

בגליל התחתון בין הר תבור לארבל, בין שדות ירוקים לנוף פסטורלי תמצאו את משפחת שטראוס, דור שלישי למגדלי בקר. בביסטרו ביפ שטראוס אנו מגדלים את הבקר עם המון אהבה וללא פשרות בחוות גידול מקומית עם תנאי גידול קפדניים.

## הנתחים של שטראוס

- פריים ריב (כ-500 גרם) ₪ 239
- אנטריקוט (כ-250 גרם) ₪ 139
- פילה בקר (כ-200 גרם) ₪ 189
- סינטה (כ-250 גרם) ₪ 139
- פיקניה (כ-200 גרם) ₪ 129
- נשנושי אסאדו (כ-350 גרם) ₪ 99
- צלעות טלה (כ-250 גרם) ₪ 139

• כל הנתחים מוגשים לצד-  
תפ"א ובטטה אהמבורה, שום קופי וצי'אניצ'ורי

## סלטים

- סלט שוק. ₪ 55  
ירקות רעעש, ארטישוק אלה רומנו, עגבניות אגובשות בצ'י סלז וק'אמטה.
- סלט ירוקים. ₪ 49  
עלים ירוקים עם רוטב הדורים, שקדים קלויים ותפוח עץ.
- סלט פאפאיה. ₪ 55  
פאפאיה, גזר, שרי ובוטנים קלויים בחריפות עדינה
- סלט חסות קיסר. ₪ 49
- תוספת חזה עוף לסלט. ₪ 20

## ראשונות

- קובנה. ₪ 25  
מאפה, אגוז עם טחינה ואריסה
- פוקאצ'ה. ₪ 29  
מאפה לוהט אהמבורג וצ'י אגובשות
- לחם קצבים. ₪ 39  
אגוז עם אהמבורג וטחינה סלז
- צלחת חריפים אש. ₪ 19  
צלחת פלפלים חריפים אהמבורג
- כרוב צלוי. ₪ 45  
אגוז עם טחינה וסלז ירוקים
- חציל חרוך. ₪ 49  
אגוז אהמבורג וסלז, טחינה, אריסה ולימון כבוש
- סיגר בשר. ₪ 49  
2 יחידות, אגוז אהמבורג וטחינה ואריסה
- קרפצ'יו סינטה. ₪ 75  
אגוז אהמבורג וסלז, עוף, רוטב, צ'י אגובשות שום
- טרטר סינטה על ברוסקטות. ₪ 75  
3 יחידות, אגוז עם עוף רוטב, בצ'י אהמבורג ורוטב אלוני
- אסאדו. ₪ 39  
בישול ארוך, אגוז על ברוסקטות עם חסה ובצ'י אהמבורג
- כנפיים. ₪ 49  
10 יחידות, ברוטב הבית פיקנטי
- כבד אווז. ₪ 119  
3 יחידות על ברוסקטות אהמבורג וריבת בצ'י
- פטה כבד. ₪ 49  
אגוז עם ריבת בצ'י

## המבורגרים וכריכים

המבורגר קלאסי.....65 ₪  
220 גרם עם חסה, עגבניה, בצל ומתפפון כבוש

עסקית המבורגר קלאסי.....89 ₪  
220 גרם, תוספת לבחירה ושתייה קלה

המבורגר של קצב.....79 ₪  
220 גרם עם חזה אווז, איווי צ'יפוטלה פיקנט, רוקט, שום קופי וצי'מניצ'ורי

עסקית המבורגר של קצב.....105 ₪  
220 גרם עם חזה אווז, איווי צ'יפוטלה פיקנט, רוקט, שום קופי וצי'מניצ'ורי, תוספת ושתייה לבחירה.

המבורגר ביונד (טבעוני).....59 ₪  
עם חסה, עגבניה, בצל ומתפפון כבוש

עסקית המבורגר ביונד.....85 ₪  
צלצ תוספת ושתייה לבחירה

כריך בשר מפורק.....59 ₪  
בלחמנית האבורגר עם עזי רוקט, צ'ימניצ'ורי ושום קופי

כריך קרייזי צ'יקן.....55 ₪  
בלחמנית האבורגר עם חסה, בצל מנוחאף, איווי, בלסמי ורוטב צ'יזי

כריך סינטה רוסטביף.....89 ₪  
בג'בטה עם אנוצ, חרדל, חסה, עגבניה ובצל סגול

כריך אנטריקוט פילדלפיה.....89 ₪  
עזי הפלנצ'ה בג'בטה, תערובת פלפלים קרוויס ובצל מטוגן, רוקט, חרדל ואנוצ

## מנות ילדים

ארוחת המבורגר.....49 ₪  
120 גרם, עם ירקות, מנג'ולצ'ה תוספת ושתייה קלה לבחירה עם כדור גלידה

ארוחת שניצלונים.....49 ₪  
מנג'ולצ'ה תוספת ושתייה קלה לבחירה עם כדור גלידה

## עיקריות

עוף רוסטרי שלם/ חצוי.....65/119 ₪  
רוטב צ'יפוטלה, תוספת לבחירה וסלט קולסלאו

שניצל הבית.....65 ₪  
מנג'ולצ'ה פירה עם בצל מטוגן

סטייק פרגית.....69 ₪  
2 יחידות בשר עם סייבול, מנג'ולצ'ה תפוא ועגבניה מנהאש

קבב הבית.....69 ₪  
4 יחידות קבב צלצ ירקות מנהאש, טחינה, תפוא, שום קופי וטאטאן ג'בטה

נקניקיות מרגז/ צ'וריסוס.....65 ₪  
2 יחידות לבחירה, כרוב כבוש, חרדל דבש וקרועשועים

פילה לברק.....109 ₪  
2 יחידות בטאבון צלצ ירקות מנהאש

## תוספות

צ'יפס.....20 ₪

טבעות בצל.....20 ₪

הום פרייז (פיקנטי).....25 ₪

סלט קולסלאו.....19 ₪

סלט עלים.....20 ₪

אורז אטריות.....20 ₪

פירה.....20 ₪

תפוח אדמה.....20 ₪

בטטה מדורה.....20 ₪

## קוקטיילים

בזיל סמאש.....52 ₪  
ג'ין ארעק בציניקוס טרו ואניף לימען

אלדר פלוואר.....52 ₪  
ג'ין ארעק אלדר פלוואר, לימען, ארווה ורובארין

אפל סמאש.....52 ₪  
וודקה, תרכיב תפוח לימען

ורמוט הגליל.....52 ₪  
עראק ג'אזי, ארטיע לימען, רובארין ובער

עראק ירוק.....52 ₪  
עראק ג'אזי, ארטיע לימען, אלפון וכוסברה

לימונצ'לו סקרופינו.....52 ₪  
לימונצ'לו, פרוסקו וני סודה

אפרול שפריץ.....49 ₪

ג'ין טוניק.....49 ₪

וודקה אשכוליות.....49 ₪

עראק לימונים.....49 ₪

## קינוחים

קוקילידה.....45 ₪  
עוגות אצולאט בלידת הבית וקראבל שוקולד אלוח

עוגת שוקולד.....45 ₪  
עוגת שוקולד חמה אצולאט לזכר כבוד לידה

קרום ברולה.....45 ₪

כדור גלידת הבית.....18 ₪

## משקאות קלים

קולה / ספרייט / פאנטה.....14 ₪

קולה זירו / ספרייט זירו.....14 ₪

סודה / מים.....14 ₪

תפוזים / לימונענע / ענבים.....14 ₪

פיוזטי / מים בטעם תפוח.....14 ₪

בירה שחורה.....14 ₪

## משקאות חמים

אספרסו קצר / ארוך.....12/10 ₪

תה.....12 ₪

## בירות

סטלה.....24 ₪

קורונה.....24 ₪

ויינשטפן.....29 ₪

בדוויזר.....29 ₪

סמירנוף אייט.....29 ₪

## מהחבית

קלסברג שלישי / חצי.....30/25 ₪

# תפריט יין

159  39  **מסעי אדום**

יין האנוזר מעפי גראש, סירה ומרבהרה יין מתבל, עסיסי, מלא חיים והנשית שתייה פשוטה.

159  39  **מסעי לבן**

יין האנוזר מעפי ומרשיו, היין חד וארומטי, בעל חמימות ארעע ומתיחות אנעליית.

159  39  **מסעי רוזה**


יין אנוח ורעק בעל תווי פרחים לבנים, פריחת תפוז ופירות יער אדומים עדינים, העמכים על ידו קצה אנעלי.

189  49  **לאטור אדום**


בלנב אלשטי של עפי סירה ומרבהרה, בעל גוף עשיר ואלשטי וטעמים נעימים.

189  49  **לאטור לבן**

יין האנפק מעפי שאקן בלאן, עשרה חודשי התישעות בחביות עץ אלון זרפתות אלשטי, בעל גוף עשיר ומעלי עם ארומות מאובעת.

219  **תל קאסר רוזה**

רוזה פירותי עשיר ורעק עם ארכבות נפלאה. בעל גוון ורוד בהיר, האנפק משייב ייחודי של גראש וסירה, היין מליג ארכבות לזד עדינות ומאר על אופי פרי רעק וחמימות טובה.

219  **תל קאסר לבן**

יין האנפק מן הרוסאן העמק והארכב, יין עמק, בעל ארומות אנדשות של אגסיים ומשמש עובש, מלווה בתבלון עדין שאקורו בחביות עץ.

219  **מצפן gsm**

בלד הארכב מעפי גראש, סירה ומרבהרה. כל בן עפים מביא את איכויות ליזירת יין זה האמטא עוצמה ועדינות.

NETOFA **יקב נטופה**  
Estate Winery Basse Galilee

יקב נטופה הוקם בשנת 2006 מתוך תשוקה גדולה ליין, לאהבת הארץ, ליצירה ולעבודת האדמה. אנו מציעים יינות איכות אלגנטיים, המתאפיינים בגוף מעודן, ניחוחות וטעמים מורכבים. כרמי היקב, שוכנים למרגלות הר תבור בליבו של הגליל התחתון ובהם מגוון זני ענבים טרואר ייחודי זה הינו סביבה אידיאלית עבור התפתחותם של זנים ים תיכוניים אלו ותורם רבות למיצוי איכויות ותכונות הפרי. אמונים על מלאכת המחשבת והיצירה הם היינן פייר מיודובניק שבאמתחתו שנים רבות של ייצור יין בצרפת, ספרד ופורטוגל וויצחק תור, אשר חי ונושם את הכרמים ואת ארץ ישראל מזה שנים רבות. שני חברים אלו ואחרים מחברים בידיהם את הרצון ליצור יין ישראלי מעולה תוך שילוב של עבודת כפיים בארץ ישראל. יקב נטופה רואה עצמו כמקום של אנשים שאוהבים. אוהבים יין, אוהבים אנשים, אוהבים לארח ואוהבים לחיות.