



ЗАКУСКИ

| | |
|--------------------------|-----|
| Форшмак из сельди | 380 |
| Фалафель с тремя соусами | 350 |
| Латкесы картофельные | 320 |

Добавить:

Кебаб из говядины 80г **290** / Рваная говядина 80г **290**
/ Печеные овощи 50г **150** / Фалафель 100г **120**

МЕЗЕ подаются с питой

СЕТ ИЗ 3 / 6

| | | |
|---------------------------|-----|------------|
| Тапенада из оливок | 260 | 650 / 1200 |
| Хумус классический | 250 | |
| Бабагануш | 280 | |
| Маринованные овощи | 190 | |
| Паштет из куриной печени | 250 | |
| Дзадзики | 230 | |
| Тунец с яблоком и зеленью | 250 | |

ХУМУС подаются с питой или халой

| | |
|---------------|-----|
| Классический | 390 |
| Печеный перец | 410 |

Добавить к хумусу:

Кебаб из говядины 80г **290** / Рваная говядина 80г **290**
/ Печеные овощи 50г **150** / Фалафель 100г **120**



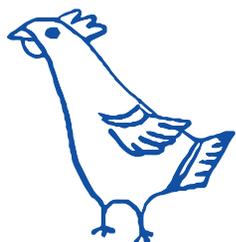
ШАВАРМА

В пите или на тарелке:

| | |
|--------------------|-----|
| Фалафель с овощами | 480 |
| Говяжий кебаб | 590 |
| Рваная говядина | 570 |
| С ягненком | 640 |

САЛАТ

| | |
|--|-----|
| С фалафелем и овощами | 450 |
| С печеными овощами | 500 |
| Табуле: кус-кус, кинза, мята, помидоры | 390 |
| С бараниной, дзадзики, нутом и овощами | 690 |



СУП

| | |
|--|-----------|
| “ТЛВ пенициллин” с мацаболлами и куриными кнедлями | 390 |
| Чечевичный суп / с курицей | 380 / 440 |

ШАКШУКА

| | |
|-----------------------|-----|
| Классическая | 470 |
| С кебабом из говядины | 570 |
| С рваной говядиной | 590 |
| С фалафелем | 500 |

ГОРЯЧЕЕ

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Печеный баклажан со сметанным соусом | 480 |
| Шницель на всю тарелку | 640 |
| Эйсик флеш (еврейский гуляш) | 590 |
| Скумбрия со свеклой и цитрусом | 650 |
| Говяжий цимес | 590 |
| Паприкаш из цыпленка | 510 |
| Овощное рагу | 460 |



ДЕСЕРТ

| | |
|-----------------|-----|
| Финиковый пирог | 390 |
| Пирог цитрон | 390 |



ХЛЕБ

Пита 90г **60** / Хала 100г **130** / Маца 40г **140**



МАВРИК
TLV | FOOD & BAR