

## סלטים

**סלט קיסר** לבבות חסה, קרעי חלה מתוקה ופרמזין // 58

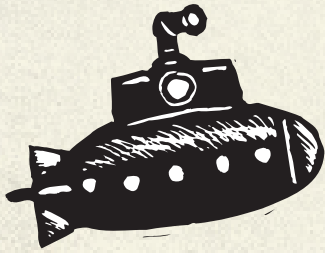
עם שיפוד עוף // 72

**סלט אסייתי** במיסו הדדים עם אפונת וואסבי ושומשום שחור // 58

עם שיפוד עוף // 72

**סלט שוק** ירקות חתוכים גם, זיתי קלמטה, בזיליקום, שמן זית ולימון // 58

עם שיפוד עוף // 72



## עיקריות

**נקניקיות דיאבלו** חריפות מבשר אנטריקוט, כבש ופלפלים חריפים // 84

**פרגית טנדורי** על קרם קארי, בטטה צלויה, עלים ירוקים ואגוזי קשיו // 84

**שיפוודי פרגית** זוג שיפוודי פרגית צלויים על נודלס זוקיני ועלי תיבול בווינגרט מיסו הדדים // 84

**קבב ביתי** על הגריל // 66

**חזה עוף** צלוי על הגריל // 64

**קציצות עדשים ומנגולד** בתנור על בטטה מקורמלת // 69

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

**שניצל דה לוקס** דק ופריך // 78

**חצי עוף צלוי** על הגריל בתיבול קייג'ון // 81

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

## ראשונות

**כבד קצוץ ביתי** // 54

**קרפציו סינטה** עם שמן זית, בלסמי ופרמזין // 64

**זוקיני צלוי** עם לאבנה, עגבניות מיובשות ושקדים // 43

**ברוסקטה פטריות וקרם ערמונים** // 59

**סלקים צלויים והדרים** בבלסמי עם לאבנה ושמן זית // 48

**חציל בטחינה** שרוף על הגריל עם עגבניות, נענע, שום, פלפל חריף ושמן זית // 48

## נשנושים

**פופקורן נאגטס** // 49

**כנפיים גלייז** בסרירצ'ה ובוטנים // 52

**סלט אסייתי** במיסו הדדים ואפונת וואסבי // 42

**טבעות בצל טרי** בבצק בירה ג'מס // 44

**פוטטוס** תפוחי אדמה מתובלים // 44

**ציפס** // 44

## לחמים

**קריספי צייקו**

חזה עוף בבצק בירה עם איולי ציפוטלה וירקות, מוגש בלחמניית חלה // 76

**סלופי ג'מס**

אסאדו מפורק ברוטב אסייאתי מוגש בלחמניה חלה טרייה עם מיונז בצל סגול ועלים ירוקים // 78

**פניני עוף**

צלוי על הגריל עם מיונז, איולי ציפוטלה, עגבניה, בצל סגול, זיתי קלמטה ובזיליקום // 64

**ג'מס בורגר**

200 גרם אנטריקוט בלחמנייה טרייה עם מיונז וירקות // 78

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



## עסקיות // 64 ש"ח

עיקרית + תוספת + שתייה קלה טבעית | א'-ה' 12:00-16:00

### מיוחדים

סלט אסייתי ושיפוד עוף // 78

חצי עוף צלוי על הגריל בתיבול קייג'ון // 81  
פרגית טנדורי על קרם קארי, בטטה צלויה,

עלים ירוקים ואגוזי קשיו // 84

זוג שיפודי פרגית צלויים על נודלס זוקיני

ועלי תיבול בווינגרט מיסו הדרים // 84

### ראשונות

בהזמנת מנה עיקרית

חציל בטחינה שרוף על הגריל עם עגבניות, נענע,  
שום, פלפל חריף ושמן זית // 32

כבד קצוץ ביתי // 32

קרפציו סינטה עם שמן זית, בלסמי ופרמזן // 54  
זוקיני צלוי עם לאבנה, עגבניות מיובשות

ושקדים // 28

ברוסקטה פטריות וקרם ערמונים // 32

סלקים צלויים והדרים בבלסמי עם לאבנה

ושמן זית // 28

כנפיים גלייז בסרידצ'ה ובוטנים // 34

סלט אסייתי במיסו הדרים ואפונה וואסבי // 28

טבעות בצל // 28

### במקום שתיה קלה

שתיה קלה מוגזת // 9

בירה שליש // 16

בירה גדולה // 21

בירה שניה // 25

פופקורן נאגטס

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 וואסבי ושומשום שחור

### עסקיות // 7+ ש"ח

שניצל דה לוקס דק ופריך

עראיס בשר כבש ובקר בפיתה צלויים על הגריל

פניני עוף צלוי על הגריל עם מיונז, איולי צ'יפוטלה, עגבניה,  
בצל סגול, זיתי קלמטה ובזיליקום, מוגש בלחמניית מחמצת

קציצות עדשים ומנגולד על בטטה מקורמלת

קבב ביתי על הגריל

סלט קיסר ושיפוד עוף

סלט שוק עם שיפוד עוף

### עסקיות // 10+ ש"ח

קריספי ציקן חזה עוף בבצק בירה עם איולי צ'יפוטלה,  
עגבניה, מלפפון חמוץ ותערובת עלים ירוקים.

מוגש בלחמניית חלה טרייה

סלופי גימס בשר בקר בבישול ארוך, ברוטב אסייתי  
מתקתק, בזיליקום, כוסברה, בצל סגול ומיונז. מוגש

בלחמניית חלה טרייה

נקניקיות דיאבלו חריפות מבשר אנטריקוט, כבש

ופלפלים חריפים

גימס בודג 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 1 ש

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%



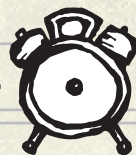
### WHEAT

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+ לסועד על כל הבירות מהחבית



### JEM'S BEER COCKTAILS

#### IPASIFLORA

דום, ייגר, מונין פסיפלורה, IPA

גינטיני בלגי

ג'ין, מונין מנגו, מרטיני ו-8.8

#### JASMIN'S WHEAT

בירת חיטה, ג'ין, וודקה, יסמין, אבטיח, לימון וקינמון

// 49 //

### 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	מנה // צייסר	וודקה
18 // 29	מרטיני ביאנקו	21 // 38	סטולי
18 // 29	מרטיני רוסו	33 // 58	גרייגוס
	<b>דזיסטיף</b>	21 // 38	אבסולוט
24 // 36	יגרמייסטר	28 // 54	ואן גוך אננס
	<b>ליקרים</b>		<b>רום</b>
18 // 27	לימונצ'ילו	21 // 34	בקרדי
22 // 33	פיג'לינג		<b>טקילה</b>
	<b>תוספות לאלכוהול</b>	22 // 36	קווארבו גולד
	מי טוניק // משקה אנרגיה // תפוזים	34 // 61	פטרון סילבר
	לימונדה // אשכולית אדומה // 14		<b>וויסקי</b>
	<b>קוקטיילים</b>	30 // 55	גלנפידיך 12
42	מוחיטו	39 // 64	גלנפידיך 15
42	פיג'לינג סאוור	30 // 53	גיזני ווקר שחור
	<b>יין</b>	24 // 41	גיימסון
44	יתיר - דרום אדום	27 // 44	ג'ק דניאלס
44	יתיר - דרום לבן	20 // 35	גיזני ווקר אדום
42	יתיר - דרום רוזה		<b>גיין</b>
		27 // 46	הנדריקס
			<b>אניס</b>
		19 // 28	ארק עלית







# JEM'S

BEER FACTORY

