מלח מים
מטבח ישראלי

# קוקטיילים - 54 ש"ח

## מרטיני אספרסו
וודקה, ליקר קפה, אספרסו וקצף חלב מעל

## ג'ין זעתר
ג'ין, סירופ מלפפון, עלי זעתר וטוניק

## מוחיטו ים תיכוני
רום, מסטיקה, נענע, לימון וסודה

## ג'סמין
ג'ין, קמפרי, טריפל סק ולימון

## קיץ אדום
אפרול, וודקה, ליקר אבטיח, לימון, בזיליקום וטוניק

## קוקטייל מלח מים
אוזו הבית, ענבים טריים, ליקר סמבוק, לימון וסודה

---

# אלכוהול

## וודקה

| | צ'ייסר/מנה |
|---|---|
| פינלנדיה | 44 /24 ש"ח |
| גרייגוס | 58/34 ש"ח |
| בלוודיר | 64/38 ש"ח |

## ג'ין

| | |
|---|---|
| בומביי ספייר | 44/24 ש"ח |
| הנדריקס | 52/38 ש"ח |

## רום

| | |
|---|---|
| בקרדי | 44/24 ש"ח |

## טקילה

| | |
|---|---|
| אלחמידור סילבר | 44/24 ש"ח |
| פטרון סילבר | 64/38 ש"ח |
| פטרון אנייחו | 84/48 ש"ח |

## אפרטיף

| | |
|---|---|
| וורמונט ביאנקו/ רוסו/ דריי | 44 ש"ח |
| קמפרי | 44/24 ש"ח |
| אפרול | 44/24 ש"ח |

## אניס

| | |
|---|---|
| ערק | 44/24 ש"ח |
| אוזו | 52/28 ש"ח |

## וויסקי

| | |
|---|---|
| ג'ק דניאלס | 54/28 ש"ח |
| מאנקי שולדר | 54/28 ש"ח |
| ג'וני ווקר בלאק לייבל | 54/28 ש"ח |
| מקאלן 12 | 76/44 ש"ח |
| גלנפידיך 12 | 76/44 ש"ח |

## קוניאק

| | |
|---|---|
| הנסי VSOP | 76/44 ש"ח |

---

## ערק / וודקה חברים — 430 ש"ח
מוגש עם קנקן לימונדה בריפיל

# יינות

## יין לבן

כוס/בקבוק

**אלון לבן** — 164/44 ש"ח
יבש, אגסים ותפוחים, מנטה ופריחת הדרים

**גמלא ריזלינג** — 178/46 ש"ח
חצי יבש, קליל ופירותי

**ירדן שרדונה** — 185/48 ש"ח
יבש עשיר עם עץ, וניל ופירות טרופיים

**ירדן סובניון בלאן** — 195/48 ש"ח
רענן וארומטי, הדרים, ופסיפלורה

**ירדן פינו גריג'ו** — 195 ש"ח
גוף בינוני, פירות ירוקים, תבלינים ועשן

**שאבלי אלבר בישו** — 215/56 ש"ח
יבש, מינרלי, ורענן עם תפוח והדרים

## רוזה

**גולן רוזה** — 178/44 ש"ח
רענן, תות ופטל

**ויספרינג אנג'ל** — 200/48 ש"ח
עדין, פרחוני ומאוזן

**מדמוז'אל** — 220 ש"ח
בלנד אדומים, חמיצות מאוזנת ופירותיות נעימה

## יין אדום

**אלון אדום** — 164/44 ש"ח
יבש, קליל, דובדבן

**יין חברים** — 175/46 ש"ח
פירות יער ודובדבן, מרקם קטיפתי, סיומת ארוכה

**ירדן פינו נואר** — 175 ש"ח
גוף בינוני, גרגירי יער, תה שחור ועץ

**ירדן קברנה סובניון** — 275 ש"ח
גוף מלא, פירות שחורים ועץ

**יראון** — 275 ש"ח
גוף מלא, גרגירי יער, עשבי תיבול סיומת ארוכה

## מבעבע

**קאווה** — 140/36 ש"ח
יבש, רענן עם הדרים ותפוח ירוק

**למברוסקו** — 140 ש"ח
חצי מתוק, פירות אדומים ורעננות קלילה

**גמלא ברוט** — 220 ש"ח
שדרונה ופינו נואר, אגסים ולימונים, רעננות נעימה

---

# בירות

## פיינט 400 מיל' — 40 ש"ח
קרלסברג / טוברוג

## בקבוק — 36 ש"ח
בירה מלכה / בירה שיקמה

---

# שתיה קלה

| | |
|---|---|
| קולה / קולה זירו / ספרייט / ספרייט זירו | 16 ש"ח |
| סודה 250 מ"ל / מינרלים 500 מ"ל | 15 ש"ח |
| בירה שחורה | 16 ש"ח |
| מיץ ענבים/ פיוז טי | 16 ש"ח |
| כוס מיץ תפוזים / אשכולית אדומה/ לימונדה | 21 ש"ח |
| קנקן מיץ | 36 ש"ח |
| מים מינרליים 750 מ"ל | 28 ש"ח |
| פרללה 750 מי"ל | 32 ש"ח |
| מי טוניק | 17 ש"ח |
| משקה אנרגיה | 21 ש"ח |

מלח מים
מטבח ישראלי

## פותחים שולחן

פתיחת שולחן ישראלית עם מבחר סלטי הבית שלנו,
המשתנים בהתאם לעונה ולטריות חומרי הגלם
*מוגש עם פיתות

6 סוגי סלטים 58 ש"ח

# התחלות טובות

### טרטר טונה אדומה — 82 ש"ח
אבוקדו טחינה, פלפלים, בצל, עשבי תיבול ושמן זית,
מוגש עם טוסטונים

### קרפצ'יו דג ים — 78 ש"ח
מוסר ים פרוס דק, זרעי עגבניה, בצל ירוק,צנונית,
פלפל צ'ילי, ועלי כוסברה.

### ים יבשה — 82 ש"ח
טרטר דג ים, על לחם קלוי, איולי לימון כבוש, עגבניה,
בצל, צלפים ועשבי תיבול

### סלט עלים ירוקים — 62 ש"ח
מיקס חסות, רוקט ועשבים,פרי עונתי, גבינת ברינזה,
אגוזים, רוטב ויניגרט חרדל ודבש

### סלט ישראלי — 38 ש"ח
עגבניה, מלפפון, בצל סגול, עשבי תיבול, לימון ושמן זית

### כבד קצוץ — 48 ש"ח
בצל מקורמל, פלפל שחור בנדיבות,
מוגש עם לחמניה מתוקה וחזרת

### חומוס — 36 ש"ח
גרגירים חמים ושמן זית - מוגש עם שתי פיתות.

### פלאפל — 30 ש"ח
כדורי פלאפל על מצע של טחינה (6 יח')

### קרפצ'יו חציל — 49 ש"ח
חציל שלם בגריל פחמים, טחינה הר ברכה, עגבניה,
בצל סגול, נענע ושמן זית

# עיקריות בשר

### צלחת שווארמה — 84 ש"ח
שווארמה עגל / הודו - מוגש עם רבעי פיתה, טחינה, וצ'ימיצ'ורי

### המבורגר מלח מים (220 גרם) — 89 ש"ח
עשוי בתנור פחמים, לחמניית בריוש, מיונז בצל מקורמל,
חסה, עגבניה, בצל וחמוצים - מוגש עם צ'יפס

### שניצל ענק — 88 ש"ח
מצופה בתערובת תבלינים "מלח מים",
מוגש עם פירה חמאתי או צ'יפס

### סטייק אנטריקוט (300 גרם) — 175 ש"ח
צלוי בתנור פחמים, מוגש עם צ'יפס או פירה חמאתי

### צלעות טלה — 195 ש"ח
צלויות בתנור פחמים, מוגשות עם מג'דרה,
בצל וצ'ימיצ'ורי

### חצי עוף (ללא עצמות) — 97 ש"ח
פתוח על הגריל מוגש עם צ'יפס

### עיסקית צהריים — 70 ש"ח
**מוגש בין הימים א-ש | 12:00-17:00**
שיפוד פרגית / שיפוד קבב / שיפוד כבד עוף מוגש על רבע פיתה
בתוספת צ'יפס וסלט מוגש עם כוס לימונדה

# שיפודים

2 שיפודים מוגשים עם בצל מוחמץ, פלפל חריף, טחינה וצ'ימיצ'ורי

### שיפודי פרגית — 88 ש"ח
### שיפודי קבב טלה — 96 ש"ח
### שיפודי כבד עוף — 78 ש"ח
### שיפודי טלה — 128 ש"ח
### שיפוד זוקיני — 72 ש"ח
מוגש לצד קרם יוגורט, שום זעתר ושמן זית

### * תוספות לצד המנות העיקריות — 21 ש"ח
ציפס / פירה חמאתי / תבשיל מג'דרה / ירקות בג'וספר

# מהים

### דניס — 142 ש"ח
מוגש לפי בחירה -
פילה צרוב בגריל / פרפר פתוח בגריל / שלם בתנור פחמים
בתיבול תימין רוזמרין, לימון מיובש ושמן זית
מוגש עם שעועית ירוקה

### לברק — 142 ש"ח
מוגש לפי בחירה -
פילה צרוב בגריל / פרפר פתוח בגריל / שלם בתנור פחמים
בתיבול תימין רוזמרין, לימון מיובש ושמן זית
מוגש עם שעועית ירוקה

### קבב דג ים — 88 ש"ח
קציצות מוסר ובורי, מוגשות על יוגורט סומאק,
עם סלטון של עשבי תיבול, בצל מוחמץ, שמן זית ומיץ לימון

### סרדינים מהכנרת — 104 ש"ח
מקומחים ומטוגנים , מוגש עם ציפס ורוטב שום לימון

### מושט שלם — 108 ש"ח
מקומח ומטוגן, מוגש עם ציפס ורוטב שום לימון

### פילה סלמון — 116 ש"ח
מוגש עם תפוח אדמה בפיקדה של שום, פטרוזיליה,
גרידת לימון ושמן זית

### פיש אנד צ'יפס — 98 ש"ח
פילה דג בציפוי פריך, מוגש עם רוטב טרטר

### פסטה דג ים — 105 ש"ח
פסטה פפרדלה, זיתי קלמטה, עגבניות לחות, צלפים,
פיקדה של שום ועשבי תיבול, יין לבן, בזיליקום ופלפל חריף

### מחבת מוסר ים בתנור גחלים — 118 ש"ח
פילה מוסר, עגבניות, בצל, פלפלים, שום, צלפים, טימין
וחמאת עשבי תיבול.