

L O U
THE
N G E


רום
סרזויס

תפריט

חלבי

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, גבינת חלומי חמה, גבינת פטה וריבת פלפל חריף, סלט טבולה, סלט ירקות, חציל טחינה וסלסת עגבניות, זיתי הבית, חמאת תפוז וקונפיטורת בצל, מוגש עם פיתה מהטאבון ולחם מחמצת - 110 ₪
תוספות לביצים לבחירה: בצל/עגבנייה/פטריות/פלפלים/עשבי תיבול.



 מגש גבינות (מומלץ עם בקבוק יין)
גבינות משק מובחרות, קונפיטורת בצל, חסה, ויניגרט חרדל ולחם מחמצת - 130 ₪

  מגש מהעיר העתיקה
חומס עם מסבחה, כדורי פלאפל חם, סלט עגבניות פיקנטי, טחינת שום ושמן זית, זיתים מתובלים, מוגש עם פיתות מהטאבון - 95 ₪


ראשונות

 קפרזה
מוצרלה, עגבניות שרי צרובות, פסטו, רוטב שמנת, צנוברים ופוקאצ'ת הבית - 70 ₪

 תפוח אדמה מדורה
פלחי תפוח אדמה מדורה ומבחר מטבלים - 52 ₪

  חציל וטחינה
חציל צרוב, עגבניות ושום, טחינה ופוקאצ'ת הבית - 58 ₪

מרק היום  - 52 ₪

פוקאצ'ה עם מבחר מטבלים  - 40 ₪

ילדים

ספגטי ברוטב עגבניות/שמנת
₪ 64

טוסט גבינה
מוגש עם צ'יפס וסלט ירקות
₪ 58

כריכים

באגט גבינות
גבינות משק, ריבת בצל,
ארגולה ובלסמי
₪ 68

כריך בייגל סלמון מעושן
סלמון מעושן, גבינת שמנת, ממרח
אבוקדו, בצל סגול ועלי חסה
₪ 68

בשרי*

זוג המבורגרים אנטריקוט
(80 גרם כל אחד)
מוגש בלחמנייה עם בצל מטוגן
לצד צ'יפס פריך
₪ 85


המבורגר טבעוני רידיפיין
מוגש בלחמנייה עם בצל מטוגן
לצד צ'יפס פריך
₪ 85

* מוגשות בימים שני - חמישי
החל מהשעה 17:00 עד 23:00,
ובשבת כשעה לאחר צאת השבת.

סלטים

סלט השף  
עלי חסה, עגבניות שרי, אבוקדו, אגוזי מלך קלויים ורוטב חרדל דיז'ין - 72 ₪


סלט קיסר 
לבבות חסה, פרמזן, קרוטונים ורוטב קיסר - 75 ₪

סלט יווני 
מלפפון, עגבנייה, בצל סגול, גבינת פטה, זיתי קלמטה, קרוטונים, שמן זית ולימון - 72 ₪

סלט ישראלי  
עגבנייה, מלפפון, בצל סגול, עשבי תיבול, שמן זית, לימון וטחינה - 65 ₪

פיצה ופסטה

פיצה מרגריטה
רוטב עגבניות עם בזיליקום וגבינת מוצרלה - 75 ₪

פיצה מרגריטה ללא גלוטן - 75 ₪ 

תוספות פיצה לבחירה זיתים/בצל/פטרויות/תירס/עגבניות/פלפלים/טונה - 5 ₪



רביולי גבינות עיזים 
רביולי גבינות, רוטב רוזה/אלפרדו/שמנת פטריות/עגבניות - 80 ₪

פטוצ'יני 
פסטה פטוצ'יני, רוטב רוזה/אלפרדו/שמנת פטריות/עגבניות - 78 ₪

עיקריות

פילה סלמון על הפלנצה
פילה סלמון צרוב, פירה וירקות מוקפצים בטריאקי - 135 ₪

פיש אנד צ'יפס
נתחי דג מטוגנים בטמפורה, צ'יפס, קולסלאו ומבחר מטבלים - 92 ₪

מוקפץ אסיאתי  
נודלס מוקפץ ברוטב טריאקי עם ירקות/טופו/סלמון - 79/68/62 ₪

צ'יפס   - 38 ₪

קינוחים

המחיר לקינוח 48 ש"ח

עוגת גבינה אפויה

סבלה ברטון, גבינת שמנת, שמנת חמוצה

עוגת פאדג' שוקולד

מוגש עם רוטב שוקולד

עוגת גבינה אפויה קרה ללא סוכר

גבינת שמנת בציפוי שמנת

טירמיסו

קרם מסקרפונה וביסקוויט קפה

קרם ברולה וניל

משקאות

בירות

גולדסטאר - 32 ₪

היינקן - 34 ₪

קורונה - 34 ₪



יינות

יין לבן

יקב ברקן, אמרלד ריזלינג - 32/120 ₪

יקב רמת הגולן, גמלא סוביניון בלאן - 38/145 ₪

יקב הרי גליל, שרדונה - 40/160 ₪

יקב רמת הגולן, ירדן גוורצטרמינר - 175 ₪

יקב הרי גליל, יראון סוביניון בלאן - 195 ₪

יקב רמת הגולן, שרדונה כרם יחידני אודם - 290 ₪

יין אדום

יקב ברקן, קברנה סוביניון - 34/130 ₪

יקב הרי גליל, אביב אדום - 38/140 ₪

יקב רקנאטי, כרמי הגליל קברנה סוביניון - 40/160 ₪

יקב רקנאטי, כרמי הגליל פטיט סירה - 190 ₪

יקב הרי גליל, יראון אדום - 290 ₪

יקב רמת הגולן, ירדן קברנה סוביניון - 320 ₪

יין רוזה

יקב הרי גליל, רוזה - 40/160 ₪

ין מבעבע

למברוסקו - 85 ₪

יקב רמת הגולן, ירדן בלאן דה בלאן - 340 ₪

משקאות חמים

* קפה הפוך - 20 ₪

* אמריקנו - 18 ₪

נס קפה - 19 ₪

קפה שחור - 14 ₪

קנקן תה - 22 ₪

* שוקו חם - 20 ₪

* סיידר חם / סיידר חם עם יין - 45/25 ₪

* אספרסו קצר / ארוך / כפול - 19/15/15 ₪

* מקיאטו קצר / ארוך / כפול - 20/16/16 ₪

משקאות קרים

קפה קר - 20 ₪

שוקו קר - 20 ₪

תפוזים / לימונדה - 20 ₪

סיידר תפוחים - 20 ₪

פיוז טי אפרסק - 20 ₪

מים מינרלים קטן/גדול - 24/16 ₪

משקאות מוגזים

קוקה קולה / קוקה קולה זירו - 20 ₪

ספרייט / ספרייט זירו - 20 ₪

פאנטה - 20 ₪

סודה - 20 ₪

סן פלגרינו קטן / גדול - 28/20 ₪

ג'ינג'ר אייל - 20 ₪

מי טוניק - 20 ₪

ביטר למון - 20 ₪

* לא מוגש בשבת

ויסקי סקוטי בלנד

ג'וני ווקר שחור - 51 ש"ח

ג'וני ווקר זהב - 67 ש"ח

וודקה

אבסולוט - 38 ש"ח

גריי גוס - 54 ש"ח

ויסקי סקוטי סינגל מאלט

מקאלן 12 - 84 ש"ח

גלנפידיך 12 - 62 ש"ח

גלנפידיך 18 - 88 ש"ח

ג'ין

בומביי ספייר - 48 ש"ח

טנקירי - 54 ש"ח

רום

בקרדי לבן - 38 ש"ח

הוואנה קלאב 7 שנים - 40 ש"ח

קוניאק

גודה VS - 68 ש"ח

גודה V.O.S.P - 80 ש"ח

טקילה

פטרון סילבר - 60 ש"ח

פטרון אניחו - 78 ש"ח

אפריטיף | דיז'סטיף | ליקר

קמפרי - 42 ש"ח

אפרול - 40 ש"ח

ערק - 40 ש"ח

פסטיס - 40 ש"ח

ויסקי אמריקאי

ג'ק דניאלס - 45 ש"ח

וודפורד ריזרבד - 65 ש"ח

* תוספת משקה קל / מי טוניק - 16 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, גבינה פטה וריבת פלפל חריף, סלט טבולה, סלט ירקות, חציל בטחינה וסלסט
עגבניות, זיתי הבית, חמאת תפוז וקונפיטורת בצל - מוגש עם לחם הבית - 110 ₪

מגש גבינות (מומלץ עם בקבוק יין) 🍴
גבינות משק מובחרות, מוגש עם קונפיטורת בצל, חסה, ויניגרט חרדל ולחם מחמצת - 130 ₪

סלטים

סלט השף 🍴
עלי חסה, עגבניות שרי, אבוקדו, אגוזי מלך קלויים ורוטב חרדל דיז'ון - 72 ₪

סלט קיסר 🍴
לבבות חסה, פרמזן, קרוטונים ורוטב קיסר - 75 ₪

סלט יווני 🍴
מלפפון, עגבנייה, בצל סגול, גבינת פטה, זיתי קלמטה, קרוטונים, שמן זית ולימון - 72 ₪

סלט ישראלי 🍴
עגבנייה, מלפפון, בצל סגול, עשבי תיבול, שמן זית, לימון וטחינה - 65 ₪

כריכים

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

כריך סלמון

סלמון מעושן, גבינת שמנת, חסה ובצל סגול - 68 ₪

כריך בולגרית

גבינה בולגרית, אנטיפסטי חסה ועגבנייה - 63 ₪

כריך טונה

טונה, מיונז, ביצה קשה, עלי חסה ומלפפון חמוץ - 63 ₪

כריך אנטיפסטי

אנטיפסטי, פסטו ועלי חסה - 63 ₪

תפריט לילה

מוגש בין השעות 7:00-23:00


פלטות

מגש גבינות (מומלץ עם בקבוק יין) 
גבינות משק מובחרות, קונפיטורת בצל, חסה, ויניגרט חרדל ולחם מחמצת - 130 ₪

פלטת פירות העונה קטנה/גדולה - 65 / 130 ₪ 

סלטים

סלט השף  
עלי חסה, עגבניות שרי, אבוקדו, אגוזי מלך קלויים ורוטב חרדל דיז'ון - 72 ₪

סלט יווני 
מלפפון, עגבנייה, בצל סגול, גבינת פטה, זיתי קלמטה, קרוטונים, שמן זית ולימון - 72 ₪

כריכים

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

כריך סלמון

סלמון מעושן, גבינת שמנת, חסה ובצל סגול - 68 ₪

כריך בולגרית

גבינה בולגרית, אנטיפסטי, חסה ועגבנייה - 63 ₪ 

כריך טונה

טונה, מיונז, ביצה קשה, עלי חסה ומלפפון חמוץ - 63 ₪


כריך אנטיפסטי

אנטיפסטי, פסטו ועלי חסה - 63 ₪ 


NIGHT MENU

Served between 11pm-7am



PLATTERS

Cheese Plate (Recommended with a bottle of wine) 

A selection of farm cheeses, homemade onion confit, lettuce, salad and mustard vinaigrette and sourdough bread - 130 NIS

Seasonal Fruit Platter small / big - 65 / 130 NIS 

SALADS

Chef's Salad  

Lettuce leaves, cherry tomatoes, avocado, roasted walnuts and Dijon mustard dressing - 72 NIS

Greek Salad 

Cucumber, tomato, purple onion, feta cheese, Kalamata olives, croutons, olive oil and lemon - 72 NIS


SANDWICHES

Choice of white bread/whole wheat bread

Served alongside a personal green salad

Salmon


Smoked salmon, cream cheese, lettuce and purple onion - 68 NIS

Bulgarian 

Bulgarian cheese, antipasti, lettuce and tomato - 63 NIS

Tuna

Tuna, mayonnaise, hard-boiled egg, pickled cucumber and lettuce - 63 NIS

Antipasto 

Antipasti, pesto and lettuce leaves - 63 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 - 68 NIS

Bulgarian 🍃

Bulgarian cheese, antipasti, lettuce and tomato - 63 NIS

Tuna

Tuna, mayonnaise, hard-boiled egg, pickled cucumber and lettuce - 63 NIS

Antipasto 🍃

Antipasti, pesto and lettuce leaves - 63 NIS

SHABBAT MENU

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

PLATTERS

All Day Breakfast

Hard boiled eggs, labaneh sumac, feta cheese with hot pepper jam, tabbouleh salad, fresh vegetable salad, eggplant with tahini and tomato salsa, house olives, orange butter and onion confit - served with house bread - **110 NIS**

Cheese Plate (Recommended with a bottle of wine)

A selection of farm cheeses, homemade onion confit, lettuce, salad with mustard vinaigrette and sourdough bread - **130 NIS**

SALADS

Chef's Salad

Lettuce leaves, cherry tomatoes, avocado, roasted walnuts and Dijon mustard dressing - **72 NIS**

Caesar Salad

Lettuce hearts, parmesan, croutons and Caesar dressing - **75 NIS**

Greek Salad

Cucumber, tomato, red onion, feta cheese, kalamata olives, croutons, olive oil and lemon - **72 NIS**

Israeli Salad

Cucumber, tomato, purple onion, herbs, olive oil, lemon and tahini - **65 NIS**

VODKA

Absolut - 38 NIS

Grey Goose - 54 NIS

GIN

Bombay Sapphire - 48 NIS

Tanqueray - 54 NIS

RUM

Bacardi White - 38 NIS

Havana Club 7 years - 40 NIS

TEQUILA

Patron Silver - 60 NIS

Patron Anejo - 78 NIS

AMERICAN WHISKY

Jack Daniel's - 45 NIS

Woodford Reserve - 65 NIS

BLENDED SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Black Label - 51 NIS

Johnnie Walker Gold Label - 67 NIS

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Macallan 12 - 84 NIS

Glenfiddich 12 - 62 NIS

Glenfiddich 18 - 88 NIS

COGNAC

Godet V.S - 68 NIS

Godet V.S.O.P - 80 NIS

APERITIF | DIGESTIF | LIQUEUR

Campari - 42 NIS

Aperol - 40 NIS

Arak - 40 NIS

Pastis - 40 NIS

* Additional soft drink / tonic - 16 NIS

DRINKS

HOT DRINKS

- * Cappuccino - 20 NIS
- * Americano - 18 NIS
- Instant Coffee - 19 NIS
- Black Coffee - 14 NIS
- Teapot - 22 NIS
- * Hot Chocolate - 18 NIS
- * Hot Cider / Hot Cider with Wine - 25/45 NIS
- * Espresso Short / Long / Double - 15/15/19 NIS
- * Macchiato Short / Long / Double - 16/16/20 NIS

COLD DRINKS

- Iced Coffee - 20 NIS
- Cold Chocolate - 20 NIS
- Juices – Orange / Lemonade - 20 NIS
- Apple cider - 20 NIS
- Peach Fuze Tea - 20 NIS
- Mineral Water Small / Large - 16/24 NIS

SOFT DRINKS

- Coca Cola / Coca Cola Zero - 20 NIS
- Sprite / Sprite Zero - 20 NIS
- Fanta - 20 NIS
- Sparkling Water - 20 NIS
- San Pellegrino Small / Large - 20/28 NIS
- Ginger Ale - 20 NIS
- Tonic Water - 20 NIS
- Bitter Lemon - 20 NIS

* Not served on Shabbat

BEER

- Goldstar - 32 NIS
- Heineken - 34 NIS
- Corona - 34 NIS

WINES



White Wine

- Barkan Winery, Emerald Riesling - 32/120 NIS
- Golan Heights Winery, Sauvignon Blanc - 38/145 NIS
- Galil Mountain Winery, Chardonnay - 40/160 NIS
- Golan Heights Winery, Yarden Gewürztraminer - 175 NIS
- Galil Mountain Winery, Yiron White Sauvignon Blanc - 195 NIS
- Golan Heights Winery, Single Vineyard Odem Chardonnay - 290 NIS

Red Wine

- Barkan Winery, Cabernet Sauvignon - 34/130 NIS
- Galil Mountain Winery, Aviv Red - 38/140 NIS
- Recanati Winery, Cabernet Sauvignon - 40/160 NIS
- Recanati Winery, Petite Sirah - 190 NIS
- Galil Mountain Winery, Yiron Red - 290 NIS
- Golan Heights Winery, Yarden Cabernet Sauvignon - 320 NIS

Rosé Wine

- Galil Mountain Winery, Rosé - 40/160 NIS

Sparkling Wine

- Lambrusco - 85 NIS
- Golan Heights Winery, Yarden Blanc de Blanc - 340 NIS

DESSERTS

48 NIS Per dessert

Baked Cheesecake

Sablé Breton, cream cheese, sour cream

Chocolate Fudge Cake

Served with chocolate ganache

Baked Cheesecake (sugar free)

Cream cheese topped with cream

Tiramisu

Mascarpone cream and coffee biscuit

Vanilla Crème Brûlée

SALADS

Chef's Salad

Lettuce leaves, cherry tomatoes, avocado, roasted walnuts and Dijon mustard dressing - 72 NIS

Caesar Salad

Lettuce hearts, parmesan, croutons and Caesar dressing - 75 NIS

Greek Salad

Cucumber, tomato, purple onion, feta cheese, kalamata olives, croutons, olive oil and lemon - 72 NIS

Israeli Salad

Cucumber, tomato, purple onion, herbs, olive oil, lemon and tahini - 65 NIS

PIZZA AND PASTA

Pizza Margherita

Tomato sauce with basil, mozzarella - 75 NIS

Pizza Margherita Gluten Free - 75 NIS

Pizza toppings of your choice: olives/onion/mushrooms/corn/tomatoes/peppers/tuna - 5 NIS

Ravioli

Cheese ravioli, rosé sauce/alfredo sauce/mushroom cream sauce/tomato sauce - 80 NIS

Fettuccine

Fettuccine pasta, rosé sauce/alfredo sauce/mushroom cream sauce/tomato sauce - 78 NIS

MAIN COURSE

Salmon Fillet on Plancha Grill

Seared salmon fillet, mashed potatoes, vegetables sauteed in teriyaki - 135 NIS

Fish & Chips

Tempura fried fish, french fries coleslaw salad and dips - 92 NIS

Asian Noodles

Stir-fried noodles in teriyaki sauce with your choice of Vegetables/Tofu/Salmon - 62/68/79 NIS


French Fries - 38 NIS

CHILDREN

Spaghetti with
tomato sauce / cream sauce
64 NIS

Grilled cheese sandwich
with french fries and vegetable salad
58 NIS

SANDWICHES

Cheese Baguette 
Farmhouse cheeses, onion jam,
arugula and balsamic
68 NIS

Smoked Salmon Bagel Sandwich
Smoked salmon, cream cheese,
avocado spread, red onion and lettuce
68 NIS

* MEAT

A pair of entrecote burgers
(80g each)
served in a fresh bun with
caramelized onions,
alongside crispy fries
85 NIS

Redefine mini vegan burger
served in a fresh bun with
caramelized onions,
alongside crispy fries
85 NIS

* Served Monday through Thursday
from 5:00 PM to 11:00 PM,
and on Shabbat approximately
one hour after Shabbat ends.

MENU

DAIRY

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

PLATTERS

All Day Breakfast

Omelet of sunny-side-up egg, Labneh with sumac, warm halloumo cheese, feta cheese with spicy pepper jam, tabouleh salad, fresh vegetable salad, eggplant with tahini and tomato salsa, house olives, orange butter and onion confit, served with freshly baked pita and sourdough bread - **110 NIS**

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

Cheese Plate (Recommended with a bottle of wine)

Farmhouse cheesed, onion confit, lettuce, mustard vinaigrette and sourdough bread. - **130 NIS**

Old City Plate

Hummus masabacha, warm falafel balls, spicy tomatoes salad, garlic tahini, seasoned olives, lemon and olive oil, served with freshly baked pita from the taboon - **95 NIS**

ENTRÉES

Caprese

Mozzarella, roasted cherry tomatoes, pesto, cream sauce, pine nuts and homemade focaccia - **70 NIS**


Campfire Potato

Potato wedges served with a selection of dips - **52 NIS**

Eggplant and Tahini

Seared eggplant, tahini, tomatoes, garlic and homemade focaccia - **58 NIS**

Soup of the Day - **52 NIS**

Freshly baked focaccia served with an assortment of dips  - **40 NIS**

L O U N G E THE

Room
Service