

BRUNCH MENU

SUNDAY - THURSDAY

COCKTAILS

COLD SANGRIA

יין לבן,
תמצית תה ירוק ופסיפלורה,
תפוז, תפוח וקינמון
44

APEROL SPRITZ

אפרול, קאוור
ופרוסת תפוז
44

ESPRESSO MARTINI

וודקה BELVEDERE,
מנת אספרסו אלג'יר,
וניל וליקר קפה
44

MOJITO JONNY STYLE

מוחיטו חמצמץ
בגרסתו של ג'וני שלנו
בתוספת ליצי' ופסיפלורה
44

OUR GREEN JIN

רענן וחרפרף, שילוב של ג'ין,
צינזאנו ביאנקו, מלפפון,
בזיליקום, צ'ילי אדום וליים
46

RED GARDEN

מתוק וחמצמץ,
שילוב של טקילה רפוסדו,
אבטיח, למון גראס,
חמוציות ועלי נענע טריים
46

PINK ANISETTE

רענן וחמצמץ,
שילוב של אוזו, אפרול,
אשכולית ואבטיח
46

בוקר בגינה 68

בוקר קלאסית, ביצים לבחירה:
חביתה / מקושקשת / עין / עין הפוכה / עלומה
בתוספת מטבלים, סלט בוקר וסלסלת לחמים

שקשוקה 58 / 52

צמחונית / בשרית / חריפה
מוגש עם חלה, טחינה ולימון כבוש

אינגליש סלמון 48

מאפינס, תבשיל תרד, סלמון מעושן,
ביצים עלומות ורוטב הולנדייז

אינגליש אווז 48

מאפינס, מעדן אווז צלוי,
ביצים עלומות ורוטב הולנדייז

קרואסון תרד ואבוקדו 48

תבשיל תרד, אבוקדו, ביצה עלומה ורוטב הולנדייז

קרואסון בייקון טלה 52

בייקון טלה צרוב, גבינת גאודה, ביצה עלומה ורוטב הולנדייז

קרוק מאדאם 58

דאבל לחם בריוש מעוטר בחמאה מזוגגת, מעדן אווז מעושן,
גבינת גאודה וביצי עין רכות

בראנץ אמריקאי 64

קוביות תפוחי אדמה מתובלים, נקניקיות צ'וריסוס וביצי עין

אונטריב בחלה 68

אונטריב צרוב עם ריבת בצל, אילי צ'יפוטלה, עגבניה,
מלפפון חמוץ וביצת עין - מוגש עם צ'יפס מטובל

סלט עגבניות 48

לקט עגבניות שרי, עגבניות רכות, זיתי קלמטה, בצל,
בזיליקום, קרעי חלה וגבינת מוצרלה - ברוטב שמן זית ולימון

סלט סלק 48

סלקים צלויים בתנור, ארוגולה, בצל, זיתי קלמטה, אגוזים,
גבינת רוקפור, קרוטונים - ברוטב ויניגרט בלסמי

דאבל פנקייק מלוח 52

שכבות פנקייק עם גבינת צד'ר, בייקון טלה צרוב,
ביצה עלומה ברוטב הולנדייז

דאבל פנקייק מתוק 42

פנקייק קלאסי, קרמבל עוגיות, בננות, בתוספת רוטב מייפל / שוקולד

פרנץ טוסט 42

לחם בריוש אפוי, מייפל, אבקת סוכר ופירות העונה

* לחם הבית, חמאה וריבה 26

* סלט בוקר מרענן 18

תוספות: בייקון טלה 14 | ביצה עלומה / ביצת עין 8 | סלמון מעושן 14

אבוקדו 8 | נקניקיות צ'וריסוס 12 | אונטריב 22

BRUNCH MENU

SUNDAY - THURSDAY

לבנים

36 / 138

רוזה פאריני, איטליה

36 / 138

שרדונה פינקה לאס מוראס, ארגנטינה

38 / 146

גוורץ קיווי קווה, צרפת

38 / 146

פינו גריג'יו פאריני, איטליה

44 / 168

סוביניון בלאן פרסטיז בורודו לבן - קאלווה, צרפת

54 / 208

פטי שבלי דומיין דו שרדונה פטי שבלי, צרפת

218

לה וי קסטל, ישראל

אדומים

36 / 138

קברנה סוביניון פינקה לאס מוראס, ארגנטינה

38 / 146

מלבק פינקה לאס מוראס, ארגנטינה

38 / 146

ריוחה אולארה, ספרד

54 / 208

לה וי קסטל, ישראל

240

פטיט קסטל, ישראל

מבעבעים

36 / 138

קאוזה קובידים, ספרד

36 / 138

למברוסקו אמיליה רוזאטון, איטליה

16

תפוז / תפוז דם / קלמנטינה סחוט

24

פרללה 750 מ"ל

18

מינרלים 750 מ"ל

14

שתיה קלה

בירה מהחבית / בירה בקבוק – שאל את המלצר



www.beer-garden.co.il

BRUNCH MENU

SUNDAY - THURSDAY

Garden Breakfast 68

Classic breakfast, egg of choice:
omelet / scrambled / fried / sunny-side up / poached
served with a bread basket, salad and dips

Shakshuka 52 / 58

vegetarian / Meat / spicy
Served with challah, tahini and preserved lemon

Salmon English Muffin 48

Spinach, smoked salmon, poached eggs and hollandaise sauce

Goose English Muffin 48

Roasted smoked goose delicacy, poached eggs and hollandaise sauce

Spinach & Avocado Croissant 48

Spinach, avocado, poached egg and hollandaise sauce

Lamb Bacon Croissant 52

Seared lamb bacon, Gouda cheese, poached egg and hollandaise sauce

Croque Madame 58

Double brioche bread decorated with glazed butter,
roasted smoked goose delicacy, Gouda cheese and soft fried egg

American Brunch 64

Cubes of spiced potatoes, chorizo sausages and fried egg

Chuck Beef in Challah 68

Seared chuck beef with onion jam, chipotle aioli, tomato,
pickles and fried egg - served with seasoned French fries

Mozzarella and Cherry Tomato Salad 48

Colorful cherry tomatoes, soft tomatoes, kalamata olives, onion,
basil, challah pieces and mozzarella cheese - with olive oil and lemon

Beet Salad 48

Oven roasted beets, arugula, basil, onions, kalamata olives, nuts,
Roquefort cheese, croutons - in balsamic vinaigrette sauce.

Salted Double Pancake 52

Layers of pancake with cheddar cheese, seared lamb bacon,
poached egg in hollandaise sauce

Sweet Double Pancake 42

Classic pancake, cookie crumble, bananas, with maple or chocolate syrup

French Toast 42

Baked brioche bread, maple syrup, sugar powder and seasonal fruit

*Our home bread, butter and jam 26

*Refreshing morning salad 18

COCKTAILS

Cold Sangria

White wine, Green tea
and passionfruit sap,
orange, apple and cinnamon
44

Aperol Spritz

Aperol, cava
and orange slice
44

Espresso Martini

Belvedere vodka,
Algier espresso shot,
vanilla and coffee liqueur
44

Mojito Jonny Style

Mojito in our Jonny's
version with
lychee and passionfruit
44

Our Green Gin

Refreshing and slightly
spicy, with gin, Cinzano
Bianco, cucumber,
basil, red chili pepper
and lime
46

Red Garden

Sourish-sweetish
combination of Tequila
Reposado, watermelon,
lemon grass, cranberries
and fresh mint leaves
46

Pink Anisette

Refreshing sweet and sour
combination of ouzo, aperol,
grapefruit and watermelon
46

Possible add-ons: lamb bacon 14, poached egg \ fried egg 8, smoked salmon 14
avocado 8, chorizo sausage 12, beef chuck 22

BRUNCH MENU

SUNDAY - THURSDAY

White wines

Rosé Parini, Italy	36 / 138
Chardonnay Finca las Moras, Argentina	36 / 138
Gewürz Kiwi Cava, France	38 / 146
Pinot Grigio Parini, Italy	38 / 146
Sauvignon Blanc Prestige white Bordeaux - Calvet, France	44 / 168
Petit Chablis Domaine du Chardonnay Petit Chablis, France	54 / 208
La Vie Castel , Israel	218

Red wines

Cabernet Sauvignon Finca las Moras, Argentina	36 / 138
Malbec Finca las Moras, Argentina	38 / 146
Rioja Olarra, Spain	38 / 146
La Vie Castel , Israel	54 / 208
Petit Castel Castel , Israel	240

Sparkling wines

Cava Covides, Spain	36 / 138
Lambrusco Emilia Rosato, Italy	36 / 138

Orange / Blood orange / Squeezed tangerine	16
Ferrarelle 750ml	24
Mineral water 750ml	18
Soft drinks	14

Draft beers / Bottled beers - ask the waitress



www.beer-garden.co.il