



# מטעים MATA'IM

קפה בגן | מסעדה | אירועים

## ראשונות

מוגש בליווי לחם מחמץ

### פוקאצ'ה

פוקאצ'ה נאפית בתנור אבן לוחט עם מבחר תבלינים

24 ש

### חציל בטחינה

חציל שרוף, טחינה אתיופית, קונפי שום  
עגבניות קונקסה, שמן זית ועשבי תיבול

38 ש

### ארנציני

שלושה כדורי ריזוטו, פטריות יער, כמהין ושמפיניון  
פרמזן וגבינת מוצרלה, מוגש על רוטב ארביאטה חם

40 ש

### מרק היום

שאל את המלצר/ית

32 ש



## Eggs Benedict

מוגש עם ירקות שוק רעננים

### בנדיקט תרד | 63 ש

ביצים עלומות, תרד  
רוטב הולנדיז ועירית על בריוש

### בנדיקט גרבלקס | 65 ש

ביצים עלומות, גרבלקס סלמון  
גבינת שמנת, רוטב הולנדיז  
ועירית על בריוש

## פיצות

### פיצה מרגריטה | 56 ש

פיצה קלאסית הנאפת בתנור אבן  
רוטב עגבניות איטלקי וגבינת  
מוצרלה

### פיצה בלקנית | 62 ש

פיצה הנאפת בתנור אבן, רוטב  
עגבניות איטלקי, גבינת מוצרלה,  
חציל קלוי וגבינת פטה

חלפיניו 4 ש

בצל 4 ש

גבינת פטה 5 ש

פטריות 5 ש

## סלטים

הסלטים מוגשים בליווי לחם מחמץ

### ניסואז

טונה צרובה\ טונה רגילה, תפוחי אדמה וארטישוק  
פריכים, ביצה קשה, חסה, שעועית ירוקה, בצל סגול  
עגבניות שרי ופילה אנשובי Ortiz

66 ש

### סלט פאטוש

עגבניה, מלפפון, גזר, צנון, פלפלים בצבעים וקרוטונים  
בתיבול של שמן זית, לימון, זעתר טרי  
סומק וגבינה בולגרית

54 ש

### קינואה וכרובית פריכה

קינואה אורגנית אדומה ולבנה, כרובית פריכה  
פטרוזיליה, בצל סגול, בצל ירוק, סלרי, חמוציות  
שקדים, טחינה גולמית וסילאן

54 ש

### סלט פנצלה

מוצרלה טרייה, עגבניות, בצל סגול, קרעי ג'בטה קלוייה  
זיתי קלמטה, ריחן, שמן זית, בלסמי מצומצם ולימון

54 ש

### סלט קיסר

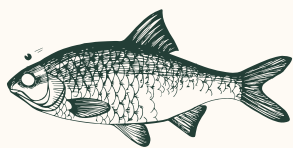
חסה פריכה, רוטב קיסר, קרוטונים וגילופי פרמזן  
תוספת טונה רגילה- 7 ש תוספת טונה אדומה 12 ש

56 ש

### סלט סלק

פסטו, גבינת עיזים, פילטים של תפוז, אגוזי לוז  
רוטב בלסמי, פסטו, פטרוזיליה ושמן זית

39 ש



## דגים

### נתח סלמון | 96 ש

בחמאת שום, יין לבן ועשבי תיבול  
מוגש בליווי ירקות ירוקים

### Fish & chips | 79 ש

פילה הייק בציפוי בלילת בירה  
על מצע ציפס.

מוגש עם פלח לימון ומטבלים

### פילה לברק | 98 ש

אפוי בתנור עם חמאת שקדים  
ועשבי תיבול. מוגש בליווי פירה

## ארוחת ילדים

### פסטה | 44 ש

פנה פומודורו | רוזה | אלפרדו

### ציפס קטן | גדול

18/30 ש

## כסטות

ניתן להזמין חלק מהמנות ללא גלוטן

### לזניה תרד

דפי פסטה, תרד טורקי, רוטב בשמל ופרמזן

69 ש

### רביולי מלה רוסי

ממלוא בקרם סלק ברוטב שום  
שמן זית ועשבי תיבול

58 ש

### פומודורו

עגבניות טריות, שום, שמן זית וריחן

49 ש

### רביולי גבינות

ממלוא גבינות ברוטב חמאת מרווה ושום

58 ש

### פונגי

רוטב שמנת פטריות, מחית כמהין  
שום, יין לבן ואגוז מוסקט

58 ש

### ניוקי פריטו

ניוקי מטוגן, חמאה קונפי שרי, תרד, שום ויין לבן

54 ש

### סלמון ספינצי

חמאה, שום, יין לבן, נתחי סלמון, שמנת ותרד

64 ש

### אל אוליו

שמן זית, שעועית ירוקה, שום ועשבי תיבול

52 ש

## יינות

כוס | בקבוק

יינות אדומים	
155 ש"ח	יתיר הר עמשא אדום
110 ש"ח	יתיר דרום אדום
95 ש"ח	VATS2 אדום
80   22 ש"ח	PC קברנה סוביניון

### יינות לבנים

155 ש"ח	יתיר הר עמשא לבן
110 ש"ח	יתיר דרום לבן
95 ש"ח	VATS2 לבן
80   22 ש"ח	PC סוביניון בלאן

### רוזה

95 ש"ח	VATS2 רוזה
80   22 ש"ח	PC רוזה
110 ש"ח	יתיר דרום רוזה

### מבעע

75 ש"ח	למברוסקו ג'קובזי
22 ש"ח	מימוזה



## בירות

19 ש"ח	קרלסברג
19 ש"ח	טוברג
26 ש"ח	אלכסנדר בלונד
26 ש"ח	אלכסנדר חיטה ישראלית

## שתייה קלה

13 ש"ח	משקאות מוגזים
10 ש"ח	סודה/מים
13 ש"ח	מים בטעמים
28   14 ש"ח	סאן פלגרינו קטן/גדול
12 ש"ח	כוס לימונדה/תפוזים/אשכוליות
30 ש"ח	קרף לימונדה/תפוזים/אשכוליות
16 ש"ח	רימונים/תפוחים
22 ש"ח	לימונענע גרוס
18 ש"ח	קפה קר
16 ש"ח	שוקו קר
13 ש"ח	פיוז טי
12 ש"ח	ענבים
28 ש"ח	שייק טבעי (שאל את המלצר)

## שתייה חמה

17   14 ש"ח	הפוך קטן/גדול
12   10 ש"ח	אספרסו רגיל/כפול
13   11 ש"ח	מקיאטו רגיל/כפול
12 ש"ח	תה
26 ש"ח	חליטה תה
14 ש"ח	שוקו חם
14 ש"ח	אמריקנו
10 ש"ח	קפה שחור
12 ש"ח	נס קפה
18 ש"ח	סיידר תפוחים חם עם מקל קינמון
22 ש"ח	סיידר תפוחים חם עם מקל קינמון ויין אדום
18 ש"ח	תה פינוקים - מקל קינמון, דבש, ג'ינג'ר ולימון

## Entrees

served with sourdough bread

### Focaccia

Freshly baked in a hot stone oven with a selection of spices

24 ₪

### Eggplant in tahini

Burnt eggplant, Ethiopian tahini (sesame paste dip) garlic confit, tomato concasse, olive oil and herbs

38 ₪

### Arancini

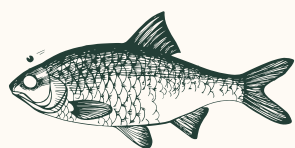
Three Risotto balls with mushrooms, parmesan and mozzarella, served on a hot arrabiata sauce

40 ₪

### Soup of the day

ask your waiter\waitress

32 ₪



## Fish

### Salmon fillet | 96 ₪

Seared in garlic butter and white wine. Served on top of roasted green vegetables

### Fish&Chips | 79 ₪

Served with dips

### Seabass fillet | 98 ₪

Baked with almond butter and herbs, served with mashed potatoes

## Kids meal

### Pasta | 44 ₪

Pomodoro | Rose | Alfredo

### Frize small | large

18/30 ₪

## Salads

served with sourdough bread

### Niçoise

Lettuce, tuna, crispy potatoes, hard-boiled egg, artichoke, green beans, red onion cherry tomatoes and anchovies

₪ 66

### Patosh salad

Market vegetables, croutons seasoned with olive oil, lemon, fresh za'atar Sumac and Bulgarian chees

₪ 54

### Panzanella

Fresh mozzarella, tomatoes, red onion, toasted focaccia bites, Kalamata olives, basil, olive oil reduced balsamic, vinegar and lemon juice

₪ 54

### Crispy quinoa and cauliflower

Red and white organic quinoa, crispy cauliflower parsley, scallions, celery, cranberries, red onion almonds, raw tahini (sesame paste) and silan (date honey)

₪ 54

### Ceaser salad

Crispy lettuce, Caesar sauce, croutons and parmesan carvings regular tuna extra - 7 NIS red tuna - 12 NIS

₪ 56

### Beet Salads

with pesto and hazelnuts, goat cheese and orange fillets

₪ 39



## Eggs Benedict

### Spinach Benedict | 63 ₪

Poached eggs, spinach hollandaise sauce and chives on brioche

### Gravlax Benedict | 65 ₪

Poached eggs, cream cheese Gravlax salmon hollandaise sauce and chives on brioche

## Pizza

### Pizza Margherita | 56 ₪

Classic pizza baked in a stone oven Italian tomato sauce and mozzarella cheese

### Balkan pizza | 62 ₪

Pizza baked in a stone oven, Italian tomato sauce, mozzarella cheese, roasted eggplant and feta cheese

Onion 4 ₪ Jalapeno 4 ₪  
Mushrooms 5 ₪ Feta cheese 5 ₪

## Pasta

### Spinach lasagna

Pasta leaves, Turkish spinach béchamel sauce and parmesan

69 ₪

### Salmon Spinaci

Cream sauce, spinach, salmon cubes, garlic and white wine

64 ₪

### Gnocchi frito

Fried gnocchi, butter, cherry tomato confit, spinach garlic and white wine

54 ₪

### Pomodoro

Fresh tomatoes, olive oil, basil

49 ₪

### Mella Rossi Ravioli

Filled with beet cream garlic olive oil and herbs sauce

58 ₪

### Al Olio

Olive oil, onion, garlic, green beans, herbs and white wine

52 ₪

### Funghi

Mushrooms and truffle cream sauce, garlic, white wine and nutmeg

58 ₪

### Cheese ravioli

Filled with cheeses in a butter sage sauce and garlic

58 ₪

## Cold drinks

Soft drinks	13 ₪
Soda /mineral water	10 ₪
Flavored water	13 ₪
San Pellegrino small/large	14   28 ₪
Glass of fruit drink: lemon / orange / grapefruit	12 ₪
Carafe of fruit drink: lemon / orange / grapefruit	30 ₪
Fresh juice -pomegranate /apple	16 ₪
Crushed limonana (mint lemon drink)	22 ₪
Iced coffee	18 ₪
Iced chocolate	16 ₪
Fuze tea	13 ₪
Grape flavored juice	12 ₪
Fresh fruit shake (ask your waiter)	28 ₪

## Hot drinks

Cappuccino small/large	14   17 ₪
Espresso / double espresso	10   12 ₪
Macchiato / double macchiato	11   13 ₪
Tea	12 ₪
tea infusion	26 ₪
Hot chocolate	14 ₪
Americano	14 ₪
Turkish coffee	10 ₪
Insant coffee	12 ₪
Hot apple cider with a cinnamon Quil	18 ₪
Hot apple cider with a cinnamon Quill and red wine	22 ₪
tea with Lemon ginger honey and cinnamon	18 ₪

## Wines

Red Wines	Glass   Bottle
Yatir Mt. Amasa	155 ₪
Darom By Yatir	110 ₪
Mediterranean 4VATS	95 ₪
Cabernet Sauvignon PC	22   80 ₪
<b>White wines</b>	
Yatir Mt. Amasa	155 ₪
Darom By Yatir	110 ₪
Mediterranean 2VATS	95 ₪
Sauvignon blanc PC	22   80 ₪
<b>Rose</b>	
Mediterranean 2VATS ROSE	95 ₪
ROSE PC	22   80 ₪
Darom ROSE By Yatir	110 ₪

## Sparkling wine

Lambrusco Giacobazzi	75 ₪
Mimosa	22 ₪



## Beers

Carlsberg	19 ₪
Tuborg	19 ₪
Alexander Blonde	26 ₪
Alexander Israel wheat	26 ₪