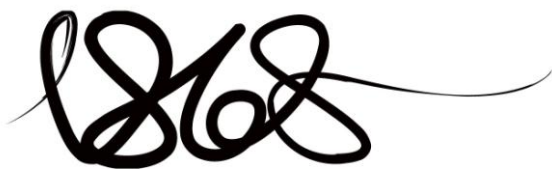


EIGHTEEN SIXTY EIGHT
Chef Yankale Turjeman

תפריט אוכל מוכן פסח Takeaway menu Pesach

Soup 1 litter (4-5 portions)	כמות Quantity	מחיר PRICE ₪	מרקים 1 ליטר (4-5 מנות)
Chicken soup		55	מרק עוף צח
Pumpkin soup		45	מרק דלעת
Wild mushroom soup		55	מרק פטריות יער
Knaidlach		25	קניידלך
Starters	כמות Quantity	מחיר PRICE ₪	מנות ראשונות
Seared chicken livers in red wine, beef stock and date honey 4 portions		120	כבדי עוף צרובים ביין אדום, ציר בקר וסילאן 4 מנות
Artichokes stuffed with minced lamb and pine nuts with basil & tomato sauce 6 pcs		70	ארטישוק במילוי בשר טלה וצנוברים ברוטב עגבניות ובזיליקום 6 יחידות
Steamed asparagus and broccoli, garlic & lemon vinaigrette 4 portions		120	אספרגוס וברוקולי מאודה בויניגרט לימון ושום 4 מנות
Chopped Liver (gluten free) with fried onions 450 g		90	כבד קצוץ (ללא גלוטן) עם בצל מטוגן 450 גרם
Traditional gefilte fish 6 pcs		95	גפילטע פיש מסורתי 6 יחידות
Potatoes, carrots and onions Sofrito 4 portions		60	סופריטו תפוחי אדמה, גזר ובצל 4 מנות
Meatballs in tomato & herbs sauce 20 pcs		120	קציצות בשר ברוטב עגבניות עשבי תיבול 20 יחידות
Salads 1 litter (6-8 servings)	כמות quantity	מחיר PRICE ₪	סלטים 1 ליטר (6-8 מנות)
Roasted broccoli salad, chili and toasted almonds		65	סלט ברוקולי צלוי, צ'ילי ושקדים קלויים
Matbucha		60	מטבוחה
Potato salad, green onions and white wine vinegar		45	סלט תפוחי א, בצל ירוק וחומץ יין לבן
Coleslaw		45	קולסלאו
Fennel & kohlrabi in lemon and olive oil		45	שומר וקולורבי בלימון ושמן זית



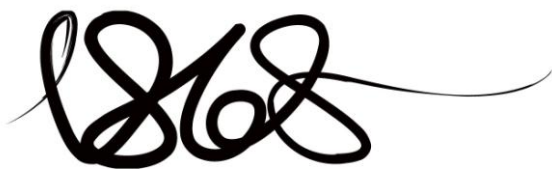
EIGHTEEN SIXTY EIGHT
Chef Yankale Turjeman

Cucumbers and dill		45	מלפפונים ושמיר
grilled eggplant and herbs		60	חצילים שרופים ועשבי תיבול
Red cabbage & cranberries		55	כרוב אדום וחמוציות
Grated carrots, raisins and coriander		50	גזר מגורד, צימוקים וכוסברה
vegetable antipasti (cold / hot)		50	ירקות צלויים - אנטטיפסטי (קר / חם)
Balsamic roasted beets & olive oil		50	סלק צלוי בבלסמי ושמן זית

Sauces / Spreads / Dips 250 g	כמות Quantity	מחיר PRICE ₪	רטבים / ממרחים / מטבלים 250 גר'
Charoset		48	חרוסת
Chrain, Horseradish		40	חזרת
Honey & mustard vinaigrette		35	וינגרט חרדל ודבש
Asian vinaigrette		40	וינגרט אסייתי
Olive oil & lemon vinaigrette		38	וינגרט שמן זית ולימון
Olives tapanad		40	טפנאד זיתים
French mustard / grainy		20	חרדל חלק / גרגירים צרפתי
Tartar sauce		35	רוטב טרטר לדגים

Fish Main course	כמות Quantity	מחיר PRICE ₪	דגים מנה עיקרית
Fish balls in Moroccan sauce 4 portions		160	קציצות דגים ברוטב מרוקאי 4 מנות
Salmon fillet with white wine and capers 4 portions		190	פילה סלמון ביין לבן וצלפים 4 מנות
grilled bream/ bass fillets with sundried tomato sauce 4 portions		240	פילה דניס / לברק צרוב בגריל ברוטב עגבניות מיובשות 4 מנות

Chicken and Meat Main course	כמות Quantity	מחיר PRICE ₪	עוף ובשר מנה עיקרית
Roasted whole chicken with mustard and olive oil 4 portions about 1.5 kg		88	עוף שלם צלוי בחרדל ושמן זית 4 מנות כ 1.5 ק"ג
Grilled chicken breast with preserved lemon 4 portions		160	חזה עוף צלוי בלימון כבוש 4 מנות
chicken thigh in Pomegranate syrup and cilantro 4 portions		180	פרגיות בסירופ רימונים וכוסברה 4 מנות
Roasted quarter chicken in honey and rosemary		140	רבע עוף צלוי בדבש ורוזמרין 4 מנות



EIGHTEEN SIXTY EIGHT
Chef Yankale Turjeman

4 portions Roast quarter chicken in dried prunes sauce 4 portions		140	רבע עוף צלוי בשזיפים מיובשים 4 מנות
Duck thigh confit with oranges and thyme 4 portions		200	שוק ברווז קונפי בתפוזים ותימין 4 מנות
Beef shoulder roast in red wine and mushrooms sauce 4 portions		180	צלי כתף בצלוי ברוטב יין אדום ופטריות 4 מנות
Entrecote roastbeef served Medium with apple and mustard sauce 4 portions		220	רוסטביף אנטריקוט מוגש M עם רוטב חרדל ותפוחים 4 מנות
Medallions of beef fillet in red wine sauce 4 portions		280	מדליוני פילה בקר ברוטב יין אדום 4 מנות
Slow cooked lamb stew in red wine and root vegetables 4 portions		360	צלי טלה בבישול איטי ביין אדום וירקות שורש 4 מנות
Turkey breast in honey and paprika 4 portions		190	חזה הודו בדבש ופפריקה 4 מנות
Side dishes 1 litter about 4 portions	כמות Quantity	מחיר PRICE ₪	תוספות 1 ליטר כ-4 מנות
Grilled zucchini with garlic confit		48	זוקיני צלוי עם שום קונפי
Baby baked potatoes in paprika and olive oil		50	בייבי תפוזי אפויים בפפריקה ושמן זית
Wild mushroom stew and shallots		95	תבשיל פטריות יער ובצלי שאלוט
Sweet potatoes in honey and thyme		90	בטטות בדבש ותימין
Artichoke and celery stew		90	תבשיל ארטישוק וסלרי
Desserts	כמות Quantity	מחיר PRICE ₪	קינוחים
Fruit Sorbet 1L Berries / Coconut / Lemon / Green apple / Mango		65	סורבה פירות 1 ליטר פירות יער / קוקוס / לימון / תפוח ירוק / מנגו
Coconut Brownies 300g		55	בראונים קוקוס 300 גר'
Chocolate mousse 4-6 portions 1L		70	מוס שוקולד 1 ליטר 4-6 מנות



EIGHTEEN SIXTY EIGHT
Chef Yankale Turjeman

Minimum order 500 NIS
A bottle of wine with each order.
Please order asap.
Orders will be accepted until 01.04.2015 at 11:00.
Collecting orders from the restaurant erav hag
09:00-13:00 Please arranged in advance.
Deliveries in Jerusalem 65 NIS
Kosher - Beit Yosef meat Badaz
Vegetables / leaves Shemittah strict Gush Katif
Non Kitniyot & non shruya
Payment will be made at order.
Cancellations until 31.03.2015 at 10:00
Please send form completed and signed.
fax: 153-2-6500-899 or email: 1868@1868.co.il

מינימום הזמנה 500 ₪
בקבוק יין מתנה בכל הזמנה.
אנא הקדימו להזמין.
הזמנות יתקבלו עד 01.04.2015 בשעה
11:00.
איסוף הזמנות מהמסעדה ערב החג בתיאום מראש
בין 09:00-13:00
משלוחים בירושלים 65 ₪
כשרות - בשר בד"צ בית יוסף
ירקות / עלים גוש קטיף שמיטה לחומרא
ללא חשש קטניות ושרויה
התשלום ייעשה במעמד ההזמנה.
ביטול הזמנות עד 31.03.2015 בשעה 10:00
בבקשה לשלוח טופס מלא וחתום
לפקס 153-2-6500-899 או במייל 1868@1868.co.il

Name:

שם לקוח:

Phone:

טלפון:

Mobile:

נייד:

Delivery / Self Collect (please mark)

משלוח / איסוף עצמי (נא לסמן)

Address:

כתובת:

Total charge:

סכום לחיוב:

Name on card:

שם בעל הכרטיס:

ID Number

ת.ז.

Card Number

מספר הכרטיס:

Expiry Date:

תוקף הכרטיס:

CVV:

3 ספרות בגב הכרטיס:

Signature:

חתימה:

נשמח לעמוד לרשותכם בכל שאלה 02-6222312/050-561-4242 Please do not hesitate to contact us with any questions