



## SALADS

**סלט קיסר** לבבות חסה, קרעי חלה מתוקה ופרמזין // **59** // עם שיפוד עוף // **74**

**סלט שוק** ירקות חתוכים גס, זיתי קלמטה, בזיליקום, שמן זית ולימון // **59** // עם שיפוד עוף // **74**



## SNACKS

### חרפים ולחם

פלפל חריף צלוי, סלט שיפקה שום קונפי ונענע, חריף ירוק ושקדים,

לחם מחמצת חם // **36**

**כבד קצוץ ביתי** // **59**

### קרפציו סינטה

עם שמן זית, בלסמי ופרמזין // **68**

### חציל בטחינה

שרוף על הגריל עם עגבניות, שום, שמן זית, פלפל חריף ונענע // **58**

## MAIN

**סלופי גימס** אסאדו מפורק ברוטב אסייתי מתקתק, עם מיונז, בצל סגול ועלים ירוקים. מוגש בלחמניית חלה טרייה // **84**

**גימס בורגר** 200 גרם אנטריקוט משובח בלחמנייה טרייה עם מיונז, חסה, עגבנייה, חמוצים ובצל סגול // **84**

**קריספי צייקו** חזה עוף בבצק בירה עם איולי סרירציה וירקות, מוגש בלחמניית חלה טרייה // **84**

**נקניקות דיאבלו** חריפות מבשר אנטריקוט, כבש ופלפלים חריפים // **88** 

**קבב מגולגל** בשר כבש ובקר במעטפת לאפה טרייה, טחינה, לימון כבוש, אריסה ותערובת עשבי תיבול // **82**

**שניצל דה לוקס** דק ופריך // **82**

**חצי עוף** צלוי על הגריל בתיבול קייג'ון // **84**

**חזה עוף** צלוי על הגריל בתיבול קייג'ון // **68**

**המבורגר צמחוני** קציצה טבעונית צלוייה על הגריל מוגשת בלחמנייה עם חסה עגבנייה חמוצים ובצל סגול // **86** 



## SHARING

**פופקורן נאגטס** // **54**

### נקניקות Wheat on Fire

נקניקות פרגית ובירת חיטה צלויות עם פלפל שיפקה ואיולי עשבי תיבול // **54**

### כנפיים בגלייז

בסרירציה וחמאת בוטנים // **58**

### טבעות בצל

בבצק בירה // **46**

### פוטטוס

סירות תפוחי אדמה מתובלים // **46**

**ציפס** // **46**

## SPECIALS

**פרגית מרקש** נתחי פרגית בתערובת תבלינים אתניים צלויים על שיפוד עם שיפקה ובצל ירוק, רבעי לאפה, טחינה, עמבה ועשבי תיבול // **92** 

**פרגית טנדורי** על קרם קארי, בטטה צלויה, עלים ירוקים ואגוזי קשיו // **92** 

**סטייק אנטריקוט** נתח 300 גרם פידלוט וירוקים צלויים בתנור // **169**

**דג לברק** נתחי פילה על מצע ירקות צלויים בתנור // **149**

**פילה סלמון** נתח פילה ברוטב שום לימון חמאתי בתוספת פירה // **139**



עיקרית + תוספת + שתיה קלה טבעית / אי-ה' / 12:00-16:00

### SPECIALS

- פרגית מרקש** 🌶️ נתחי פרגית בתערובת תבלינים אתניים צלויים על שיפוד עם שיפקה ובצל ירוק, רבעי לאפה, טחינה, עמבה ועשבי תיבול // 84
- פרגית טנדורי** 🌶️ על קרם קארי, בטטה צלויה, עלים ירוקים ואגוזי קשיו // 84
- חצי עוף צלוי** על הגריל בתיבול קייג'ון // 84
- סטייק אנטריקוט** פידלוט וירוקים צלויים בתנור // 139
- דג לברק** נתחי פילה על מצע ירקות צלויים בתנור // 119
- פילה סלמון** נתח פילה ברוטב שום לימון חמאתי בתוספת פירה // 119

### FIRSTS

בהזמנת מנה עיקרית

- חריפים ולחם** 🌶️ פלפל חריף צלוי, סלט שיפקה שום קונפי ונענע, חריף ירוק ושקדים, לחם מחמצת חם // 28
- חציל בטחינה** שרוף על הגריל עם עגבניות, נענע, שום, פלפל חריף ושמן זית // 36
- כבד קצוץ ביתי** // 36
- קרפציו סינטה** עם שמן זית, בלסמי ופרמזין // 56
- כנפיים גלייז** בסריצ'ה וחמאת בוטנים // 38
- טבעות בצל** // 32



### במקום שתיה קלה

- שתיה קלה מוגזת // 9
- בירה שליש // 16
- בירה גדולה // 21
- בירה שניה // 25

### עסקית / 68

#### נקניקיות Wheat on Fire 🌶️

#### פופקורן נאגטס

- חזה עוף** צלוי על הגריל בתיבול קייג'ון
- סלט שוק** ירקות טריים חתוכים גס, זיתי קלמטה בתיבול שמן זית, לימון ובזיליקום
- סלט קיסר** לבבות חסה, קרעי חלה מתוקה ופרמזין

### עסקית / 75

- שניצל דה לוקס** דק ופריך
- קבב מגולגל** בשר כבש ובקר במעטפת לאפה טרייה, טחינה, לימון כבוש, אריסה ותערובת עשבי תיבול
- סלט קיסר ושיפוד עוף**
- סלט שוק עם שיפוד עוף**

### עסקית / 78

- קריספי ציקן** חזה עוף בבצק בירה עם איולי סריצ'ה, עגבניה, מלפפון חמוץ ותערובת עלים ירוקים. מוגש בלחמניית חלה טרייה
- סלופי גימס** בשר בקר בבישול ארוך, ברוטב אסייתי מתקתק, בזיליקום, כוסברה, בצל סגול ומיונז. מוגש בלחמניית חלה טרייה
- נקניקיות דיאבלו** 🌶️ חריפות מבושר אנטריקוט, כבש ופלפלים חריפים
- גימס בורגר** 200 גרם אנטריקוט משובח בלחמנייה טרייה עם מיונז, חסה, עגבנייה, חמוצים ובצל סגול
- המבורגר צמחוני** 🌿 קציצה טבעונית צלוייה על הגריל מוגשת בלחמנייה עם חסה עגבנייה חמוצים ובצל סגול

### תוספות לבחירה

צייפס / פוטטוס / סלט ירוק / אורז



## הבירות שלנו

קטן 25 // שליש 35 // גדול 39 // מגש טעימות בירה 58  
קנקן 119 // 8.8 / IPA / ספיישל תוספת 2 ₪



IPA אינדיין פייל אייל, צבע זהוב, מרירה עם ניחוחות פריחה, 6%



## IPA

פילזנר לאגר צ'כי, צבע בהיר וזהוב, ניחוחות פריחה הדרית, מרירות בינונית, 5%



## PILS

דארק לאגר לאגר גרמני כהה, ניחוחות אגוז וקרמל, 5%



## DARK LAGER

אמבר אייל אייל אנגלי, צבע ענברי, מתיקות קלה וניחוח פירותי, גוף בינוני, 5.3%



## AMBER ALE

חיטה בירת חיטה בווארית, מרקם סמיך ובעל משקעים, ניחוחות ציפורן ובננה, 5%



## WHEAT

8.8 אייל בלגי, צבע אדמוני, ניחוחות פירותיים ועשירים, גוף מלא, 8.8%



## 8.8

## HAPPY HOUR | 1+1 פר סועד

על כל הבירות מהחבית | א'-ה' | 16:00-19:00

### 54 // JEM'S COCKTAILS

#### IPASIFLORA

רום, ייגר, מונין פסיפלורה, IPA

#### גינטיני בלגי

ג'ין, מונין מנגו, מרטיני ו-8.8

#### JASMIN'S WHEAT

ג'ין, וודקה, יסמין ובירת WHEAT

### TAKE ME HOME

מארז 4 בקבוקים // 52

מארז 6 בקבוקים // 78

ארגז 24 בקבוקים // 278

בירה 8.8 / IPA / ספיישל

// תוספת 2 ₪ לבקבוק



## אלכוהול

### מנה // צייסר      אפרטיף

19 // 32      מרטיני ביאנקו

19 // 32      מרטיני רוסו

### דזיסטיף

24 // 36      יגרמייסטר

### ליקרים

19 // 32      לימונצ'לו

19 // 32      פיג'לינג

### תוספות לאלכוהול

מי טוניק // משקה אנרגיה // תפוזים

לימונדה // אשכולית אדומה // 15

### קוקטיילים

42      מוחיטו

42      פיג'לינג סאוור

### כוס      יין

44      יתיר - דרום אדום

44      יתיר - דרום לבן

44      יתיר - דרום רוזה

### מנה // צייסר      וודקה

22 // 39      סטולי

33 // 58      גרייגוס

21 // 38      אבסולוט

29 // 56      ואן גוך אננס

### רום

21 // 34      בקרדי

### טקילה

22 // 36      קווארבו גולד

34 // 62      פטרון סילבר

### וויסקי

30 // 55      גלנפידיך 12

39 // 64      גלנפידיך 15

30 // 53      גיוני ווקר שחור

24 // 41      גיימסון

27 // 44      גיק דניאלס

20 // 35      גיוני ווקר אדום

### גיין

27 // 46      הנדריקס

### אנים

18 // 28      ארק עלית