

ראשונות

חריפים ולחם פלפל חריף צלוי, סלט שיפקה שום קונפי ונענע, חריף ירוק ושקדים, לחם מחמצת חם // **34**

סקורדליה ממרח שקדים ושום יווני, שמן זית ובצל ירוק // **42**

חציל לבנטיני קוביות חציל חם עטופות סולת ותבלינים, לאבנה, סלסה, שקדים קלויים ובצל ירוק // **46**

ברוסקטה פטריות וקרם ערמונים // **62**

חציל בטחינה שרוף על הגריל עם עגבניות, שום, שמן זית, פלפל חריף ונענע // **52**

נשנושים

כבד קצוץ ביתי // **58**

פופקורן נאגטס // **52**

פטאייר בשר כיסונים במילוי בשר אסאדו מפורק, חציל שרוף, צנוברים ועשבי תיבול, טחינה וחרויף ירוק // **48**

קרפציו סינטה עם שמן זית, בלסמי ופרמזין // **68**

כנפיים בגלייז סרירציה ובוטנים // **56**

פוטטוס סירות תפוחי אדמה מתובלים // **45**

ציפס // **45**

עיקריות

סלופי גימס אסאדו מפורק ברוטב אסייתי, מוגש בלחמניית חלה טרייה // **82**

נקניקיות דיאבלו חריפות מבשר אנטריקוט, כבש ופלפלים חריפים // **88**

קבב מגולגל בשר כבש ובקר במעטפת לאפה טרייה, טחינה, לימון כבוש, אריסה ותערובת עשבי תיבול // **82**

פניני עוף צלוי על הגריל עם מיונז, איולי ציפוטלה, עגבניה, בצל סגול, זיתי קלמטה ובזיליקום. מוגש בלחם מחמצת // **74**

קציצות עדשים ומנגולד בתנור על בטטה מקורמלת // **72**

גימס בורגר 200 גרם בשר אנטריקוט משובח עם ירקות טריים ומיונז, מוגש בלחמניה טרייה // **82**

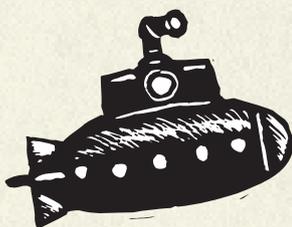
קריספי צייקן חזה עוף בבצק בירה עם איולי ציפוטלה וירקות, מוגש בלחמניית חלה // **80**

תוספות לבחירה: פוטטוס // סלט ירוק // ציפס

מיוחדים

פרגית מרקש נתחי פרגית בתערובת תבלינים אתניים צלויים על שיפוד עם שיפקה ובצל ירוק, פיתה חמה, טחינה, עמבה ועשבי תיבול // **92**

אנטריקוט גלייז שיפוד נתח אנטריקוט פידלוט בצל ירוק, דמי גלים, ירוקים צלויים בתנור // **139**



סלטים

סלט קיסר לבבות חסה, קרעי חלה מתוקה ופרמזין // **59**

עם שיפוד עוף // **74**

סלט שוק ירקות חתוכים גם, זיתי קלמטה, בזיליקום, שמן זית ולימון // **59**

עם שיפוד עוף // **74**



עסקיות // 68 ש"ח

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

מיוחדים

פרגית מרקש נתחי פרגית בתערובת תבלינים אתניים צלויים על שיפוד עם שיפקה ובצל ירוק, פיתה חמה, טחינה, עמבה ועשבי תיבול // **84**

אנטריקוט גלייז שיפוד נתח אנטריקוט פידלוט בצל ירוק, דמי גליס, ירוקים צלויים בתנור // **125**

בהזמנת מנה עיקרית

ראשונות

חריפים ולחם פלפל חריף צלוי, סלט שיפקה שום קונפי ונענע, חריף ירוק ושקדים, לחם מחמצת חם // **34**

כבד קצוץ ביתי // **34**

קרפציו סינטה עם שמן זית, בלסמי ופרמזן // **54**

סקורדליה ממרח שקדים ושום יווני, שמן זית

ובצל ירוק // **32**

חציל לבנטיני קוביות חציל חם עטופות סולת

ותבלינים, לאבנה, סלסה, שקדים קלויים

ובצל ירוק // **34**

פטאייר בשר כיסונים במילוי בשר אסאדו מפורק,

חציל שרוף, צנוברים ועשבי תיבול, טחינה

וחרף ירוק // **42**

כנפיים גלייז בסרירציה ובוטנים // **36**

ברוסקטה פטריות וקדם ערמונים // **32**

חציל בטחינה שרוף על הגריל עם עגבניות, שום

ושמן זית // **34**

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 גם, זיתי קלמטה בתיבול

שמן זית, לימון ובזיליקום

סלט קיסר לבבות חסה, קרעי חלה מתוקה ופרמזן

עסקיות // 7+ ש"ח

שניצל דה לוקס דק ופריך

קבב מגולגל בשר כבש ובקר במעטפת לאפה טרייה, טחינה,

לימון כבוש, אריסה ותערובת עשבי תיבול

פניני עוף צלוי על הגריל עם מיונו, איולי צ'יפוטלה, עגבניה,

בצל סגול, זיתי קלמטה ובזיליקום, מוגש בלחמניית מחמצת

קציצות עדשים ומנגולד על בטטה מקורמלת

סלט קיסר ושיפוד עוף לבבות חסה, קרעי חלה מתוקה ופרמזן

סלט שוק עם שיפוד עוף

עסקיות // 9+ 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 ומיונו. מוגש

בלחמניית חלה טרייה

נקניקיות דיאבלו חריפות מבשר אנטריקוט, כבש

ופלפלים חריפים

גימס בודגר 200 גר' קציצה מבשר אנטריקוט משובח,

ירקות טריים, מוגש בלחמניה טרייה

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



הבירות שלנו

קטן 25 // שלישי 33 // גדול 39 // מגש טעימות בירה 58 // קנקן 108 // 8.8 / IPA / ספיישל תוספת 2

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

CUBA WHEAT

בירת חיטה, בקרדי 8, רוזטה, פסיפלורה ואננס

FUNKY WHEAT

בירת חיטה, רום, ייגרמיסטר, תפוזים, קוקוס ואננס

JASMIN'S WHEAT

בירת חיטה, ג'ין, וודקה, יסמין, אבטיח ולימון סאוור

52 // 108

TAKE ME HOME

מארז 4 בקבוקים // 52

מארז 6 בקבוקים // 78

ארגז 24 בקבוקים // 278

בירה 8.8 / IPA / ספיישל // תוספת 2



אלכוהול

מנה // צייסר	אפרטיף	מנה // צייסר	וודקה
20 // 32	מרטיני ביאנקו	21 // 38	רוסקי סטנדרט
21 // 35	קמפרי	33 // 58	גרייגוס
24 // 36	אוברמייסטר	29 // 56	ואן גוך אננס
19 // 30	לימונצ'ילו		
22 // 33	פיג'לינג		
	תוספות לאלכוהול		
	מי טוניק // משקה אנרגיה // תפוזים	21 // 34	רום
	לימונדה // אשכולית אדומה // 14		בקרדי
			טקילה
		22 // 38	קווארבו גולד
			וויסקי
	קוקטיילים / כוס / קנקן	30 // 55	גלנפיד'ך 12
	אפרול שפריץ אפרול, יין לבן, סודה / 108 / 49	20 // 35	גיני ווקר אדום
	מוחיטו רום, סאוור, נענע / 108 / 49	30 // 53	גיני ווקר שחור
	פיג'לינג פיג', סאוור / 108 / 49	24 // 41	גיימסון
	קובה ויט בירת חיטה, בקרדי 8, רוזטה, פסיפלורה ואננס / 108 / 52	27 // 44	ג'ק דניאלס
	פאנקי ויט בירת חיטה, רום, ייגרמייסטר, תפוזים, קוקוס ואננס / 108 / 52	35 // 61	גלנליווט 12
	גיסמין ויט בירת חיטה, ג'ין, וודקה, יסמין, אבטיח ולימון סאוור / 108 / 52		ג'ין
	קמפרילורה קמפרי, וודקה, אבטיח סאוור / 108 / 52	27 // 46	הנדריקס
	גיינטוני ג'ין, טוניק ופירות יער קפואים / 49	22 // 36	גורדנוס
			אניס
כוס	יין	20 // 32	ארק עלית
44	יתיר - דרום אדום / לבן / רוזה	22 // 36	אוזו 7
44	סנגריה חמה / קרה		

