

# BISTRO 56

תפריט פסח



# BISTRO56

ביסטרו כשר



## תפריע פסח תשפ"ד 2024

### BEFOR WE START...

<b>Mojito</b> Rum, lemon, mint and brown sugar	48
<b>Gin lychee and roses</b> Gin, lychee & roses, oleo sacharum & tonic	48
<b>Spicy passion fruit margarita</b> Spicy tequila, passion fruit, lemon grass and campari	48
<b>Cocktail special</b>	48

### לפני שמתחילים...

<b>מוחיטו</b> רום, לימונים, נענע, וסוכר חום
<b>ג'ין ליצ'י ורדים</b> ג'ין, ליצ'י ורדים, אלאו סאקרום וטוניק
<b>ספייסי מרגריטה פסיפלורה</b> סקילה, פסיפלורה, עשב לימון וקמפרי
<b>קוקטייל היום</b>



### SOFT DRINKS

<b>Mineral water</b>	15
<b>Club soda</b>	14
<b>San Pellegrino - small/large</b>	15/32
<b>Acqua Panna - 750cc</b>	29
<b>Pepsi Cola, 7up, Pepsi Max, Diet 7up, Ice Tea</b>	15
<b>Orange juice, lemonade, grapefruit</b>	15

### משקאות קלים

<b>מים מינרלים</b>
<b>סודה</b>
<b>סאן פלגרינו קטן/גדול</b>
<b>אקווה פנה - 750 מ"ל</b>
<b>פפסי, 7up, פפסי מקס, 7up דיאט, אייס T</b>
<b>תפוזים, לימונדה, אשכוליות אדומות</b>



# BISTRO56



# BISTRO56

ביסטרו כשר



## תפריט פסח 2024

### APPETIZERS

- Crispy wings** 59  
Crispy chicken wings, topped with roasted sesame seeds and green onions, with garlic chilly honey Sauce
- Charred eggplant** 59  
Cooked over open fire, cherry tomatoes, red onion, oregano, radish, spicy chili, parsley, white tahini, lemon juice and local Israeli olive oil
- Sirloin carpaccio** 72  
Thinly sliced Black Angus sirloin, radish, sea salt, fresh baby arugula, cherry tomatoes, garlic confit, balsamic glaze, roasted almonds, Israeli olive oil, freshly squeezed lemon juice
- Green salad** 55  
A mix of lettuce, cherry tomatoes, cucumber, red onion, radish, orange slices, Granny Smith apples and roasted almonds, tossed together in house vinaigrette
- The new emperor** 79  
Hearts of young lettuce, juicy chicken strips, red onion, pesach croutons with Caesar sauce
- Soup of the day** 40
- Passover bread & Matzah** 24  
With our home made dips
- Spicy plate** 22

### מנות פתיחה

- קריספי ווינגס**  
כנפי עוף בצ'יפוי פריך, בצל ירוק ברוטב שום דבש וצ'ילי
- חציל בלאדי**  
חציל שרוף על אש גלויה, טחינה לבנה, שרי, בצל סגול, עלים של אורגנו, צנונית, שאלוט קצוץ, פלפל צ'ילי חריף, פטרוזיליה, מיץ לימון ושמן זית ישראלי משובח
- קרפצ'ו סינטה**  
בלאק אנגוס, שמן זית ישראלי, מיץ לימון טרי, שום קונפי, מלח גס, עלים ירוקים, שרי, צנונית, ושקדים קלויים
- סלט ירוקים**  
מגוון חסות, שרי, מלפפון, בצל סגול, צנונית, נענע, תפוח גרני סמית ושקדים פרוסים בויניגרס מנגו ועשבים
- הקיסר החדש**  
לב חסה צעירה, רצועות עוף עסיסיות, בצל סגול, צנון, קרוטונים של פסח ורוטב קיסר
- מרק היום**
- לחמנית פסח, מצה ומטבלים**
- צלחת חריפה**



# BISTRO56



# BISTRO56

ביסטרו כשר



תפריט פסח 2024



## MAIN COURSE

## עיקריות

### LAND

### יבשה

**In house aged argentinean ribeye 300g** 199  
With a side of Crispy potato wedges in Creole spices

**אנטריקוט ארגנטינאי מיושן במקום 300 גרם**  
בלווי פלחי תפוז"א קריספים בתערובת תבלינים קריאוליים

**Lamb spareribs** 55  
Slowly cooked spare ribs in barbeque sauce, served on a sizzling cast iron platter with a side of French fries  
'ג 100-7 per100g

**ספריבס טלה**  
שדרת צלעות טלה בבישול איטי וארוך מוגש על פלדת ברזל יצוק לוחטת, ברוטב ברביקיו מעודן, עם צ'יפס תפוז"א

**"Holdstein" prime rib** 72  
An aged ribeye from holdstein cows aged in house, with a side of crisp potato wedges in Creole spices  
'ג 100-7 per100g

**פריים ריב "הולדשטיין"**  
אנטריקוט מובחר על העצם, בלווי פלחי תפוז"א קריספים בתערובת תבלינים קריאוליים

**Fresh veal fillet steak** 199  
Served with a side of potato and leek puree

**פילה עגל טרי**  
עם קרם תפוז"א וכרישה קונפי

**Fresh baby lamb chops from the Golan Heights** 69  
Fresh lamb chops from the Golan Heights, with a side of crisp potato wedges in Creole spices  
'ג 100-7 per100g

**צלעות בייבי טלה טריות מרמת הגולן**  
צלעות טלה טריות, מוגשות עם תפוז"א קריספים בתערובת תבלינים קריאוליים

**Nebraska sirloin steak** 195  
300g of quality aged, with a side of crisp potato wedges in Creole spices

**סינסה עגל נברסקה**  
300 גרם של בשר איכותי מיושן במקום, בלווי פלחי תפוז"א קריספים בתערובת תבלינים קריאוליים

**Boneless grilled chicken thighs** 99  
In pineapple, garlic and chilly marinade, with a side of crisp potato wedges in Creole spices

**סטייק פרגית**  
במרינדת אננס, צ'ילי ושום, בלווי פלחי תפוז"א קריספים בתערובת תבלינים קריאוליים

### SEA

### מן הים

**Fresh Salmon Fillet** 139  
Covered with a green herb sauce, served on a bed of potatoes and leek puree with a side of confit fennel, roasted cherry tomatoes

**פילה סלמון**  
ברוטב עשבי תיבול, שומר קונפי, עגבניות שרי צליות, מוגש על קרם תפוז"א וכרישה

**Fresh sea Musar Fillet** 149  
With charred tomatoes sauce, potato and leek puree with a side of fresh green salad

**פילה לברק**  
קרם עגבניות מעושנות, קרם תפוז"א וכרישה

**Stuffed whole Dennis** 149  
Whole seabass stuffed with herbs, lemon, fresh garlic and almonds, with potato and leek cream

**דניס שלם עם "בטן מלאה"**  
בטן של עשבים, לימון, שום טרי ושברי שקדים מולבנים עם קרם תפוז"א וכרישה

# BISTRO56

ביסטרו כשר



תפריט פסח 2024



## MAIN COURSE

עיקריות

### IN PASSOVER BREAD

בלחמנית פסח

**100% Beef burger fresh from the Golan Heights** 95  
220 grams of in-house ground beef, house aioli sauce, lettuce, tomato, pickles and red onion, served with a side of French fries

**המבורגר 100% בשר טרי מרמת הגולן**  
220 גרם בשר טרי הנטחן במקום, איולי הבית, חסה, עגבניה, מלפפון חמוץ ובצל סגול, מוגש עם צ'יפס תפוז

**The decadent burger** 105  
220 grams of in-house ground beef topped with smoked goose breast strips, roasted spicy pepper, house aioli, lettuce, tomato, pickles and red onion, served with a side of French fries

**המבורגר מושחת**  
220 גרם בשר טרי הנטחן במקום, איולי הבית, פלפל חריף, רצועת אווז מעושן, חסה, עגבניה, בצל סגול ומלפפון חמוץ, מוגש עם צ'יפס תפוז

## VEGAN

טבעוני

**Eggplant asado** 89  
Slow cooked eggplant with smoked tomato cream, tahini and basil oil

**אסדו חציל בבישול ארוך**  
קרם עגבניות שרופות, טחינה ושמן בזיליקום

## KIDS

ילדים

**Schnitzel and french fries** 59

שניצל וצ'יפס



# BISTRO56



# BISTRO56

ביסטרו כשר



תפריט פסח 2024



## DESSERTS

- Chocolate cake** 55  
Made with rich Belgian chocolate Served with vanilla ice-cream
- Pistachio crunch** 55  
Pistachio crunch filled with pistachio cream, vanilla cream and chocolate ganache
- Crème Brûlée** 55  
Velvety vanilla cream with a burnt brown sugar crust with caramelized banana
- Ferrero Rocher** 55  
Layers of crispy nougat, Belgian chocolate cream topped with Ferrero Rocher ganache with vanilla ice-cream
- 3 Sorbet balls** with fruit salad 48

## קינוחים

- עוגת שוקולד חמה**  
שוקולד בלגי עשיר, בליווי גלידת וניל
- קראנץ פיסטוק**  
במילוי קרם פיסטוק, קרם וניל וגנאש שוקולד
- קרם ברולה**  
קרם וניל קטיפתי מוגש בכלי חרס אישי עם קראנץ סוכר דמררה שרוף ובננה מקורמלת
- פררו רושה**  
בר שוקולד שכבות של נוגט קריספי, קרם שוקולד בלגי בציפוי פררו רושה בליווי גלידת וניל
- 3 כדורי סורבה עם סלט פירות**

## HOT DRINKS

- Espresso/Double** 12/14
- Black Coffee** 12
- Assorted Tea Flavors** 15

## שתיה חמה

- אספרסו / כפול**
- קפה שחור**
- תה במבחר טעמים**



56

Certificado

# BISTRO56



# BISTRO56

ביסטרו נשד

