

ראשונות

59 עה

כנפיים

מנפים פקנטות ברוטב ברביקו וצ'ילי

69 עה

צ'וריסוס

נקיקות צ'וריסוס ברזולאות בלוי חרדל וקורנשנים

59 עה

"סאלדה דה קאזה"

מבחר של 4 סלטים ולחם הבית לפתיחת התיאבון

69 עה

סלט פרנגו

נתח הזה עף בגריל על תערובת חסות, עלים טריים, גור, ענבות שרי וקורנשנים ברוטב קסר

79 עה

סלט לונדון ברזיל

רצועת לנגן ברזיל על מצע עלים רעננים, גור, נבטים, בצל סגול ובוטנים ברוטב אסיאתי

66 עה

פלטת פטריות מוקפצות

פטריות מוקפצות ברוטב צ'ילי וסודה מוגש על מחבת חמה

79 עה

סלט פרגית

נתחי פרגית במרינדת חרדל ודבש על תערובת חסות, עלים טריים, גזר, עגבניות שרי וקרוט

ברוטב וינגר חרדל

תוספת נוספת: לחם הבית 15 עה / צ'יפס, אורז פליאדה, תפ"א, סלט דוק 15 עה

*אין כפל מבצעים *אין או מקבלים המחאות *טלח

Appetizers

Chicken Wings	59 nis
Crispy wings served in barbecue and chili sauce	
Chouricos	69 nis
Spicy Brazilian Chouricos served with mustard	
Salada du casa	59 nis
House Bread & a selection of Mezze salads	
Spring chicken salad	79 nis
Spring chicken marinated in honey and mustard, on fresh leaves, carrot, sprouts, cherry tomatoes, with a mustard vinaigrette	
London broil salad	79 nis
Grilled London broil strips on fresh leaves, carrot, sprouts, cherry tomato, red onion in an Asian dressing	
Stir-fried Mushroom plate	66 nis
Stir-fried mushrooms in chili and soy sauce	
Frango salad	69 nis
Chicken frango strips on fresh leaves, carrot, cherry tomato, crotons with Caesar sauce	

Extras: freshly baked bread 15 nis

French fries, rice with Feijoada, Potatoes, Green salad 15 nis

checks not accepted*not valid with any other offer

עיקריות

₪ 69

נתחי פרנגו

חזה עוף בגריל במרינדה עשבי תיבול

₪ 87

המבורגר 300 גר'

100% בשר בקר מבוחר, חסה, עגבניה, בצל, מלפפן חמוץ, בצל מטוגן על לחמניה

₪ 89

קרב הבית על חציל קלוי

קבבני בשר בקר בגריל על מצע חציל קלוי עם טחונה ופטרוזילה מעל

₪ 89

פרגית

נתח פרגת בגריל במשרה חרדל ודבש

₪ 169

אנטריקוט 300 גר'

אנטריקוט מבוחר ומשויש שעבר תהליך ישן מבוקר

₪ 189

צלעות טלה 350 גר'

צלעת טלה עסיסית על הגריל

₪ 56

פריים ריב (מחיר ל100 גרם*)

נתח מבוחר על העצם מומים 500 גרם, מוגש על פלטה רותחת

₪ 139

פילה סלמון

בתנור במשרה שמן זית ועשבי תיבול טריים

₪ 15

תוספות : ארוז פנ'אדה / תפ"א / סלט ירוק / צ'יפס

ילדים

מוגש לילדים עד גיל 10

₪ 66

שניצלונים

בתוספת צ'יפס ושתייה קלה

₪ 66

המבורגר

בתוספת צ'יפס ושתייה קלה

*אין כפל מבצעים *אין אני מקבלים המהאות *טלה

Main Courses

French fries, green salad, potatoes or rice with Feijoada	15 nis
Frango Grilled chicken breast Marinaded with herbs	69 nis
Papagaio hamburger 300 grams Prime beef, lettuce, tomato and onion on a bun with fried onions	87 nis
Papagaio Kebab on Eggplant Juicy minced lamb kabab, on eggplant with tahini and parsley	89 nis
Spring chicken steak Spring chicken in a mustard and honey marinade	89 nis
lamb chops -350 gr Grilled juicy lamd chops	189 nis
Entrecote Steak 300 g. Grilled Prime entrecote steak	169 nis
Salmon Fillet marinated in olive oil and fresh herbs	139 nis
Prime Rib (price for 100 gram) Premium Cut. Minimum 500Gram, Served On a Hot Plate	56 nis

Children's meal

served to children until the age of 10

Chicken tenders with french fries and a soft drink	66 nis
Hamburger with french fries and a soft drink	66 nis

checks not accepted***not valid with any other offer**

ארוחות ג'ונטוס

(ג'ונטוס בפרטיות = בחד)

בחזות הג'ונטוס במסורת פאפאנאי תהג מארוחת שיתף

של מגון בשרים לבחירה בסוגים במשקלים ונמדדות עשייה שנות על פי הומנה כל שעליכם לעשות הוא לבחור אוה ג'ונטוס אתם אהבים

הבשר יוגש לשולחן על פלטה להטת

2 תספת לבחירה : ארוז פנ'אדה / תפ"א / סלט יוק / צ'פס

₪ 369

"ג'ונטוס פורטו אלגרה" (כ-1 ק"ג)

אנטריקוט, פרגת, קבב, לונדון בחיל

₪ 409

"ג'ונטוס סאו פאולו" (כ-1 ק"ג)

אנטריקוט, צלעת טלה, קבב, לונדון בחיל

₪ 479

"ג'ונטוס ספיישל ברזיליה" (כ-1 ק"ג)

צלעות טלה, פרם רב וונדון בחיל

זמנת ג'ונטוס ניתן להזמין מנה ראשונה אחת ב 52 ₪ מתפריט הרא

תספת נוספת : לחם הבת 15 ₪ / צ'פס, ארוז פנ'אדה, תפ"א, סלט יוק 15 ₪

*אין כפל מבצעים *אין או מקבלים המחאות *טלח

Conjunto

(conjunto in Portuguese = together)

In papagaio's traditional conjunto experience
all you need to do is to choose your favorite meat

We serve the meat on a sizzling platter

Served with your choice of 2 Side Dishes:

French fries, green salad, potatoes or rice with Feijoada

"Porto Alegre conjunto" (1 kg)	369 nis
Entrecote, Spring chicken, Kebab, London broil	
"São Paulo conjunto" (1 kg)	409 nis
Entrecote, Lamb chops, Kebab, London broil	
"Speical Brazillia conjunto" (1 kg)	479 nis
Prime Rib, Lamb chops, London broil	

When ordering conjunto you get 1 appetizer for 52 nis

Extras: freshly baked bread 15 nis
French fries, rice with Feijoada, Potatoes, Green salad 15 nis

checks not accepted*not valid with any other offer

השולחן הברזילאי

השולחן הברזילאי הוא ספורה של ברזל ופולקלור עתיק היומיו של חוות הקפה.

בכל סיום קטיף וישיבים הזו עובדי החווה בשולחן ארוך לארוחת הבשר העננתית. הארוחה הייתה מורכבת מכל סוגי הבשר

העופות שגדלו באסיינדה (בחווה) בשפע וללא הגבלה. אורך הרוח והסבלנות הברזילאית איפשרה לצלות את הבשר

לאט לאט

בשיטת ה-"אספטו קוהדו",

ריחות צלית הבשר, השמחה והצבעניות השתלטו על האווירה והארוחה הפכה

להיות פסטיבל השולחן הברזילאי.

גם אצלנו כאן בפאפאגאו אנז' מארחים אתכם בשמחה ברזילאית תהנו מארוחה בשרית מרממת

ממש כמו בברזל

בפאפאגאו אנז' מגישים קלמר רטבים שנבחרו ע"י השף שלנו ללוות את הבשרים

בכל קלמר יוגשו 3 רטבים :

משתנים אשר נעשים על בסיס יומי אצלנו

*אן כפל מבצעים *אן אנז' מקבלים המחאות *טלח

השולחן הברזילאי

ארוחה שהיא חוויה בשרית מרוממת לכל השולחן ולתפארת המטבח הברזילאי

מתחילים בראשונות:

"סאלדה דה קאזה" לחם הבית ונפים פריטות

ממשיכים לבשר המיושן והמשובח של פאפאגאיו

לכל סועד בשולחן מגישים מספר פעמים כל הבשרים:

לונדון ברזיל, שוקים פרנגו, אנטריקוט, פרגות, נתחי עגל במרנדה, קבב, נקניקות צ'וריסוס
ברייסקט, אסאדו

תוספות:

אורו פג'אדה / תפ"א אפ"ו / סלט ירוק / צ'יפס

תיכנסו לאוירה, תאכלו בשר משובח ותזרמו עם הקצב.

תשמחו...

זו כל מהות פאפאגאיו

מחיר לאדם: 269 ₪ * (השולחן הברזילאי הינו לכלל הסועדים בשולחן)

ילד עד גיל 10: 119 ₪

*אין כפל מבצעים *אין אנו מקבלים המזאות *טלוח

The Brazilian Table

The Brazilian Table is one story of ancient Brazilian folklore. Surrounded by all of their workers, the coffee farmers would gather around the feasting tables for the seasonal "meal of meats", which would only be served once all the crops were gathered .

The special meal of unlimited abundance was composed of all types of meat and poultry raised at the hacienda

The Brazilian restraint and patience allowed for a slow roasting technique known as the asado which his smell would

take over the atmosphere and become a festival celebrating the "meat table " .

It was a celebration then and still is now, as it is here, for us at Papagaio

where we welcome you with a Brazilian joy

of our great " meat table" , Eat the finest meat there is , and let yourself

flow with the Brazilian rythm.

At Papagaio we serve sauces- Kalmar- selected by our chef to accompany the meat. Each Kalmar includes three sauces

Dip garlic recommended with Chicken
Chimichurri recommended with red meat
Spicy dip recommended with all

checks not accepted*not valid with any other offer

The Brazilian Table

For a meal that is an uplifting experience for the whole table
as well as the best of Brazilian cuisine

We start you with an appetizer of
"Salada de casa" served with our house bread

Continue with Papagaio quality meats
Each guest receives repeated servings of all kinds of meat:
london broil, chicken drumsticks, entrecote, spring chicken,
beef braised in a marinade, lamb kabob, brisket, chouricos,
buffalo wings and assado

Served with your choice of :
French fries, green salad, potatoes or rice with Feijoada

**Eat the finest meat there is
and let yourself flow with the Brazilian rhythm**

Have fun

That is what Papagaio is all about

Brazilian Table 269 nis per person

Children's brazilian table (until tha age of 10) 119 nis
* required per each guest at the table

checks not accepted*not valid with any other offer

משקאות

שתיה קלה ומיצים

15 ₪	מיץ תפוחים צליל
15 ₪	מיץ ענבים
15 ₪	פוזי אפרסק מים מנרלים
15 ₪	נביעת לימנדה / תפוחים לימונעו ג'וס
15 ₪	
22 ₪	

משקאות מוגזים

11 ₪	קנלי סודה
15 ₪	קוקה קולה / דאט / ZERO
15 ₪	ספריט / דאט
15 ₪	פנטה בירה
15 ₪	שחורה מים מוגזים גדול
26 ₪	

בירה מהחבית

23/27	טבורג
23/27	קרלסברג

בירה בבקבוק

24 ₪	גולדסטאר
29 ₪	הינקו סטלה
28 ₪	ונשטופ קורונה
29 ₪	
29 ₪	

קוקטיילים

43 ₪	מחזיטו
46 ₪	קאפרינה מרגריטה
43 ₪	

משקאות חמים

12\14 ₪	אספרסו קצר / אויך / כפול
10 ₪	קפה שחור
12 ₪	תה

Beverages

Soft Drinks

Kinley soda	₪ 11
Coca Cola/Diet/ZERO	₪ 15
Sprite/Diet	₪ 15
Fanta	₪ 15
Malt beer	₪ 15
Large Sparkling Water	₪ 26

Soft Drinks and Juices

Apple juice	₪15
Grapes juice	₪15
FuzeTea	₪15
Mineral Water	₪15
Lemonade/orange/ juice	₪15
Grated minted lemonade	₪22

Beer

Goldstar	₪ 24
Corona	₪ 29
Heineken	₪ 29
Stella	₪ 28
Weinstaphen	₪29

Draught Beer

Tuburg Red 1/3-1/2	23/27
Carlsberg Red 1/3-1/2	23/27

Hot Beverages

Espresso single/Double	₪ 12/14
Turkish Coffee	₪10
Tea	₪12

cocktails

Mojito	₪ 43
Caipirinha	₪ 46
Mrgarita	₪ 43
(peach,melon,coconut,strawberry)	

הפסקת צהריים - תפריט עיסקיות

12:00-17:00

בהזמנת עסקית קבלו "סלאדה דה קאזה" ולחם הבית ב-40 ₪

המנת מנושית עם תוספת לבחירה : אווז פנ'אודה/ תפ"א / סלט יווק / צ'יפס

₪ 66

לט פרנגו

זו חוזה עוף בגריל על תערובת חסת, עלים טרשים, גור, ענבות שרי וקוטנים ברוטב קסר

₪ 59

וקיים ביתיים

שוקים עססת ברוטב חרפרף על מצע עלים יחוקם

₪ 59

נפיים

פיים פיקנטיות ברוטב ברביקו וצ'ילי

₪ 66

תחי פרנגו

זה עוף בגריל במרינדת עשב תבל

₪ 86

מבורגר 300 גר'

100 בשר בקר מבוחר, חסה, עגבניה, בצל, מלפפן חמוץ, ונאוקמיל על לחמדה

₪ 86

לט לונדון ברוייל

צעת לונדן ברזל על מצע עלים רעננים, גור, ובטים, בצל אדום ענבות שרי ובוטנים ברוטב א

₪ 86

בב הבית על חציל קלוי

בבני בשר בקר בגריל על מצע חציל קלוי עם טחונה ופטרוזילה מעל.

₪ 86

טייק פרגית

תחי פיגת בגריל במשרה חרדל וחבש

₪ 119

ילה סלמון

תנו במשרה שמן זית ועשבי תבלין טרשים

₪ 139

נטריקוט 300 גר'

נטריקוט מבוחר ומשוש שעבר תהליך יישון מבוקר

₪ 169

לעות טלה 350 גר'

ענת טלה עססת על הגריל

ילדים

מנוש ללדים עד גיל 10

₪ 59

ניצלונים או המבורגר

תוספת צ'יפס ושותה קלה לבחירה

*המחירים אינם כוללים שירות * אין כפל מבצעים * אין אנו מקבלים המחאות / שוברים * ט.ל.ח

BUSINESS LUNCH BREAK

12:00-17:00

when purchasing main course, you can get starter of "salada du casa" for 40n
Side dish of your choice : French fries, or green salad, or potatoes or rice with Fe

Frango Salad	66
chicken frango strips on fresh leaves, carrot, cherry tomato, crotons with caesar dressing	
House Drumsticks	59
Juicy Drumsticks served on bed of green leaves	
Chicken Wings	59
Crispy wings served in a barbecue and chili sauce	
Frango	66
Grilled chicken breast in an herb Marinade	
Papagaio hamburger 300 grams	86
Prime beef, lettuce, tomato and onion on a bun with fried onions	
London broil salad	86
Grilled london strips on a bed of fresh leaves, carrot turnip, sprouts, red onion in an asian dressing	
Papagaio Kebob on Eggplant	86
Juicy minced lamb kabob on eggplant with tahini and parsley	
Spring chicken steak	86
spring chicken in a mustard and honey marinade	
Fillet salmon	119
Baked fish marinated in olive oil and fresh herbs	
Entrecote Steak 300 g.	139
Aged centre cut Rib Eye steak	
Lamb chops 350 g	169
Juicy lamb chops on the grill	

Children's meal

served to children until the age of 10

Chicken tenders / Hamburger	59
with french fries and a choice of soft drink	

ארוחות ג'ונטוס

(ג'ונטוס בפרטונות = בחד)

בחיות הג'ונטוס במסורת פאפאגאו תהנו מארוחת שיתוף של מגון בשרים לבחורה בסגים במשקלים ונמדדות עשייה ישנות על פי הזמנה
הבשר יוגש לשולחן על פלטה להטת

בהזמנת מנת ג'ונטוס תקבלו מנה ראשונה "סלאדה דה קאזה" ולח

2 תספת לבחורה : ארוז פנ'אדה / תפ"א / סלט יוק / צ'פס

₪ 339

"ג'ונטוס פורטו אלגרה" (כ - 1 ק"ג)

אנטריקוט, פרגת, קבב, לונדן ברזיל

₪ 369

"ג'ונטוס סאו פאולו" (כ - 1 ק"ג)

אנטריקוט, פרגת, קבב, צלעת טלה

השולחן הברזילאי

השולחן הברזילאי הוא סיפורה של ברזיל ופולקלור עתיק הזמן של חוות הקפה.

בכל סיום קטיפי זה יושבים עובדי החווה בשולחן ארוך לארוחת הבשר הענתית. הארוחה היתה מורכבת מכל סוגי הבשר והעופות שגדלו באסינדה (בחווה) בשפע וללא הגבלה. ארוך הרוח והסבלנות הברזילאית איפשרה לצלות את הבשר לאט לאט

בשיטת ה-"אספטו קהדו".

ריחות צלית הבשר, השמחה והצבעוניות השתלטו על האווירה והארוחה הפכה

להיות פסטיבל השולחן הברזילאי.

גם אצלנו כאן בפאפאגאו, אנו מארחים אתכם בשמחה ברזילאית תהנו מהארוחה הברזילאית המרוממת ממש כמו בברזיל

מתחילים בראשונות "סאלדה דה קאזה" ולחם

הבית

ממשיכים לבשר המיושן והמשובח של פאפאגאיו

לכל סועד בשולחן מושגים מספר פעמים מגון בשרים :

לונדן ברזיל, שוקים עוף, אנטריקוט, פרגת, נדחזי עגל במרנדה, קבב ונקיקות צ'ריטוס

**מחיר לאדם: 199 ₪ * (השולחן הברזילאי הינו לכלל הסועדים בשולחן)
ילד עד גיל 10: 109 ₪**

תספת לבחורה : ארוז פנ'אדה / תפ"א / סלט יוק / צ'פס

*המחירים אינם כוללים שירות *אין כפל מבצעים *אין אנו מקבלים המחאות / שוברים * ט.ל.ח

Conjunto

(conjunto in Portuguese = together)

In papagaio's traditional conjunto experience
all you need to do is to choose your favorite meat
We serve the meat on a sizzling platter

**served with house bread and "Salada de casa" - 4 types of salads of the day
with 2 sides of your choice: French fries, green salad, potatoes, or rice with Feijoad**

Porto Alegre conjunto (1 kg) 339 nis
Entrecote, Spring chicken, Kebab, London broil

"São Paulo conjunto" (1 kg) 369 nis
Entrecote, Lamb chops, Kebab, London broil

The Brazilian Table

The Brazilian Table is one story of ancient Brazilian folklore. Surrounded by all of their workers,
coffee farmers would gather around the feasting tables for the seasonal "meal of meats",
which would only be served once all the crops were gathered .

The special meal of unlimited abundance was composed of all types of meat
and poultry raised at the hacienda.

The Brazilian restraint and patience allowed for a slow roasting technique known as the asado.

The smell of the roasting meats created joy
and colorfulness which would take over the atmosphere and become
a festival celebrating the "meat table ".

It was a celebration then and still is now, as it is here for us at Papagaio,
where we welcome you with a Brazilian joy to our great "meat table".

Eat the finest meat there is , and let yourself flow with the Brazilian rhythm

**we begin with our house bread and "Salada de casa" - 4 types of salads of the day
and with your choice of : French fries or green salad or Potatoes or rice with Feijoad**

Continue with Papagaio quality meats
Each guest receives repeated servings of all kinds of meat:
london broil, chicken drumsticks, entrecote, spring chicken,
beef braised in a marinade, lamb kabob and chouricos,

Brazilian Table 199 nis per person
Children's brazilian table (until the age of 10) 109 nis
* required per each guest the the table

service is not included **checks not accepted*not valid with any other offer

משקאות

משקאות קלים ומיצים

15 ש"ח	מיץ תפוחים צלול
15 ש"ח	מיץ ענבים פיוטי
15 ש"ח	אפרסק מים מנרלים נביעת למנדה /
15 ש"ח	תפוחים למזענע גרום
15 ש"ח	
22 ש"ח	

משקאות מוגזים

11 ש"ח	קנל סודה קוקה קולה
15 ש"ח	ZERO / ספרייט /
15 ש"ח	ZERO
15 ש"ח	פנטה מים
26 ש"ח	מונטו גדול 750 מ"ל
15 ש"ח	ברה שחורה

בירה מהחבית

21/25	טובורג
21/25	קולטברג

בירה בבקבוק

22 ש"ח	גולדסטאר
29 ש"ח	וינשטפן קרינה
29 ש"ח	דיניק סטלה
29 ש"ח	
28 ש"ח	

משקאות חמים

12 ש"ח	תה
10 ש"ח	קפה שחור אספרסו
12\14	

Beverages

Soft Drinks

Kinley soda	₪ 11
Coca Cola/ZERO	₪ 15
Sprite/ZERO	₪ 15
Fanta	₪ 15
Malt beer	₪ 15
Large Sparkling Water	₪ 26

Soft Drinks and Juices

Apple juice	₪15
Grape juice	₪15
FuzeTea	₪15
Mineral Water	₪15
Lemonade/orange juice	₪15
Grated minted lemonade	₪22

Beer

Goldstar	₪ 22
Weinstaphen	₪29
Corona	₪29
Stella	₪28
Heineken	₪29

Draught Beer

Tuburg Red 1/3-1/2	21/25
Carlsberg 1/3 1/2	21/25

Hot Beverages

Tea	₪ 12
Turkish Coffee	₪10
Espresso	12/14

אלכוהול

וודקה

32 ש"ח
32 ש"ח
52 ש"ח
62 ש"ח

סטולי
פולנדיה גרי גוס
בלוגה

32 ש"ח
29 ש"ח
29 ש"ח
29 ש"ח
32 ש"ח

אפרטיף

קמפרי
מרטיני באנקו מרטיני רוסו
מרטיני דריי
אפריל

ליקר

32 ש"ח
28 ש"ח
32 ש"ח
42 ש"ח
32 ש"ח

דרמבי
פדג' בטעמים
קרם דה קסיס
קואטרו
שנפס בטעמים

38 ש"ח
34 ש"ח
48 ש"ח
44 ש"ח
59 ש"ח
69 ש"ח
82 ש"ח
52 ש"ח
48 ש"ח

וויסקי

ג'ק דניאלס
ג'יימסון
ג'יי ווקר שחור
גלנליוט פאנדרס דורב
גלנליוט 12
גלנליוט 15
גלנליוט 18
מקאלן 12
שיבאס 12

רום

36 ש"ח
39 ש"ח
32 ש"ח

בקארדי לבן
קפטן מורגן
קשאסה

ג'ין

32 ש"ח
38 ש"ח

גורדון
בומבי

32 ש"ח
38 ש"ח
44 ש"ח
68 ש"ח

טקילה

קארבו סלבר
קארבו גולד
פטרון סלבר
פטרון אינחו

אניס

28 ש"ח
34 ש"ח

ערק עלית אז
פלמארי

26 ש"ח
39 ש"ח

דג'סטיף

לימונצ'ילו יורמיסטר

קוניאק

90 ש"ח

דפי VSOP

Alcohol

Aperitif

Campari	32 nis
Martini Bianco	29 nis
Martini Rosso	29 nis
Martini Dry	29 nis
Aperoll	32 nis

Whiskey

Jack Daniells	38 nis
Jameson	34 nis
Johnnie Walker Black	48 nis
Glenlivet Founders Reserve	44 nis
Glenlivet 12	59 nis
Glenlivet 15	69 nis
Glenlivet 18	82 nis
Mccalen 12	52 nis
Chivas Regal 12	48 nis

Tequilla

Jose Cuervo Silver	32 nis
Jose Cuervo Gold	38 nis
Patron Silver	44 nis
Patron Anejo	68 nis

Dejestiff

Jagermeister	39 nis
Limoncello	26 nis

Vodka

Stoli	32 nis
Finlandia	32 nis
Grey Goose	52 nis
Beluga	62 nis

Liqueur

Drambuie	32 nis
Flavored Feigling	28 nis
Crème de cassis	32 nis
Cointreu	42 nis
Schnapps	32 nis

Rum

Bacardi	36 nis
Captain Morgan	39 nis
Cachaca	32 nis

Gin

Gordon	32 nis
Bombay Sapphire	38 nis

Anise

Elite Ha'arak	28 nis
Ouzo Plomari	34 nis

Dejestiff

Dupuy VSOP	90 nis
------------	--------

יו
כוס

בקבוק

מבעבעים

קאווה ג'אם סרה לבן
גמלא ברוט

רוזה

ירושלים רוזה
דרך ארץ וחד
תישבי רוזה

לבנים

ירושלים ריולנג - מסקט
דרך ארץ גורצטרמנר
גמלא שרדונה
רקנאטי שרדונה גליל
ירדן סובנון בלאן
תישבי אסטיט שרדונה

אדומים

ירושלים קברנה סובנון
גלן מרלו
תישבי קברנה פרוק
תישבי מרלו
תישבי קברנה סובנון
גמלא מרלו
גמלא קברנה - מרלו
גמלא סג'ובוה
גמלא סרה
גמלא קברנה סובנון

95 ₪
150 ₪

24 ₪

100 ₪
220 ₪

24 ₪

120 ₪
135 ₪
135 ₪
160 ₪
220 ₪

24 ₪

120 ₪

29 ₪

145 ₪

29 ₪

145 ₪

29 ₪

145 ₪

75 ₪

150 ₪

75 ₪

150 ₪

75 ₪

150 ₪

75 ₪

150 ₪

75 ₪

150 ₪

אדומים מיוחדים

שירו אסטיט 2016 תשבי

מרלו אסטיט 2018 תשבי

קברנה סובנון אסטיט 2018 תשבי מלביק אלני הבשן 2019

ירדן מרלו אלני הבשן 2019 ירדן

סרה נרם בראן 2019 ירדן בלנד נרם בראן

2019 ירדן קצרון 2018 ירדן

מגנום

קברנה סובנון 2020 גמלא ספישל וורב

2018 רקנאטי קברנה סובנון ירדן 2017

245 ₪
245 ₪
245 ₪
375 ₪
650 ₪
650 ₪
840 ₪
1380 ₪

600 ₪
600 ₪
1200 ₪

Wine

<u>Sparkling Wine</u>	<u>Glass</u>	<u>Bottle</u>	<u>Small Bottle</u>
Jaume Serra Cava Gamla Brut		95 nis	
<u>Rose</u>			
Jerusalem Rose		120 nis	
Derech Eretz Varod		170 nis	
Recanati Rose			
Tishbi Rose			
<u>White Wine</u>			
Jerusalem E.Riesling/Muscat	20 nis		
Derech Eretz Gewurztraminer		85 nis	
Gamla Chardonnay		90 nis	
Recanati Chardonnay Galil		105 nis	
Yarden Sauvignon Blanc		105 nis	
Gamla Riesling		165 nis	
Tishbi Estate Chardonnay			
<u>Red Wine</u>			
Jerusalem Cabernet Sauvignon	20 nis		
Golan Merlot		90 nis	
Tishbi Cabernet Frank		120 nis	85 nis 375ml
Tisbi Merlot		165 nis	120 nis 500ml
Tishbi Cabernet Sauvignon		125 nis	
Gamla Merlot		120 nis	85 nis 375ml
Gamla Cabernet - Merlo		165 nis	120 nis 500ml
Gamla Sangiovese		125 nis	
Gamla Syrah		140 nis	
Gamla Cabernet Sauvignon			
<u>Special Red Wine</u>			
Shiraz Estate 2016 Tishbi			
Merlot Estate 2018 Tishbi		170 nis	
Cabernet Sauvignon 2018 Estate Tishbi		210 nis	
Malbec Allone Habashan 2019		295 nis	
Merlot Allone Habashan 2019		380 nis	
Syrah Bar'on Vineyard 2019		580 nis	
Yarden Bar'on Vineyard Blend 2019			
Yarden Katzrin 2019			
<u>Magnum</u>			
Cabernet Sauvignon 2020 Gamla		170 nis	
Special Reserve 2018 Recanati		210 nis	
Cabernet Saivignon 2017 Yarden		295 nis	



קינוחים

קונדיטורית בוטיק

פבלובה 52 ₪

שכבות של מרנג בעיטור קוקוס קלוי, קצפת ורוטב פירות יער *עשוי להכיל גלוטן

טארט לימון 48 ₪

בצק טארט במילוי של קרם לימון חמצמץ עם מילוי מפתיע של פירות יער ומעל מרנג

פאי תפוחים 50 ₪

בצק פריך נאפה במקום, ממולא בתערובת תפוחים וקינמון עם קראמבל מלמעלה

סופלה שוקולד 50 ₪

סופלה שוקולד קלאסי שנאפה במקום

כדור רושה 48 ₪

חצי כדור של מוס שוקולוד נוגט מצופה בשוקולד ומונח על שכבת בראוניז *עשוי להכיל גלוטן



שתייה חמה

תה 12 ₪

קפה שחור 10 ₪

אספרסו / כפול 12 / 14 ₪



DESSERTS

Boutique Patisserie

Pavlova 52 ₪

Layers of meringue decorated with toasted coconut, whipped cream and a sweet berry sauce

Lemon Tart 48 ₪

Tart filled with sour lemon cream with a surprising filling of berries, decorated with charred meringue

Apple Pai 50 ₪

Short pastry base filled with a mixture of apples and cinnamon with crumble on top

Chocolate Soufflé 50 ₪

Classic chocolate lava cake baked in place

✓ Rocher Drop 48 ₪

Chocolate and nougat mousse coated with chocolate, laying on a brownies layer

all desserts may contain gluten

Hot Drinks



Tea 12 ₪

Black Coffe 10 ₪

Espresso/Double 12 / 14 ₪

יש לכם אירוע לחגוג בקרוב?

יום הולדת? ברית? אירוע עסקי?
בר מצוה? בת מצוה?

כל הפתרונות לכל סוגי האירועים בחגיגה בלתי נשכחת של בשר עסיסי, שלא יפסיק לזרום לשולחן, לצד יין משובח ומסורת ארוכת שנים של שמחת חיים.

כל אחד מסניפי הרשת מציע:

אירוע בחדר פרטי או בחלל המסעדה המעוצב.

בניית תפריט אישי לפי צרכי הלקוח.

ציוד הקרנה, הגברה ובקשות מיוחדות להשלמת האווירה. אירועים לעד 150 איש בחלל המסעדה

אירועים לעד 50 איש בחדר הפרטי

בקיצר... תשמחו
זו כל מהות פאפאגאיו....

