, tahini, olive oil, lemon - 59 NIS

SANDWICHES

Choice of white bread or whole wheat bread

Served with a green side salad

Salmon

Smoked salmon, cream cheese, lettuce and purple onion - 60 NIS

Bulgarian

Bulgarian cheese, lettuce, tomato, antipasti - 55 NIS

Tuna

Tuna, mayonnaise, hard-boiled egg, pickled cucumber, lettuce - 55 NIS

Antipasto

Antipasti, pesto, lettuce leaves - 55 NIS

DRINKS

HOT DRINKS

- ★ Cappuccino - 18 NIS
- Americano - 18 NIS
- Instant Coffee - 18 NIS
- Black Coffee - 12 NIS
- Tea - 18 NIS
- Hot / Cold Chocolate - 18 NIS
- Hot Cider / Hot Cider with Wine - 25/45 NIS
- ★ Espresso Short / Long / Double - 14/18/18 NIS
- ★ Macchiato Short / Long / Double - 15/19/19 NIS

COLD DRINKS

- Iced Coffee - 18 NIS
- ★ Milkshake - Vanilla / Strawberry / Chocolate - 28 NIS

SOFT DRINKS

- Coca Cola / Coca Cola Zero - 18 NIS
- Sprite / Sprite Zero - 18 NIS
- Juices – Orange / Lemonade - 18 NIS
- Sparkling Water - 18 NIS
- Tonic Water - 18 NIS
- Mineral Water Large - 20 NIS
- San Pellegrino Small / Large - 16/25 NIS
- Ginger Ale - 18 NIS

* Not served on Saturday

BEER

- Goldstar - 27 NIS
- Heineken - 29 NIS

WINES



White Wine

- Barkan Chardonnay - 30/120 NIS
- Galil Blanc de Noir - 160 NIS
- Barkan Gewurztraminer - 120 NIS
- Yarden Sauvignon Blanc - 160 NIS

Red Wine

- Barkan Cabernet Sauvignon - 40/160 NIS
- Yarden Merlot - 245 NIS
- Galil Mountain Yiron - 295 NIS
- Yarden Cabernet Sauvignon - 308 NIS
- Castel Grand Vin - 520 NIS

Sparkling Wine

- Cava - 85 NIS
- Gamla Brut - 190 NIS

Rosé Wine

- Rose Jerusalem Vinyard Winery - 30/120 NIS

VODKA

- Absolut - 36 NIS
- Grey Goose - 54 NIS

GIN

- Thinkers - 48 NIS
- Bombay Sapphire - 54 NIS
- Tanqueray - 54 NIS
- Mare - 62 NIS

RUM

- Bacardi White - 38 NIS
- Havana Club 7 years - 42 NIS

TEQUILA

- Patron Silver - 60 NIS
- Patron Anejo - 80 NIS

IRISH WHISKEY

- Jameson - 40 NIS

AMERICAN WHISKY

- Jack Daniel's - 40 NIS
- Woodford Reserve - 68 NIS

BLENDED SCOTCH WHISKY

- Johnnie Walker Red Label - 42 NIS
- Johnnie Walker Black Label - 51 NIS

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

- Macallan 12 - 80 NIS
- Glenfiddich 12 - 72 NIS
- Glenfiddich 18 - 122 NIS

COGNAC

- Louis Royer VS - 68 NIS
- Louis Royer XO - 160 NIS

APERITIF | DIGESTIF | LIQUEUR

- Campari - 42 NIS
- Aperol - 38 NIS
- Arak - 38 NIS
- Pastis - 38 NIS

* Additional soft drink / tonic - 12 NIS

SALADS

Chef's Salad

Lettuce leaves, avocado, roasted walnuts, cherry tomatoes, Dijon mustard dressing - 63 NIS

Caesar Salad

Lettuce hearts, croutons, dressing, Parmesan cheese - 68 NIS

Greek Salad

Cucumber, tomato, purple onion, feta cheese, Kalamata olives, croutons, olive oil, lemon - 63 NIS

Israeli Salad

Cucumber, tomato, purple onion, tahini, olive oil, lemon - 59 NIS

PIZZA AND PASTA

Pizza Margherita

Tomato sauce, basil, mozzarella - 69 NIS

Pizza Margherita Gluten Free - 69 NIS

2 toppings of your choice included: peppers/mushrooms/onions/tuna/corn/green olives/tomatoes.

Ravioli

Cheese ravioli, tomato sauce / rosé sauce - 65 NIS

Fettuccine

Fettuccine pasta, mushroom cream sauce - 65 NIS

MAIN COURSE

Salmon Fillet on Plancha Grill

Seared salmon fillet, mashed potatoes, vegetables sauteed in teriyaki - 119 NIS

Fish & Chips

Tempura fried fish, served with french fries & dips - 89 NIS

Asian Noodles

Stir-fried noodles in teriyaki sauce, vegetables/tofu/salmon - 55/59/69 NIS

French Fries - 35 NIS

CHILDREN

Spaghetti with tomato sauce

46 NIS

Grilled cheese sandwich with french fries and coleslaw

42 NIS

DESSERTS

42 NIS Per dessert

New York Cheesecake

Sablé Breton, cream cheese, sour cream

* Warm Chocolate Fudge Cake

Served with chocolate ganache and ice cream

Lemon Meringue Pie

Crispy crust, sour lemon cream, baked Swiss meringue

Baked Cheesecake (sugar free)

Cream cheese topped with cream

Vanilla Pie

Vanilla biscuit, vanilla crème anglaise

Chocolate Cremeux

Praline crunch, currant ganache, milk chocolate cream

Secret

Coconut crème brûlée mousse, caramelized coconut crunch

Tiramisu

Mascarpone cream and coffee biscuit

* Not served on Saturday

MENU

Served Sunday - Thursday 11am - 10pm
Friday 11am until one hour before Shabbat
Shabbat - One hour after Shabbat ends

PLATTERS

All Day Breakfast

Omelet / Fried eggs of your choice, labaneh and za'atar, orange butter, onion jam, feta cheese, hot pepper jam, warm halloumi cheese, house olives, tabbouleh salad, eggplant filet, tahini and tomato salsa, pita from the taboon and sourdough bread - 95 NIS

Topping for the eggs to choose from: onion/tomato/mushrooms/peppers.

Cheese Plate (Recommended with a bottle of wine)

A selection of farm cheeses, homemade onion jam, sourdough bread, salad and mustard vinaigrette - 120 NIS

Old City Plate

Hummus masabacha, garlic tahini, lemon, olive oil, spicy tomato salad, olives, hot falafel, pita from the taboon - 85 NIS

ENTRÉES

Caprese

Roasted cherry tomatoes, pesto, mozzarella, cream sauce, pine nuts, homemade focaccia - 62 NIS

Campfire Potato

Potato wedges served with a selection of dips - 45 NIS

Eggplant and Tahini

Charred eggplant, tahini, tomatoes and garlic, homemade focaccia - 52 NIS

Soup of the Day - 42 NIS

L O U N G E THE

Room
Service