

HAPPY HOUR

30% הנחה על כל התפריט

ראשון-חמישי | 17:00-20:00

*לא כולל תפריט ילדים, שתייה קלה וחמה

*לא כולל שבתות וחגים



שעות פתיחה

ראשון-חמישי

17:00

שישי ושבת

12:00

פותחים שולחן	המנות שלנו	MAINS
פרעצל	מוגש עם תוספת לבחירה : פירה חלבי / צ'יפס / סלט ירקות	
שמנת חמוצה, עגבניות טחונות וחרیف ירוק	סמאש בורגר	82
כרובית לוחטת	קציצות בקר דקות, גבינת צ'דר, איולי צ'יפוטלה, עגבנייה, ארוגולה ובצל סגול	
כרובית אפויה, פטרוזיליה, סומק, טחינה חריפה ושקדים	בורגר קלאסי	78
קרפצ'ו חציל	קציצת בקר, חסה, עגבנייה וחמוצים	
חציל על האש, טחינה, שום קונפי ופטרוזיליה, עם טוסטונים	בורגר טבעוני 🌱	78
צ'יפס	קציצת סויה ואפונה, בצל מטוגן, חסה, עגבנייה וחמוצים	
תוספת רוטב צ'דר 10 ש / גבינת פטה 10 ש	תוספות להמבורגרים : בצל מטוגן / פטריות 8 ש · גבינת צ'דר / ביצת עין 12 ש ·	
פופקורן עוף	קציצת בקר 24 ש · קציצה טבעונית 26 ש	
קוביות עוף פריכות ורוטב צ'דר		
צ'וריסוס	עראייס	78
נקניקיית עגל פיקנטית, כרוב כבוש, חרדל וקורנישונים	מיני פיתות ממולאות בשר עגל, מוגש עם טחינה וחרیف	
	פרגית אסייתית	82
	סטיק פרגית במרינדת חרדל, דבש, סויה וצ'ילי מתוק	
	שניצל ענק	74
	חזה עוף בציפוי פריך	
	אונטריב בחלה	86
	אונטריב מפורק, חסה, עגבנייה, חמוצים, בצל צרוב ורוטב ברביקיו	
	קורנדביף	84
	קורנדביף מעושן, חרדל, איולי שום, כרוב כבוש ובצל, בצ'אבטה	
	סלמון בתנור	98
	סלמון במרינדת חרדל ודבש, שקדים ופטרוזיליה	
מהגינה	גריל	SAUSAGES
סלט אנטריקוט	מוגש ב לחמנייה עם כרוב כבוש, רוטבי הבית וקורנישונים	
אנטריקוט פרוס דק, חסה, ארוגולה, פטריות, בצל, עגבניות שרי ושקדים קלויים, ברוטב חרדל ודבש	ותוספת לבחירה : פירה חלבי / צ'יפס / סלט ירקות	
סלט ארטישוק		
עגבניות שרי צבעוני, מלפפון, בצל, צנונית, ארוגולה, ארטישוק צלוי, גבינת פטה ושקדים, ברוטב שמן זית ולימון	שיקאגו	79
	נקניקיית בקר מעושנת	
סלט שוק	אמנטל	79
עגבניות שרי צבעוני, מלפפון, צנונית, גמבה, בצל, זיתי קלמטה, עשבי תיבול וגבינת פטה, ברוטב שמן זית ולימון	נקניקיית בקר עם גבינת אמנטל צרפתית	
סלט עוף	פיקנטית	79
קוביות חזה עוף צלוי, חסה, ארוגולה, מלפפון, צנונית, בצל, בטטה מטוגנת, חמוציות ופקאן, ברוטב טחינה	נקניקיית עגל פיקנטית	
	ניו יורק	79
	נקניקיית בקר גריל בסגנון אמריקאי	
	טבעוני 🌱	79
	נקניקיה טבעונית מסויה ואפונה	
	תוספות למנות שלנו : פירה חלבי 18 ש · צ'יפס 18 ש · סלט 16 ש · לחמנייה 8 ש	
מהתנור	תפריט ילדים	KIDS MENU
קלאסית	שניצלונים וצ'יפס	60
רוטב עגבניות וגבינת מוצרלה	פיצה מרגריטה	60
פפרוני	נקניקיית עוף בלחמנייה וצ'יפס	60
רוטב עגבניות, מוצרלה, פפרוני, פרמזן וארוגולה	מוגש עם שתייה קלה וכדור גלדת וניל	
פונגי		
לקט פטריות צליות, גבינת מוצרלה, ארוגולה ושמן כמהין		
תוספות לפיצה קלאסית : בצל / זיתים שחורים / פטריות 8 ש · ארטישוק / גבינת פטה 12 ש		
משהו מתוק		
שטרויזל תפוחים		
שטרויזל תפוחים חם וגלדת וניל		
עוגת שוקולד		
עוגת שוקולד חמימה, קרמל מלוח ושטרויזל חמאה, עם גלדת וניל		
קראק פאי		
פאי שיבולת שועל, קרמל מלוח ושטרויזל חמאה, עם גלדת וניל		
ברד פודינג		
בצק קרואסון אפוי בקרם ברולה וקרמל מלוח, עם גלדת וניל		

HAPPY HOUR

30% הנחה על כל התפריט

ראשון-חמישי | 17:00-20:00

*לא כולל תפריט ילדים, שתייה קלה וחמה
*לא כולל שבתות וחגים



שעות פתיחה

17:00

ראשון-חמישי

12:00

שישי ושבת

SPIRITS

מנה / צ'ייסר

ג'ין	ויסקי
גורדונס	גלן פידיך 12
טנקרי	גלן פידיך 15
טנקרי 10	גלן פידיך 18
רום	בלוויני 10
מורגן לבן	ג'יימסון
מורגן בלק	רד לייבל
מורגן ספייסד	בלאק לייבל
ליקר	ג'וני ווקר בלונד
יגרמייסטר	ווילד טרקי
דיסרונו	וודקה
פידג'	סמירנוף
אפרייטיף	גרייגוס
אפרול	ואן גוך אסאי
קמפארי	ואן גוך אננס
אניס	טקילה
ערק	אספלון בלנקו
אוזו	דון חוליו בלאנקו
קוניאק	דון חוליו אניחו
קורבואזיה VS	

אלכוהול

DRAFT BEER

0.25L 0.5L

30	38
32	40
32	40
30	38
30	38
32	40
34	42
32	40
34	42
34	42

BOTTLED

42
38
36

WINE LIST

בקבוק / כוס

48 / 184

48 / 184

48 / 184

50 / 192

48 / 184

48 / 184

216

48 / 184

48 / 184

SOFT & HOT

14

14

10

10 / 12

14 / 16

18

18

16

18

מהחבית

ווינשטפן - 5.4% חיטה, לא מסוננת
ווינשטפן ויטוס - 7.7% חיטה, פירותית
אסטרִייה דאם - 4.6% לאגר בהירה
טוברג - 5.2% לאגר כהה
קרלסברג - 5% לאגר בהירה
קרלסברג לומה - 5.2% לאגר, פירותית
שקמה 5.2% - IPA הדרית, מרירה
שקמה אמבר אייל - 5.5% מתיקות קלה
בלאנק 1664 - 5% חיטה, הדרית
גינס - 4.2% סטאוט קלייה

בקבוק

קסטיל רוז' - 8% דובדבנים
סומרסבי - 4.5% סיידר תפוחים
קרלסברג 0.0% - ללא אלכוהול

יינות

אדום

טרולי פרימיטיבו
מאסריה בורגו די טרולי, איטליה · חצי יבש, פירותי ומעושן
מלבק
אנובים סוזנה באלבו, ארגנטינה · יבש, קליל ופירותי
ריוחה
לופז דה הארו, ספרד · יבש, חלק ומאוזן

לבן

פינו גריג'יו
קסטלו דלה רוסה, איטליה · יבש, חד ומאוזן
שרדונה
פמיל בוגרייה, צרפת · יבש, עדין וחמצמץ
שנין בלאן
פמיל בוגרייה, צרפת · חצי יבש, קליל ומתקתק
פטי שבלי
ברנד דפה, צרפת · יבש, עדין ומרענן

רוזה ומבעבע

טרולי פרימיטיבו רוזאטו
מאסריה בורגו די טרולי, איטליה · יבש, מאוזן ומרענן
מבעבע לבן
צ'ינזאנו, איטליה · חצי יבש

שתייה קלה וחמה

קולה, קולה זירו, ספרייט זירו
סודה, מים מינרלים
לימונענע / ענבים / תפוחים / תפוזים
אספרסו - קצר / ארוך
הפוך - קטן / גדול
אמריקנו
קפה קר
תה ירוק
תה בריאות



Beer Garden Kfar Saba beergardenks

www.beer-garden.co.il

COCKTAILS

62	Piña Colada
62	Ocean Breeze
58	Mojito Jonny Style
58	Red Garden
58	Hot Sangria
58	Bunny Ears
56	Aperol Spritz
48	Virgin

מתוק, עם רום, מליבו, קרם קוקוס ואננס

מתוק וטרופי על בסיס ג'ין, אננס, לימון גראס והדרים

מוחיטו בגרסתו של ג'וני שלנו: רום, ליצי', פסיפלורה, לימונים ונענע

שילוב חמצמץ ומתקתק על בסיס טקילה, אבטיח, לימון גראס וחמוציות

המחמם של החורף: יין אדום, וודקה, קינמון ופירות טריים

מתוק ופירותי על בסיס ג'ין, פירות יער, אבטיח וליצי'

אפרול, קאוור, סודה ותפוז

חמוץ־מתוק וללא אלכוהול, עם מונינים פירותיים

Opening Hours

Sun–Thu

17:00

Fri & Sat

12:00



HAPPY HOUR

30% off the entire menu

Sun–Thu | 17:00–20:00

*Excludes kids’ menu, soft & hot drinks

*Not valid on Saturdays & holidays

Starters

Pretzel	38
Sour cream, crushed tomatoes and green chili	
Fiery Cauliflower	56
Baked cauliflower, parsley, sumac, spicy tahini and almonds	
Eggplant Carpaccio	52
Charred eggplant, tahini, garlic confit & parsley, with tostones	
Fries	32
Add cheddar sauce ₪10 / feta cheese ₪10	
Popcorn Chicken	58
Crispy chicken bites with cheddar sauce	
Chorizos	58
Spicy veal sausages, sauerkraut, mustard and gherkins	

Salads

Entrecôte Salad	74
Thin-sliced entrecôte, lettuce, arugula, mushrooms, onion, cherry tomatoes, toasted almonds, honey-mustard dressing	
Artichoke Salad	68
Colorful cherry tomatoes, cucumber, onion, radish, arugula, roasted artichoke, feta and almonds, olive oil & lemon	
Market Salad	58
Colorful cherry tomatoes, cucumber, radish, bell pepper, onion, Kalamata olives, herbs and feta, olive oil & lemon	
Chicken Salad	68
Grilled chicken cubes, lettuce, arugula, cucumber, radish, onion, fried sweet potato, cranberries, pecans, tahini dressing	

Pizza

Classic	58
Tomato sauce and mozzarella	
Pepperoni	72
Tomato sauce, mozzarella, pepperoni, parmesan and arugula	
Funghi	64
Roasted mushrooms, mozzarella, arugula and truffle oil	
Toppings for the Classic: onion / black olives / mushrooms ₪8 · artichoke / feta ₪12	

Desserts

Apple Streusel	52
Warm apple streusel with vanilla ice cream	
Chocolate Cake	58
Warm chocolate cake, salted caramel and butter streusel, with vanilla ice cream	
Crack Pie	54
Oat pie, salted caramel and butter streusel, with vanilla ice cream	
Bread Pudding	52
Croissant dough baked in crème brûlée and salted caramel, with vanilla ice cream	

Mains

Served with a side: mashed potatoes (dairy) / fries / green salad	
Smash Burger	82
Thin beef patties, cheddar cheese, chipotle aioli, tomato, arugula and red onion	
Classic Burger	78
Beef patty, lettuce, tomato and pickles	
Vegan Burger ♡	78
Soy & pea patty, fried onion, lettuce, tomato and pickles	
Burger extras: fried onion / mushrooms ₪8 · cheddar / fried egg ₪12 · beef patty ₪24 · vegan patty ₪26	
Arayes	78
Mini pitas stuffed with veal, served with tahini and chili	
Asian Chicken Thigh	82
Chicken thigh steak in mustard, honey, soy and sweet chili marinade	
Giant Schnitzel	74
Crispy breaded chicken breast	
Short Rib on Challah	86
Pulled short rib, lettuce, tomato, pickles, seared onion and BBQ sauce	
Corned Beef	84
Smoked corned beef, mustard, garlic aioli, sauerkraut and onion, on ciabatta	
Oven-Baked Salmon	98
Salmon in honey-mustard marinade, almonds and parsley	

Sausages

In a bun with sauerkraut, house sauces and gherkins, plus a side: mashed potatoes (dairy) / fries / green salad	
Chicago	79
Smoked beef sausage	
Emmental	79
Beef sausage with French Emmental cheese	
Spicy	79
Spicy veal sausage	
New York	79
American-style grilled beef sausage	
Vegan ♡	79
Soy & pea vegan sausage	
Extra sides: mashed potatoes (dairy) ₪18 · fries ₪18 · salad ₪16 · bun ₪8	

Kids Menu

Schnitzel bites & fries	60
Margherita pizza	60
Chicken sausage in a bun & fries	60
<i>Served with a soft drink and a scoop of vanilla ice cream</i>	

Opening Hours

Sun–Thu

17:00

Fri & Sat

12:00



HAPPY HOUR

30% off the entire menu

Sun–Thu | 17:00–20:00

*Excludes kids’ menu, soft & hot drinks

*Not valid on Saturdays & holidays

Draft Beer

	0.25L	0.5L
Weihenstephan - 5.4% wheat, unfiltered	30	38
Weihenstephan Vitus - 7.7% wheat, fruity	32	40
Estrella Damm - 4.6% pale lager	32	40
Tuborg - 5.2% dark lager	30	38
Carlsberg - 5% pale lager	30	38
Carlsberg Luma - 5.2% lager, fruity	32	40
Shikma IPA - 5.2% citrusy, bitter	34	42
Shikma Amber Ale - 5.5% lightly sweet	32	40
Kronenbourg 1664 Blanc - 5% wheat, citrusy	34	42
Guinness - 4.2% roasted stout	34	42

Bottled Beer

Kasteel Rouge - 8% cherry	42
Somersby - 4.5% apple cider	38
Carlsberg 0.0% - alcohol-free	36

Wine List

	glass / bottle
Red	
Trulli Primitivo	48 / 184
Masseria Borgo dei Trulli, Italy · off-dry, fruity and smoky	
Malbec	48 / 184
Anubis, Susana Balbo, Argentina · dry, light and fruity	
Rioja	48 / 184
López de Haro, Spain · dry, smooth and balanced	
White	
Pinot Grigio	50 / 192
Castello della Rossa, Italy · dry, crisp and balanced	
Chardonnay	48 / 184
Famille Bougrier, France · dry, delicate and tangy	
Chenin Blanc	48 / 184
Famille Bougrier, France · off-dry, light and sweetish	
Petit Chablis	216
Bernard Defaix, France · dry, delicate and refreshing	
Rosé & Sparkling	
Trulli Primitivo Rosato	48 / 184
Masseria Borgo dei Trulli, Italy · dry, balanced and refreshing	
Sparkling White	48 / 184
Cinzano, Italy · off-dry	

Soft & Hot Drinks

Coke, Coke Zero, Sprite Zero	14
Soda, mineral water	14
Mint lemonade / grape / apple / orange	10
Espresso - short / long	10 / 12
Hafuch (latte) - small / large	14 / 16
Americano	18
Iced coffee	18
Green tea	16
Herbal tea	18

Spirits

		chaser / serving
Whisky		
Glenfiddich 12	34 / 56	
Glenfiddich 15	48 / 82	
Glenfiddich 18	62 / 102	
Balvenie 10	40 / 66	
Jameson	26 / 42	
Red Label	26 / 46	
Black Label	32 / 52	
Johnnie Walker Blonde	26 / 46	
Wild Turkey	24 / 42	
Vodka		
Smirnoff	24 / 40	
Grey Goose	34 / 56	
Van Gogh Açai	36 / 58	
Van Gogh Pineapple	38 / 62	
Tequila		
Espolòn Blanco	32 / 54	
Don Julio Blanco	32 / 54	
Don Julio Añejo	38 / 62	
Gin		
Gordon's	24 / 42	
Tanqueray	28 / 46	
Tanqueray No. Ten	34 / 56	
Rum		
Captain Morgan White	24 / 42	
Captain Morgan Black	28 / 46	
Captain Morgan Spiced	30 / 48	
Liqueur		
Jägermeister	26 / 42	
Disaronno	26 / 42	
Fidj	24 / 36	
Aperitif		
Aperol	24 / 36	
Campari	24 / 36	
Anise		
Arak	22 / 34	
Ouzo	26 / 42	
Cognac		
Courvoisier VS	32 / 52	



Beer Garden Kfar Saba beergardenks

www.beer-garden.co.il

COCKTAILS

Piña Colada	62
Sweet, with rum, Malibu, coconut cream and pineapple	
Ocean Breeze	62
Sweet and tropical: gin, pineapple, lemongrass and citrus	
Mojito Jonny Style	58
Our Jonny's take on the mojito: rum, lychee, passion fruit, lemons and mint	
Red Garden	58
Sweet and sour: tequila, watermelon, lemongrass and cranberries	
Hot Sangria	58
The winter warmer: red wine, vodka, cinnamon and fresh fruit	
Bunny Ears	58
Sweet and fruity: gin, berries, watermelon and lychee	
Aperol Spritz	56
Aperol, cava, soda and orange	
Virgin	48
Sweet and sour, alcohol-free, with fruity syrups	