

**MODERN**  
Jerusalem

מוזיאון ישראל ירושלים

## עסקיות הצהריים

בין השעות 12.00-16.00

### אפריטיף/42

ערק לימונים ליצי ונענע  
ג'ין, טוניק, מלפפון, לימון ופסילורה  
קמפרי אשכוליות אדומות  
מוחיטו  
אפרול שפריץ  
ערק שוש – שוט - 12  
בירה קרלסברג/30  
כוס יין הבית רוזה/לבן/אדום/35

### מנות ראשונות

- 48/ טפסים קטנים ולחם/48  
לחם של ירושלים עם צלוחיות טאפס - חציל שחור, חריפים, איקרא לבנה, חומוס משעועית לימה
- 42/ מרק היום/42  
כל יום אחר
- 45/ סלט ירוקים/45  
מיקס חסות, בזיליקום, נענע, לימונים, צבנית, תפוח עץ וויניגרט
- 48/ כבד קצוץ/48  
בני ברק סטייל, בצל מטוגן, חזרת ומלפפון כבוש
- 42/ סלק מדורה /42  
פלחי סלק מדורה, קרם ארטישוק ירושלמי ואפונת וואסבי
- 52/ חצי חציל סביח/52  
חצי חציל פתוח ומטוגן, טחינה, עגבניה, חריף, ביצה קשה והר פטרוזיליה
- 45/ סלט חקלאים/45  
שרי, שומר, קולרבי, גזה, מלפפון, לימון שמן זית
- 66/ סיגרלות אסאדו/66  
דפי סיגר דקיקים מגולגלים עבודת יד, ממולאים באסאדו מפורק ובצלים
- 68/ טרט דג ים, גספצ'יו ירוק וקוויאר ישראלי/68  
דג היום טרי, מקל פרנה וקוויאר ישראלי שחור מהדן, אפרסמון, בצלים וכוסברה על גספצ'יו ירוק קר
- 72/ מסבחה דג ולחוח/72  
צ'נקים של דג ים צרוב, על לחוח תימני, טחינה, גרגרי חומוס חמים, צ'ילי אדום
- 72/ חוסטביף סינטה/72  
פרוסות חוסטביף סינטה, חרדל דיז'ון עוקץ, צלפי מלח

המחירים אינם כוללים שירות

## מנות עיקריות

ניוקי עננים ירוקים וארטישוקים 86/ 

ניוקי טרי, קרם ארטישוק ירושלמי, ירוקי שוק, אפונה, שמן זית

פילה דג ים בגריל/120

דג היום, אורז של כורדים ירושלמים, לימון כבוש, סלט שעועית ירוקה

סלט עוף לפטיני/86

חזה עוף מהגריל, חסות, בזיליקום, שקדים פרוסים, נבטוטי חומס, נבטים לבנים, עם רוטב ויניגרייט

שניצל ענק דק דק/85

שניצל פריך מוגש עם סלט תפוחי אדמה ופלה לימון

לולה/85

שיפודי נתחי פרגית, חמאת בוטנים וצ'ילי על פירה תפוחי אדמה

המבורגר מודרן וצ'יפס/85

220 ג' מנתחים מובחרים, בלחמנייה מתוקה עם חסה, בצל, עגבנייה, צ'יפס

סופריטו ערמונים וארטישוק ירושלמי/94

תבשיל כתף בקר, תפוחי אדמה, ערמונים וארטישוק ירושלמי בבישול סבלנות של שעות

קבב בגריל על טאבולה/86

קבב טלה ובקר, משווייה עגבניות פיקנטי, סלט טאבולה בורגול ועשבי תבלין טריים

סטייק אנטריקוט בגריל/130

אנטריקוט 220 גר', צ'נקים של תפוחי אדמה, צ'ימיצ'ורי עשבים



מנת ילדים/56

שניצלונים, צ'יפס ולימונדה

## מתוקים/42

הפרעת שוקולד - פאדג' שוקולד סמי פרדו, מרק שוקולד, גלידת שוקולד

סיגר שקדים - ממולא מרציפן ומטוגן מוגש חם עם גלידת פיסטוק

הכי ירושלמי שיש - בסבוסה סולת, חוטי חלווה, גלידת תבלינים, טחינה גולמית וסילן

מלבי בלומפילד - רוטב מי ורדים ופטל, קוקוס

סורבה - 3 כדורים טעמי היום

## חם/קר

אספרסו קצר/ארוך/כפול 13/12/11

הפוך שיבולת שועל / הפוך סויה/17

תה/15 חליטת נענע/12 קנקן תה קר/35

לימונדה/מים מינרלים/סודה-12

קוקה קולה, ספרייט/14

מינרלים גדול/26 פרללה/29

המחירים אינם כוללים שירות

ברוכים הבאים למודרן,  
אנחנו מציגים, פרשנויות מודרניות למטבח הירושלמי שצמח כאן בתוך החומות.  
המטבח הירושלמי שצמח במאה האחרונה והתאפיין במוצרים פשוטים וקלים לאפסון לעת מחסור.  
חצרות הנשים מתפוצות ישראל השונות השביחו אותם, על ידי בישול ארוך ומשותף על פתילות קטנות ובטאבונים שכונתיים.  
תוך שהן מוסיפות את תבלין הגעגוע לארצות הרחוקות מהן הגיעו.  
השימוש בבשר נערך בעיקר לכבוד שבת וימות חג. אז, נכנס סיר בשר דשן עם ירקות שורש לבישול לשעות ארוכות  
לאחר שנצלה או טוגן קלות. זהו הסופריטו הירושלמי הנהדר שאצלנו הוא מוגש עם ארטישוק ירושלמי וערמונים.



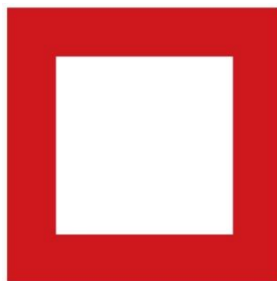
המתכונים של ירושלים פורקו והורכבו כאן מחדש. מסורת מאת השנים בהגשה עכשווית.  
אנו משתמשים במיטב התוצרת הישראלית ומשנים את התפריט לפי עונות השנה והמצאי בשווקים

**תפריט MODERN בנוי לחוויה מיוחדת בחרו לפחות פריט אחד**

**מהמנות המיוחדות, סלטים, ומנות קטנות ותחלקו.**

**זה הכיף של מודרן.**

**תהנו.**



## מודרן אירועים

למודרן שלושה מפלסים היכולים לארח 300 איש. עם או בלי ביקור במוזיאון  
מודרן קייטרינג מבצע אירועים עד 2500 איש ברחבי המוזיאון  
מחלקת עסקים, קבוצות ואירועים [events@modern.co.il](mailto:events@modern.co.il)

[Modern.co.il/Events](http://Modern.co.il/Events)

**M****ODERN**  
Jerusalem