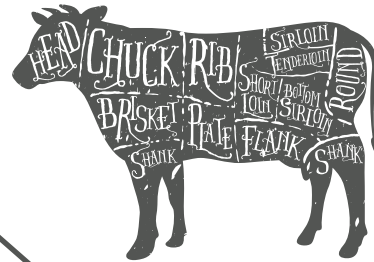


J'JOY
MEAT IN

PASSOVER MENU



מנות ראשונות

מרק היום / 39

מרק קניידלך עם ירקות שורש / 42

פתיח ג'וי מבחר סלטים קטנים / 44

כנפיים 500 גרם ברוטב BBQ / 52

חציל בלאדי שרוף באש, עשבי תיבול, עגבניות ושמן זית ישראלי / 44

פטה כבד עוף עם ריבת פרי / 48

קרפצ'ו בקר עם שמן זית, בלסמי, מלח ים אטלנטי וסלט ירוקים / 55

ארטישוק ממולא בבשר טלה, תפוח אדמה ירושלמי ולימון כבוש / 54

סלט קיסר לבבות חסה, עוף וביצה חצי קשה / 62

טונה צרובה MR על סלט של פסח, תפוא אדמה מדורה, ביצה חומה, ירוקים,

עלי ביבי ואיולי סילאן חציל / 62

סלט שוק חסה, מלפפון, עגבניות שטח, בצל סגול,

צנון וירוקים בויניגרט לימון ושמן זית / 52

סביצה ים תיכוני, דג ים, עגבניות, בצל, שקדים וירוקים

על חציל שרוף / 62

סלט עגבניות צבעוניות על גספצ'ו קר, ירוקים, שקדים קלויים,

שמן זית ובלסמי איטלקי / 62

סלט סינטה תערובת עלים, פלפלים קלויים, בצל מושחם,

ירוקים ושקדים בויניגרט בלסמי איטלקי / 58

מנות עיקריות

קבב טלה צלוי בגריל על סלט חצילים ותפוח אדמה מדורה / 88

פריגית במרינדת סלקים מתוקים ועשבי תיבול עם פירה תפוח אדמה / 90

נתחי עוף פטריות וירקות מוקפצים ברוטב סצ'ואן אסייתי / 82

שניצל עוף ביתי, צ'יפס ואיולי צ'ילי / 79

אנטריקוט מיושן 300 גרם צלוי בגריל בתוספת פירה תפוח אדמה / 145

מדליוני פילה בקר 300 גרם ברוטב יין אדום ערמונים עם פירה תפוח אדמה / 179

אסאדו עגל בבישול ארוך ביין אדום ודמי גלאס בתוספת תפוח אדמה מדורה / 102

חזה עוף צלוי בגריל על קרם ארטישוק בתוספת תפוחי אדמה מדורה / 82

פילה סלמון צלוי בזיגוג סילאן ודבש בתוספת סלט שורשים חמוץ / 105

פילה מוסר ים על קרם ירוקים וסלקים צלויים / 106

סטייק סינטה מפרה שמנה רוטב יין אדום בתוספת פירה תפוח אדמה / 139

פוטוציני פטריות יער יין לבן ובזיליקום / 74

סופריטו עוף בבישול ארוך עם תפוחי אדמה ותבלינים ארומטיים / 78

כבדי עוף ביין אדום וסילאן, פירה תפוחי אדמה וצ'יפס בטטה / 78

מנת ילדים

שניצלונים עם צ'יפס ושתייה קלה

שתייה קלה

פפסי, סיידר צלול, סיידר מוגז, מירנדה, סודה / 13

מים מינרלים, אקווה פנה (750 מ"ל) / 26

סאן פלגרינו (750 מ"ל) / 26

תוספות

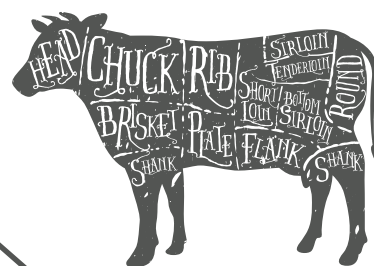
צלחת צ'יפס / 34

הום פרייז / 34

מצות / 15



PASSOVER MENU



First Courses - Appetizers

- Soup of the day / 39
- Matzah ball (kneidllach) soup with root vegetables / 42
- "Joy mezze" - selection of small salads / 44
- Chicken wings (500 g) in BBQ Sauce / 52
- Grilled "Ballade" eggplant, herbs, tomatoes and Israeli olive oil / 44
- Chicken liver pate with confiture / 48
- Beef carpaccio with olive oil, balsamic vinegar, atlantic salt and green salad / 55
- Artichoke stuffed with lamb meat, Jerusalem potatoes and pickled lemon / 54
- Caesar salad, hearts of lettuce, soft boiled egg with or without chicken / 62
- "Salad of Passover" - MR seared tuna on campfire potatoes, brown egg, greens, baby leaves and aioli eggplant sedan / 62
- Market salad lettuce, cucumber, field tomatoes, red onion, radish and greens in lemon vinaigrette and olive oil / 52
- Mediterranean ceviche, white fish, tomatoes, onions, almonds, greens on eggplant / 62
- Colorful tomato salad on a cold gazpacho, greens, toasted almonds, olive oil and Italian balsamic / 62
- Sirloin salad, mixed leaves, roasted peppers, sauteed onions, greens and almonds in Italian balsamic vinaigrette / 58

Extras

- French fries plate / 34
- Home Fries / 34
- Matzoth / 15

Children's menu

Chicken fingers with fries and a soft drink

Soft drinks

- Pepsi, clear cider, sparkling cider, Miranda, soda / 13
- Mineral water. Aqua- pana (750 ml) / 26
- San Pellegrino (750 ml) / 26

Main courses Entrees

- Grilled lamb kebab with eggplant salad and baked potatoes / 88
- Spring chicken (pargiyot) marinated in sweet beets and herbs with mashed potatoes / 90
- Asian stir-fried Chicken strips, mushrooms and vegetables in Szechwan sauce / 82
- Homemade chicken schnitzel, french fries and aioli chili / 79
- Grilled aged entrecote (300 g) with mashed potatoes / 145
- Beef fillet medallions (300 g) in red wine sauce with chestnuts and mashed potatoes / 179
- Veal asado slow cooked in red wine sauce and demi-glace, baked potatoes / 102
- Chicken breast on artichoke cream with baked potatoes / 82
- Grilled salmon fillet with glazed honey and date syrup with sour roots salad / 105
- Corvina filet on greens cream and roasted beets / 106
- Sirloin steak from a fat cow in red wine sauce and mashed potatoes / 139
- Fettuccine with wild mushrooms in white wine and basil / 74
- Sofritto slow-cooked chicken with potatoes and aromatic spices / 78
- Chicken livers in red wine and date honey, with mashed potatoes and fried sweet potatoes / 78