



ROOFTOP  
SKYBAR

## פתיח

66	קרפצ'יו בקר רוקט, נקודות סקורדיליה, דפי צילי וטפטופי רוטב דבש בלסמי ודיזון	28	לחם באפייה ביתית מוגש עם מטבלי הבית
30	ציפס	44	קריספי פוטטון פלחי תפוחי אדמה פריכים לצד איולי שום וגרידת לימון
		38	נאצ'וס עבודת יד בטיגון מקומי, בליווי עם סלסת רוחה ופריחולס

## מהגינה

74	סלט פריך נתחי פרגית מפורקים, רוקט, לבבות חסה, מלפפון, בצל סגול, דפים שקדים ברוטב ראנצ'	58	סלט שורשים גזר, כרוב, סלק, חסה לאליק, נבטים, ויניגרט ליים ותפוז עם תערובת זרעים קראנצ'ית
		58	סלט עגבניות שמש שרי צבעוני, רוקט, בצל ירוק, צלפים פריכים, דפי צנון עגבניות מיובשות על סקורדיליה וצמד ברוסקטות

## מהים

79	פיש אנד ציפס טמפורת מסאלה, ציפס בגרידת לימון בליווי איולי סרירצ'ה	72	קרפצ'יו דג לבן קייצי דג טרי יומי, דפי צילי חריף, גרידת לימון, דף תפוז שמן כוסברה
----	--	----	---

## מהטאקריה

58	טאקו דג לבן דג לבן, כרוב סגול, גוואקמולי, פיקו דה גאיו, בצל סגול מוחמץ ואיולי שום וליים	58	טאקו אסאדו מפורק אסאדו מפורק באפייה לילית, פריחולס, פיקו דה גאיו, חלפיניו כבוש ואיולי לימון
56	טאקו עוף מפורק עוף מפורק בסלסת רוחה, פריחולס ואיולי ציפוטלה תוספת גבינה טבעונית 12	56	טאקו & ביונד ביונד מיט מוקפץ בתערובת תבלינים בועטת, פיקו דה גאיו, פריחולס ובצל פריך

## מהגריל (מגיע בליווי ציפס/סלט)

79	צ'יקן בצל סגול, מלפפון חמוץ, עגבניה וחסה על רוטב רויאל קלאסי	79	המבורגר קלאסי בצל סגול, מלפפון חמוץ, עגבניה חסה, רוטב רויאל קלאסי
12	תוספות להמבורגר גבינה טבעונית / פטריות / ביצת עין / בצל מטוגן	89	המבורגר מקסיקני בצל סגול, חלפיניו כבוש, עגבניה וחסה, אננס פיקנטי, איולי ציפוטלה
98	שורט ריבס 500 גרם לפני צלייה צלע בקר צלויה ברוטב ציפוטלה דבש ושום	89	המבורגר אמריקאי בצל סגול, מלפפון חמוץ, עגבניה, חסה, אסאדו מפורק וברביקיו תפוחים מעושן
68	נגיסי פרגית פריכים לצד איולי ליים ואיולי ציפוטלה		

## קינוחים

44	נמסיס שוקולד
38	מלבי סירופ תות, מי ורדים, פיסטוק קראנץ
42	צ'ורוס בציפוי סוכר בליווי כדור גלית וניל ושוקולד



# ROOFTOP

S K Y B A R

## STARTERS

<b>Homemade Bread</b>	<b>28NIS</b>	<b>Beef Carpaccio</b>	<b>66NIS</b>
served with a variety of dips		served with rocket lettuce, Skordalia spread, chili paper and honey Dijon vinaigrette	
<b>Crispy Potato</b>	<b>44NIS</b>	<b>French Fries</b>	<b>30NIS</b>
Crunchy potato slices alongside garlic aioli and lemon zest			
<b>Handmade Nachos</b>	<b>38NIS</b>		
accompanied by salsa Roja and frijoles			

---

## FROM THE GARDEN

<b>Roots Salad</b>	<b>58NIS</b>	<b>Crispy Salad</b>	<b>74NIS</b>
carrot, cabbage, beet, lettuce, sprouts with crunchy seeds in a lime and orange vinaigrette		chicken chunks, rocket lettuce, arugula, lettuce hearts, cucumber, red onion and almonds, served with ranch dressing	
<b>Tomato Salad</b>	<b>58NIS</b>		
cherry tomatoes, arugula, scallions, capers, dried tomatoes on Skordalia spread and bruschetta			

---

## FROM THE SEA

<b>White Fish Carpaccio</b>	<b>72NIS</b>	<b>Fish &amp; Chips</b>	<b>79NIS</b>
thin slices of white fish, lemon zest, red chili, fresh orange and coriander oil		served with aioli srircha	
		<b>Salmon Tartare Cubes</b>	<b>72NIS</b>
		raw salmon tartar, red onion, cucumber, celery, pickled apple served with nacho sticks	

---

## TAQUERIA

<b>Shredded Asado Tacos</b>	<b>58NIS</b>	<b>White Fish Tacos</b>	<b>58NIS</b>
deconstructed slow-cooked asado, pico de gayo, pickled jalapeño		purple cabbage, guacamole, pickled red onion and garlic and lime aioli	
<b>Tacos &amp; Beyond</b>	<b>56NIS</b>	<b>Shredded Chicken Tacos</b>	<b>56NIS</b>
vegan meat, stir fried in a spicy blend, with pico de gayo, frijoles and crispy onions		shredded chicken in Rocha salsa, frijoles and chipotle aioli Side order of vegan cheese 12NIS	

---

## FROM THE GRILL (SERVED WITH FRENCH FRIES OR SALAD)

<b>Classic Hamburger</b>	<b>79NIS</b>	<b>Grilled Chicken Burger</b>	<b>79NIS</b>
red onion, pickles, tomato, lettuce with classic royal sauce		red onion, pickles, tomato, lettuce with classic royal sauce	
<b>Mexican Hamburger</b>	<b>89NIS</b>	<b>Topping Options</b>	
red onion, crushed jalapeno peppers, tomato, lettuce, spicy pineapple, chipotle aioli		<b>vegan cheese/ mushrooms/ fried onion/ egg</b>	<b>12NIS</b>
<b>American Hamburger</b>	<b>89NIS</b>	<b>Short Ribs</b>	<b>98NIS</b>
red onion, pickles, tomato, lettuce, shredded asado and baked smoked apple		500g before roast- roasted beef chop in honey and garlic chipotle sauce	
		<b>Crispy Chicken Nuggets</b>	<b>68NIS</b>
		served alongside lime and Chipotle aioli	

---

## DESSERTS

<b>Chocolate Nemesis</b>	<b>44NIS</b>
<b>Malabi</b> with strawberry syrup, rose water, pistachio crunch	<b>38NIS</b>
<b>Apple Crumble</b> served with a vanilla ice cream scoop (parve)	<b>38NIS</b>