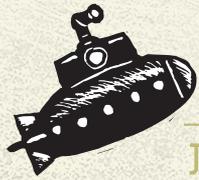


סלטים

סלט קיסר לבבות חסה, קרעי חלה מתוקה ופרמזין // 64
עם שיפוד עוף // 79 שיפוד נוסף // 16

סלט שוק ירקות חתוכים גם, זיתי קלמטה, בזיליקום, שמן זית ולימון // 66
עם שיפוד עוף // 81 שיפוד נוסף // 16



עיקריות

נקניקיות דיאבלו חריפות מבשר אנטריקוט, כבש ופלפלים חריפים // 89

קציצות עדשים ומנגולד בתנור על בטטה מקורמלת // 76

אנטרקוט נתח בלאק אנגוס 300 גרם // 179

פרגית טנדורי על קרם קארי, בטטה צלויה, עלים ירוקים ואגוזי קשיו // 95

תוספות לבחירה: פוטטוס // סלט ירוק // ציפס // ירוקים צלויים

מיוחדים

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

טרי מרשת הדייג עם ירוקים צלויים בתנור // 139

ראשונות

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

חציל בטחינה שרוף על הגריל, עם עגבניות, שום, שמן זית וקישוט פלפל חריף // 56

קרפציו סינטה עם שמן זית, בלסמי ופרמזין טבעוני // 72

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

לחם פניני קלוי/מחמצת // 16

שרינג

פופקורן נאגטס // 59

כנפיים גלייז בסדירצ'ה ובוטנים // 59

טבעות בצל טרי בבצק בירה ג'מס // 49

כבד קצוץ ביתי // 61

נקניקיות וויט און פאייר נקניקיות פרגית ובירת חיטה צלויות עם סלט שיפוקה שום ואיולי עשבי טיבול // 54

לחמים

גימס בורגר 200 גרם בשר אנטריקוט משובח בלחמניה טרייה // 88 תוספת קציצה // 29

קריספי צייקו חזה עוף בבצק בירה עם איולי צייפוטלה וירקות, מוגש בלחמניה טרייה // 84

סלופי גימס אסאדו מפורק ברוטב אסייתי, מוגש בלחמניה טרייה // 86

עראיס בשר כבש ובקר בפיתה צלויים על הגריל // 76

תוספות לבחירה: פוטטוס / סלט ירוק / ציפס / ירוקים צלויים



עסקיות

עיקרית + תוספת + מינרלים/כוס סודה/כוס אוכמניות/אננס (מוגז/צלול) | א'-ה' 16:00-12:00

מיוחדים

טרי מרשת הדייג- עם ירוקים צלויים // 125
פרגית מרקש // 92
פרגית טנדורי // 95
אנטרקוט- נתח בלאק אנגוס 300 גרם // 179

עסקיות // 72 ש"ח

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 // 79 ש"ח

שניצל דה לוקס דק ופריך
עראיס בשר כבש ובקר בפיתה צלויים על הגריל
פניני עוף צלוי מיונז, איולי צייפוטלה, עגבניה, בצל סגול,
זיתי קלמטה ובזיליקום
נקניקיות דיאבלו חריפות מבשר אנטריקוט,
כבש ופלפלים חריפים
קציצות עדשים ומנגולד על בטטה מקורמלת

עסקיות // 81 ש"ח

קריספי ציקן חזה עוף בבצק בירה עם איולי צייפוטלה,
עגבניה, מלפפון חמוץ ותערובת עלים ירוקים.
מוגש בלחמניה טרייה
סלופי ג'מס בשר בקר בבישול ארוך, ברוטב אסייתי
מתקתק, בזיליקום, כוסברה, בצל סגול ומיונז. מוגש
בלחמניה טרייה

סלט קיסר ושיפוד עוף שיפוד נוסף // 16

סלט שוק עם שיפוד עוף שיפוד נוסף // 16

ג'מס בורגר 200 גר' קציצה מבשר אנטריקוט משובח,
ירקות טריים, מוגש בלחמניה טרייה / תוספת קציצה // 29

תוספות לבחירה // צייפס / פוטטוס / סלט ירוק / אורז
תוספת נוספת בתשלום ירוקים בתנור // 15

ראשונות

בהזמנת מנה עיקרית

חריפים ולחם פלפל חריף צלוי, סלט
שיפקה שום קונפי ונענע, חריף ירוק
ושקדים, לחם מחמצת חם // 26
כבד קצוץ ביתי // 36
סקורדליה ממרח שקדים ושום יווני,
שמן זית ובצל ירוק // 32
חציל בטחינה שרוף על הגריל, עם עגבניות,
שום, שמן זית וקישוט פלפל חריף // 36

קרפציו סינטה עם שמן זית ופרמזן // 56

כנפיים גלייז בסרידצ'ה ובוטנים //
נקניקיות וויט און פאייר נקניקיות פרגית
ובירת חיטה צלויים עם סלט שיפקות שום
ואיולי עשבי תיבול // 48

בירה עסקית

בהזמנת מנה עיקרית

בירה שלישי // 18 כוס מיץ / בקבוק סודה // 5
בירה גדולה // 23 שתיה קלה מוגזת // 9
בירה שניה // 26





הבירות שלנו

קטן 25 // שלישי 33 // גדול 39 // מגש טעימות בירה 57 // קנקן 109 // 8.8 / IPA / ספיישל תוספת 1נה

IPA אינדיין פיל אייל, צבע זהוב, מרידה 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 ובונה, 5%



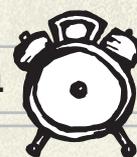
WHEAT

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 // 52

FUNKY WHEAT בירת חיטה, רום, ייגרמיסטר, תפוזים, קוקוס ואננס // 52

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

לימון וקינמון // 52

פנומל קוקטייל ליצי, אפרסק, קוקוס, 8.8 // 52

אפרול שפריץ // 52

ורגיין טרופיקל תפוזים, אננס פסיפלורה // 44

TAKE ME HOME

מארז 4 בקבוקים // 53

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 / רוסו	22 // 39	סטולי
22 // 39	קמפרי	32 // 55	גרייגוס
22 // 37	אפרול	35 // 59	בלוגה
	דזיסטיף		גין
23 // 39	ייגרמייסטר	24 // 39	בומביי
	ליקרים	28 // 47	הנדריקס
22 // 37	לימונצ'לו	23 // 39	רום
20 // 35	פיגלינג	39 // 62	בקארדי לבן
			בקארדי 8
			טקילה
		23 // 39	קווארבו גולד
		39 // 62	פטרון Reposado
		40 // 63	פטרון añejo
			ויסקי
		37 // 62	גלנליווט 12
		42 // 76	גלנליווט 15
		60 // 110	גלנליווט 18
		25 // 42	גיימסון
		32 // 56	גיני ווקר שחור
		39 // 72	גיני ווקר זהב
		73 // 136	גיני ווקר כחול
			אניס
		20 // 37	ארק כרמל
		22 // 39	אוזו 7
	יין		
54 // 186	גורצטרמינר, גולן, רמת הגולן 2022		
54 // 186	שרדונה, גמלא, רמת הגולן 2023		
52 // 178	סוביניון בלאן, גולן, רמת הגולן 2023		
54 // 193	סירה, גולן, רמת הגולן 2021		
54 // 191	קברנה מרלו, גמלא, רמת הגולן 2021		



STARTERS

🌿 **Spicy Spread & Bread** Roasted hot pepper, shifka salad, confit garlic, and mint. Spicy green almond spread, served with warm sourdough bread. // 34

🌿 **Char-Grilled Eggplant** Served with tahini, tomatoes, garlic, spicy green pepper and olive oil // 56

Sirloin Carpaccio with olive oil, balsamic vinegar and vegan parmesan // 72

Skordalia Greek almond and garlic spread with olive oil and green onions. // 42

Panini/Sourdough Bread With Grains // 16

SHARING

Popcorn Nuggets // 59

Glazed Wings in a spicy peanut sauce // 59

Fresh Onion Rings with Jem's beer batter // 49

Home-Made Chopped Liver // 61

Wheat On Fire Roasted spring chicken & wheat beer sausages, Served with herb aioli, shifka and garlic salad // 54

IN FRESH BREAD

Jem's Burger 200 g' prime entrecote burger served in a fresh bun // 88 Additional patty // 29

Crispy Chicken chicken breast in Jem's beer batter with chipotle aioli and vegetables, served in a fresh bun // 84

Sloppy Jem's Pulled asado in a sweet teriyaki sauce, served in a fresh bun contains red onion, fresh basil, fresh coriander and mayonnaise // 86

Arais beef and lamb grilled in a pita // 76

Side Dishes Potatoes / Green salad / French fries / Roasted greens

SALADS

Caesar Salad hearts of lettuce, torn sweet challah croutons, and non-dairy parmesan // 64

with a Chicken Skewer // 79

Additional skewer // 16

🌿 **Market Salad** coarsely chopped vegetables, kalamata olives, basil, olive oil, and lemon // 66

with a Chicken Skewer // 81

Additional skewer // 16

MAIN

Spicy Diablo sausages made from entrecote, lamb and chili peppers // 89

🌿 **Lentil and Mangold Patties** in the oven, on a caramelized sweet potato // 76

Entrecote Steak 300 gr Black Angus entrecote // 179

Tandoori chicken on curry cream, roasted sweet potato, green leaves and cashew nuts // 95

Side Dishes Potatoes / Green salad / French fries / Roasted greens

SPECIALS

Marrakesh Chicken Chicken thigh marinated in spices, grilled with green onions; shifka peppers on the side. Served with warm Laffa, tahini, amba sauce and herbs. // 92

Freshly Caught Fish Served with roasted greens // 139



BUSINESS

Main + Side + Mineral Water/Soda / Blubberies/Pineapple Cup (Sparkling / Still)
Sunday - Thursday 12:00 - 16:00

Business // 72

Grilled Chicken Breast

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

Additional skewer // 16

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

Additional skewer // 16

Business // 79

Deluxe Schnitzel thin and crispy

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

Spicy Diablo sausages made from entrecote, lamb and chili peppers

Business // 81

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

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

Caesar Salad with a Chicken Skewer

Market Salad with a Chicken Skewer

Jem's Burger 200 g' prime entrecote burger served in a fresh bun // Additional patty // 29

Side Dishes Potatoes / Green salad / French fries / Rice
Extra Side Roasted greens // 15

SPECIALS

Freshly Caught Fish with roasted greens // 125

Marrakesh Chicken // 92

Tandoori Chicken // 95

Entrecote Steak 300 gr Black Angus entrecote // 179

STARTERS

When ordering a main dish

Spicy Spread & Bread Roasted hot pepper, shifka salad, confit garlic, and mint. Spicy green almond spread, served with warm sourdough bread. // 26

Home-Made Chopped Liver // 36

Skordalia Greek almond and garlic spread with olive oil and green onions. // 32

Char-Grilled Eggplant Served with tahini, tomatoes, garlic, spicy green pepper and olive oil // 34

Sirloin Carpaccio with olive oil, balsamic vinegar and parmesan // 56

Glazed Wings in a spicy peanut sauce // 38

Wheat on fire Roasted spring chicken & wheat, beer sausages Served with herb aioli shifka and garlic salad // 54

BEER (When ordering a main dish)

Small beer 18 // Large beer 23 // Second beer 26
Soft drink 9 // Fresh juice/Soda drink 5



OUR BEERS

small 25 // medium 33 // large 39 // sampler tray (6 styles) 57 // 8.8 / ipa / special + 1 nis // Pitcher 109

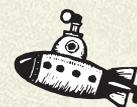
IPA

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 // 52

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

FUNKY WHEAT // 52

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

JASMIN'S WHEAT // 52

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

PHENOMENAL COCKTAIL // 52

Lychee, Peach, Coconut, 8.8

APEROL SPRITZ // 52

VIRGIN TROPICAL // 44

Orange Juice, Pineapple, Passionfruit (non alcoholic)

TAKE ME HOME

4 Pack // 53

6 Pack // 78

Case of 24 // 278





OTHER DRINKS

Vodka	Chaser // Shot
Stoli	22 // 39
Grey Goose	32 // 55
Beluga	35 // 59

Gin	Chaser // Shot
Bombay	24 // 39
Hendricks	28 // 47

Rum	Chaser // Shot
White Bacardi	23 // 39
Bacardi 8	39 // 62

Tequila	Chaser // Shot
Cuervo Gold	23 // 39
Patron Reposado	39 // 62
Patron añejo	40 // 63

Whiskey	Chaser // Shot
Glenlivet 12	37 // 62
Glenlivet 15	42 // 76
Glenlivet 18	60 // 110
Jameson	25 // 42
Johnnie Walker Black Label	32 // 56
Johnnie Walker Gold Label	39 // 72
Johnnie Walker Blue Label	73 // 136

Anise	Chaser // Shot
Arak Carmel	20 // 37
Ouzo 7	22 // 39

Aperitif	Chaser // Shot
Martini Bianco / Rosso	20 // 32
Campari	22 // 39
Aperol	22 // 37

Digestif	Chaser // Shot
Jagermeister	23 // 39

Liquors	Chaser // Shot
Limoncello	22 // 37
Feigling	20 // 35



Wine	
Gewurztraminer, Golan 2022	54 // 186
Chardonnay, Gamla 2023	54 // 186
Sauvignon Blanc, Golan 2023	52 // 178
Syrah, Golan 2021	54 // 193
Cabernet - Merlot, Gamla 2021	54 // 191