

## סלטים

**סלט קיסר** לבבות חסה, קרעי חלה מתוקה

ופרמזין // 56

עם שיפוד עוף // 69

**סלט אסייתי** במיסו הדורים עם אפונת וואסבי

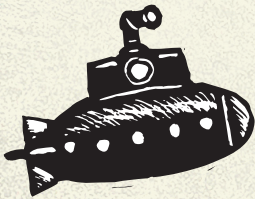
ושומשום שחור // 54

עם שיפוד פיקניה // 78

**סלט שוק** ירקות חתוכים גם, זיתי קלמטה,

בזיליקום, שמן זית ולימון // 56

עם שיפוד עוף // 69



## עיקריות

**אנטרקוט** - נתח בלאק אנגוס 250 גרם // 165

**נקניקיות דיאבלו** חריפות מבשר אנטריקוט,

כבש ופלפלים חריפים // 84

**חזה עוף** צלוי על הגריל // 64

**שיפודי פיקניה** עם צימיצירי ושום קונפי // 116

**גימס בורגר** בשר אנטריקוט משובח בלחמניה

טרייה // 78

**אסאדו טבעוני** על קרם שעועית עם צימיצירי וזרעי

עגבניה // 68

**קציצות עדשים ומנגולד** בתנור על בטטה

מקורמלת // 68

**עראיס** בשר כבש ובקר בפיתה צלויים על הגריל // 69

**שניצל דה לוקס** דק ופריך // 76

**שיפודי פרגית** זוג שיפודי פרגית צלויים על נודלס

זוקיני ועלי תיבול בויניגרט מיסו הדורים // 82

**תוספות לבחירה: פוטטוס // סלט ירוק // ציפס**

## ראשונות

**כבד קצוץ ביתי** // 47

**קרפציו סינטה** עם שמן זית, בלסמי ופרמזין // 59

**זוקיני צלוי** עם לאבנה, זרעי עגבניה ושקדים // 41

**סלקים צלויים והדרים** בבלסמי עם לבנה ושמן

זית // 46

**חציל בטחינה** שרוף על הגריל עם עגבניות,

שום ושמן זית // 42

## נשנושים

**פופקורן נאגטס** // 48

**כנפיים גלייז** בסרירצ'ה ובוטנים // 48

**סלט אסייתי** במיסו הדורים ואפונה וואסבי // 38

**טבעות בצל טרי** בבצק בירה ג'מס // 42

**פוטטוס** תפוחי אדמה מתובלים // 42

**ציפס** // 42

## לחמים

**קריספי צייקו**

חזה עוף בבצק בירה עם איולי ציפוטלה וירקות,

מוגש בלחמניית חלה טרייה // 72

**פניני עוף**

צלוי על הגריל עם מיונז, איולי ציפוטלה, עגבניה,

בצל סגול, זיתי קלמטה ובזיליקום // 64

**סלופי גימס**

אסאדו מפורק ברוטב אסייתי, מוגש בלחמניית חלה

טרייה // 77

**תוספות לבחירה פוטטוס / סלט ירוק / ציפס**



## עסקיות // 66 ש"ח

פתיחה + עיקרית + תוספת + מינרלים/כוס סודה | א'-ה' 12:00-16:00

מנת פתיחה לבחירה: סלט גינה / סלט אסייתי / כנפיים 4 יח'

### מיוחדים

- סלט אסייתי ושיפוד פיקניה // 77
- חצי עוף צלוי בתיבול קייג'ון // 81
- שיפודי פיקניה // 96
- שיפודי פרגית // 82
- אנטרקוט- נתח בלאק אנגוס 250 גרם // 165

### ראשונות

בהזמנת מנה עיקרית

- כבד קצוץ ביתי // 28
- קרפציו סינטה עם שמן זית ופרמזן // 52
- כנפיים גלייז בסדירצ'ה ובוטנים // 32
- סלט אסייתי במיסו הדרים ואפונה וזאסבי // 24
- חציל בטחינה שרוף על הגריל עם עגבניות, שום ושמן זית // 21

### בירה עסקית

- בירה שליש // 14
- בירה גדולה // 19
- בירה שניה // 23
- שתיה קלה מוגזת // 9
- כוס מיץ / בקבוק סודה // 5



חזה עוף צלוי על הגריל

סלט שוק ירקות טריים חתוכים גס, זיתי קלמטה בתיבול

שמן זית, לימון ובזיליקום

סלט קיסר לבבות חסה, קרעי חלה מתוקה ופרמזן

סלט אסייתי במיסו הדרים עם אפונת וזאסבי ושומשום שחור

### עסקיות // 7+ ש"ח

שניצל דה לוקס דק ופריך

עראיס בשר כבש ובקר בפיתה צלויים על הגריל

פניני עוף צלוי מיונז, איולי ציפוטלה, עגבניה, בצל סגול,

זיתי קלמטה ובזיליקום

קציצות עדשים ומנגולד על בטטה מקורמלת

אסאדו טבעוני על קרם שעועית עם צימצירי וזרעי עגבניה

נקניקיות דיאבלו חריפות מבשר אנטריקוט,

כבש ופלפלים חריפים

### עסקיות // 9+ ש"ח

קריספי ציקן חזה עוף בבצק בירה עם איולי ציפוטלה,

עגבניה, מלפפון חמוץ ותערובת עלים ידוקים.

מוגש בלחמניית חלה טרייה

סלופי גימס בשר בקר בבישול ארוך, ברוטב אסייתי

מתקתק, בזיליקום, כוסברה, בצל סגול ומיונז. מוגש

בלחמניית חלה טרייה

סלט קיסר ושיפוד עוף

סלט שוק עם שיפוד עוף

גימס בורגר 200 גר' קציצה מבשר אנטריקוט משובח,

ירקות טריים, מוגש בלחמניה טרייה

תוספות לבחירה // ציפס / פוטטוס / סלט ירוק / אורז



## הבירות שלנו

קטן 24 // שלישי 32 // גדול 38 // מגש טעימות בירה 56 // קנקן 108 // 8.8 / IPA / ספיישל תוספת ג'ין

IPA אינדיין פייל אייל, צבע זהוב, מרירה עם ניחוחות פריחה, 6%



### IPA

פילזנר לאגר צ'כי, צבע בהיר וזהוב, ניחוחות פריחה הדרית, מרירות בינונית, 5%



### PILS

דארק לאגר לאגר גרמני כהה, ניחוחות אגוז וקרמל, 5%



### DARK LAGER

אמבר אייל אייל אנגלי, צבע ענברי, מתיקות קלה וניחוח פירותי, גוף בינוני, 5.3%



### AMBER ALE

חיטה בירת חיטה בווארית, מרקם סמיך ובעל משקעים, ניחוחות ציפורן ובננה, 5%



### WHEAT

8.8 אייל בלגי, צבע אדמוני, ניחוחות פירותיים ועשירים, גוף מלא, 8.8%



### 8.8

HAPPY HOUR | 16:00-19:00 א'-ה' | כל הבירות מהחבית | +1 על כל



### JEM'S BEER COCKTAILS

CUBA WHEAT בירת חיטה, בקרדי 8, רוזטה, פסיפלורה ואננס // 47

FUNKY WHEAT בירת חיטה, רום, ייגרמיסטר, תפוזים, קוקוס ואננס // 47

JASMIN'S WHEAT בירת חיטה, ג'ין, וודקה, יסמין, אבטיח,

לימון וקינמון // 47

פנומל קוקטייל ליציי, אפרסק, קוקוס, 8.8 // 47

אפרול שפריץ // 47

ורגיין טרופיקל תפוזים, אננס פסיפלורה // 42

### TAKE ME HOME

מארז 4 בקבוקים // 51

מארז 6 בקבוקים // 76

ארגז 24 בקבוקים // 274

בירה 8.8 / IPA

ספיישל // תוספת 2



## אלכוהול

מנה // צייסר	אפרטיף
19 // 31	מרטיני ביאנקו / רוסו
21 // 38	קמפרי
21 // 36	אפרול

מנה // צייסר	דזיסטיף
22 // 38	ייגרמייסטר

מנה // צייסר	ליקרים
21 // 36	לימונצילו
19 // 34	פיגלינג

מנה // צייסר	וודקה
21 // 38	סטולי
31 // 54	גרייגוס
34 // 58	בלוגה

מנה // צייסר	גין
23 // 38	בומביי
27 // 46	הנדריקס

מנה // צייסר	רום
22 // 38	בקארדי לבן
38 // 61	בקארדי 8

מנה // צייסר	טקילה
22 // 38	קווארבו גולד
38 // 61	פטרון Reposado
39 // 62	פטרון añejo

מנה // צייסר	ויסקי
36 // 61	גלנליווט 12
41 // 75	גלנליווט 15
59 // 109	גלנליווט 18
24 // 41	גיימסון
31 // 55	גיוני ווקר שחור
38 // 71	גיוני ווקר זהב
72 // 135	גיוני ווקר כחול

מנה // צייסר	אניס
19 // 36	ארק כרמל
21 // 38	אוזו 7



מנה // צייסר	יין
48	גורצטרמינר, גולן, רמת הגולן 2022
48	שרדונה, גמלא, רמת הגולן 2023
46	סוביניון בלאו, גולן, רמת הגולן 2023
48	סירה, גולן, רמת הגולן 2021
48	קברנה מרלו, גמלא, רמת הגולן 2021

## STARTERS

**Home-Made Chopped Liver // 47**

**Sirloin Carpaccio** with olive oil, balsamic vinegar and parmesan // 59

🌿 **Roasted Zucchini** with non-dairy greek yogurt, sun dried tomatoes and almonds // 41

🌿 **Roasted Beets and Citrus** in balsamic vinegar and olive oil // 46

🌿 **Char-Grilled Eggplant** in tehini, tomatoes, garlic, and olive oil // 42

## SNACKS

**Popcorn Nuggets // 48**

**Glazed Wings** in a spicy peanut sauce // 48

🌿 **Asian Salad** in a citrus miso sauce with wasabi peas and black sesame // 38

**Fresh Onion Rings** with Jem's beer batter // 42

**Potato Wedges** with Cajun spices // 42

**French fries // 42**

## IN FRESH BREAD

**Crispy Chicken** chicken breast in Jem's beer batter with chipotle aioli and vegetables, served in a fresh challah roll // 72

**Chicken Panini** with mayonnaise, chipotle aioli, tomato, red onion, kalamata olives and basil // 64

**Sloppy Jem's** Pulled asado in a sweet teriyaki sauce, served in a fresh challah roll // 77

**Side Dishes** potatoes / green salad / french fries

## SALADS

**Caesar Salad** hearts of lettuce, torn sweet challah croutons, and non-dairy parmesan // 56

**with a Chicken Skewer // 69**

🌿 **Asian Salad** in a citrus misu sauce with wasabi peas and black sesame // 54

**with a Brazilian Picañha Skewer // 78**

🌿 **Market Salad** roughly chopped vegetables, kalamata olives, basil, olive oil, and lemon // 56

**with a Chicken Skewer // 69**

## MAIN

**Spicy Diablo sausages** made from entrecote, lamb and chili peppers // 84

**Entrecote Steak** 250 gr Black Angus entrecote // 165

**Chicken Breast** roasted on the grill // 64

**Picañha Skewers** with chimichurri and garlic confit // 116

**Jem's Burger** prime entrecote burger served in a fresh bun // 78

🌿 **Vegan Asado** served on a white bean puree with chimichurri and tomato seeds // 68

🌿 **Lentil and Mangold Patties** in the oven, on a caramelized sweet potato // 68

**Arais** beef and lamb grilled in a pita // 69

**Deluxe Schnitzel** thin and crispy // 76

**BBQ chicken skewers** Two roasted chicken skewers over zucchini noodles and seasoning leaves on miso vinaigrette // 82

**Side Dishes** potatoes / green salad / french fries



## BUSINESS // 66

OPENING + MAIN + SIDE + MINERAL WATER/SODA

OPENING FOR CHOICE: GARDEN SALAD / ASIAN SALAD / 4 GLAZED WINGS

### Business // basic

#### Grilled Chicken Breast

Market Salad roughly chopped vegetables, kalamata olives, basil, olive oil, and lemon

Caesar Salad hearts of lettuce, torn sweet challah croutons, and non-dairy parmesan

Asian Salad in a citrus miso sauce with wasabi peas and black sesame

### Business // +7

Deluxe Schnitzel thin and crispy // 66

Arais beef and lamb grilled in a pita

Chicken Panini with mayonnaise, chipotle aioli, tomato, red onion, kalamata olives and basil

Lentil and Mangold Patties in the oven, on a caramelized sweet potato

Vegan Asado served on a white bean puree with chimichurri and tomato seeds

Spicy Diablo sausages made from entrecote, lamb and chili peppers

### Business // +9

Crispy Chicken chicken breast in Jem's beer batter with chipotle aioli and vegetables, served in a fresh challah roll

Sloppy Jem's Pulled asado in a sweet teriyaki sauce, served in a fresh challah roll

Caesar Salad with a Chicken Skewer

Market Salad with a Chicken Skewer

Jem's Burger prime entrecote burger served in a fresh bun

Side Dishes potatoes / green salad / french fries / rice

## SPECIALS

Asian Salad with a Brazilian Picanha Skewer // 77

Grilled Half Chicken in a Cajun Marinade // 81

Brazilian Picaña Skewers with chimichurri and garlic confit // 96

BBQ chicken skewers Two roasted chicken skewers over zucchini noodles and seasoning leaves on miso vinaigretten // 82

Entrecote Steak 250 gr Black Angus entrecote // 165

## STARTERS

Home-Made Chopped Liver // 28

Sirloin Carpaccio with olive oil, balsamic vinegar and parmesan // 52

Glazed Wings in a spicy peanut sauce // 32

Asian Salad in a citrus miso sauce with wasabi peas and black sesame // 24

Char-Grilled Eggplant in tehini, tomatoes, garlic, and olive oil // 21

### BEER

Small beer 14 // Large beer 19 // Second beer 23 // Soft drink 9 // Fresh juice/Soda drink 5



## OUR BEERS

small 24 // medium 32 // large 38 // sampler tray (6 styles) 56 // 8.8 / ipa / special + 1 nis // Pitcher 108

### IPA

India Pale Ale, golden, bitter & floral flavors, 6% alcohol



### PILS

Czech Lager, crisp, light golden color, floral, medium bitterness, 5% alcohol



### DARK LAGER

German Lager, rich, smooth & nutty, hints of caramel, 5% alcohol



### AMBER ALE

English Ale, mild & fruity, medium body, great 'session' beer, 5.3% alcohol



### WHEAT

Bavarian Wheat Beer, naturally cloudy, refreshing, hints of cloves & banana, 5% alcohol



### 8.8

Belgian Ale, red, sweet, full body & strong, 8.8% alcohol



1+1 ON ALL BEERS // SUNDAY-THURSDAY 4 - 7 PM



## JEM'S BEER COCKTAILS

#### CUBA WHEAT // 47

wheat beer, Bacardi 8, almond, passion-fruit and Pineapple

#### FUNKY WHEAT // 47

wheat beer, rum, jagermeister, coconut, pineapple and orange juice

#### JASMIN'S WHEAT // 47

wheat beer, gin, vodka, watermelon and lemon, juice with fragrances of cinnamon

#### PHENOMENAL COCKTAIL // 47

Lychee, Peach, Coconut, 8.8

#### APEROL SPRITZ // 47

#### VIRGIN TROPICAL // 42

Orange Juice, Pineapple, Passionfruit (non alcoholic)

## TAKE ME HOME

4 Pack // 51

6 Pack // 76

Case of 24 // 274





## OTHER DRINKS

### Vodka Chaser // Shot

Stoli	21 // 38
Grey Goose	31 // 54
Beluga	34 // 58

### Gin Chaser // Shot

Bombay	23 // 38
Hendricks	27 // 46

### Rum Chaser // Shot

White Bacardi	22 // 38
Bacardi 8	38 // 61

### Tequila Chaser // Shot

Cuervo Gold	22 // 38
Patron Reposado	38 // 61
Patron añejo	39 // 62

### Whiskey Chaser // Shot

Glenlivet 12	36 // 61
Glenlivet 15	41 // 75
Glenlivet 18	59 // 109
Jameson	24 // 41
Johnnie Walker Black Label	31 // 55
Johnnie Walker Gold Label	38 // 71
Johnnie Walker Blue Label	72 // 135

### Anise Chaser // Shot

Arak Carmel	19 // 36
Ouzo 7	21 // 38

### Aperitif Chaser // Shot

Martini Bianco / Rosso	19 // 31
Campari	21 // 38
Aperol	21 // 36

### Digestif Chaser // Shot

Jagermeister	22 // 38
--------------	----------

### Liquors Chaser // Shot

Limoncello	21 // 36
Feigling	19 // 34



### Wine

Gewurztraminer, Golan 2022	48
Chardonnay, Gamla 2023	48
Sauvignon Blanc, Golan 2023	46
Syrah, Golan 2021	48
Cabernet - Merlot, Gamla 2021	48