



ROOFTOP
S K Y B A R

פתיח

ש54	פטה כבד	ש32	לחם
	ריבת בצל, פיסטוק קלוי על גבי ברוסקטת בריוש		פרנה ופוקצ'ה באפייה ביתית מוגש עם מטבלי הבית
ש28	צ'יפס	ש12	מיקס זיתים אציליים

ים

ש79	פיש אנד צ'יפס	ש64	סיגר דג ים
	בליווי אילוי שום קונפי		פלפל צ'ומה, טחינה אל-ארז
ש68	טרטר סלמון	ש68	קונפי טונה אדומה
	קרם אבוקדו, טורטיה צ'יפס, אילוי חלפיניו		חומץ חרוז, תפוי"א ראטה מעושן, קרם חצילים, אילוי צ'ילי ירוק ויחז'ו

ירקות

ש82	המבוגר "ביונד"	ש66	סלט פנצלה
	בצל סגול/מלפפון חמוץ, עגבניה, חסה ורוטב רויאל בליווי צ'יפס		שרי בטקסטורות שונות, פלפל קלוי, קרם זעפרן, אורגנו, שמן זית ולימון
ש66	פרחי כרובית בטמפורה	ש66	סלט ירוק
	בליווי רוטב צ'ילי מתוק		חסות פריכות, ארטישוק קרצ'ופי, ויניגרט ניסואז, קונפי עגבניות לחות
		ש66	סלט אטריות בורמזי
			פאפיה ירוקה, אטריות שעועית, עגבניות, שיטאקי, ויניגרט סוכר דקלים, פלפל חריף, עלי כוסברה

בשר

ש72	ברוסקטת מעושנים	ש66	קרפצ'יו סינטה
	נתחי בשר מעושנים צרובים על הפלנצ'ה על גבי ברוסקטה בליווי קורנישונים, חרדל דיז'ון ואילוי חזרת		קומפוט מנגולד ולימון פרסי, גרניטה פלפל סודנייה
ש82	פיתה אסאדו	ש82	המבורגר קלאסי 240 גרם
	מיני פיתה (3 יח') במילוי אסאדו בצלייה איטית של 12 שעות, אורוגולה, טחינה, סילאן, פיסטוק קלוי, מצוימה פלפלים		בצל סגול, מלפפון חמוץ, עגבניה, חסה ורוטב רויאל בליווי צ'יפס
ש66	סיגר בשר	ש88	שווארמה טלה
	סיגר בעבודת יד (2 יח') במילוי בשר וחלקי פנים, בצל קונפי מושחם, ראס אל חנות, מוגש בליווי טחינה לבנה, סחוג ביתי, מטבל עגבניות		על פיתה לאבשי בגריל, אילוי סחוג, עמבינה
		ש120	פילה בקר
			150 גרם, ירקות מהג'וספר בליווי אילוי חזרת, לימון ואורוגולה

קינוח

ש44	פונדנט שוקולד חם	ש44	פבלובה שזופה
	גלידת קוקוס, סירופ אספרסו		קרם פטיסייר בליווי סורבה
		ש44	סלט פירות
			שקדים לבנים, ציר הדרים



ROOFTOP

S K Y B A R

STARTERS

✔ Homemade Bread 32NIS	✔ Chicken liver pate 54NIS
Frenna and focaccia served with a variety of dips	Onion jam, toasted pistachio served on brioche bruschetta
Mixed olives 12NIS	French Fries 28NIS

SEA

Sea Grouper Cigar 64NIS	Fish & Chips 79NIS
Crispy dough leaves stuffed with grouper kebab and tahini	Served with aioli garlic confit
Red Tuna Confit 68NIS	Salmon Tartare 68NIS
Served with fermented berry vinegar, smoked potatoes, eggplant cream and green chili aioli	Avocado crème, tortilla chips, jalapeno aioli

VEGETABLES

✔ Panzanella salad 66NIS	✔ “Beyond” burger 82NIS
Cherry tomatoes, roast peppers, saffron crème, oregano, olive oil and lemon juice	Red onions/pickles, tomato, lettuce and “Royal” sauce Served with chips
✔ Mixed Green Salad 66NIS	✔ Cauliflower florets coated in tempura 66NIS
Lettuce crackers, artichoke, Nicoise vinaigrette, tomato confit	With sweet chilli sauce
✔ Burmese noodle salad 66NIS	
Green papaya, been noodles, tomatoes, shitake mushrooms, palm sugar vinaigrette, chili and coriander	

MEAT

Sinta Carpaccio 66NIS	Smoked beef bruschetta 72NIS
Swisschard leaves and Persian lemon stew, Sudanese peppers	smoked beef served on bruschetta with cornichons, Dijon mustard and horseradish aioli
Classic Hamburger 240g 82NIS	Assado pita 82NIS
Red onion, pickles, tomato lettuce with royal sauce, served with chips	3 Warm and fluffy mini pittas filled with shredded assado meat. Served with arugula, sweet silan tahini, toasted pistachios, and “chooma” peppers
Lamb Shwarma 88NIS	Meat cigar “rooftop style” 66NIS
Served with Bedouin grilled pita, schug and Amba aioli	2 Cigars filled with stewed beef, chicken livers, onion confit, and north African spices. Served with white tahini, homemade chilli “zhug” and tomato salsa
Beef fillet 120NIS	
150 gr, vegetables from the “josper” Served with horseradish aioli, lemon and arugula	

DESSERTS

Pavlova 44NIS	Warm Chocolate Fondant 44NIS
Served with pastry crème and sorbet	Coconut ice cream, glazed espresso syrup
✔ Fruit Salad 44NIS	
White almonds and citrus stock	