Happy Hour
א-ה׳ 17:00-20:00
מחירי אלכוהול מוזלים
20% הנחה על תפריט האוכל

רבי נחמן 6, שוק הפשפשים, יפו

פאר בשוק

ביסטרו שף - אלון ברנע

טבעוני ניתן להפוך לטבעוני

New Middle East

ראשונות

לחם הבית 32 ₪
לחם שנאפה במקום. מוגש עם מטבל גזר במרווה ומטבל ארטישוק ופטה חריף

צלחת חריפים 24 ₪
פלפל צ׳ילי צלוי, סחוג חריף וחתיכת פוקאצ׳ה על טחינה

צ׳יפס 29 ₪
מוגש עם איולי שמנת חמוצים, קטשופ ומיונז

בורקס גבינות 61 ₪
בצק עלים ממולא בפטה, פרמזן, גבינת שמנת, זיתי קלמטה ואורגנו טרי. לצד צ׳ייזקק, זרעי עגבניות, סחוג, ביצה חצי רכה ועלי רוקט

קציצות פראסה 39 ₪
שלוש קציצות מטוגנות על צ׳ייזקי
לצד פלח לימון

סטייק כרוב 54 ₪
כרוב צלוי בחמאה חומה,
אגוז לוז קלויים וצ׳יפס קייל

כרובית אפויה 51 ₪
טחינה, בצל צלוי, שקדים קלוים, סחוג
ירוק ובצל בסומק

טרטר מוסר ים 57 ₪
פטרוזיליה, כוסברה וגענע קצוצים
דק, כרוב סגול, צנובר ולאבנה

סביצ׳ה טונה 79 ₪
פלפל שאטה, מלפפון, סלרי ובצל
שאלוט ביינגרט שרי ותותים. מוגש
עם מקל פוקאצ׳ה

סלטים

סלט סלק וגבינת שברה 62 ₪
קרעי סלק צלוי, פיסטוח קלוי, גבינת שברה, בלסמי, סלנובה, אנדיב וארוגלה ביוינגרט פירות יער

סלט עגבניות קיץ 63 ₪
רבעים של עגבניות עטופים בסלסה ירוקה, על רוטב עגבניות שרי כתומות, עם שקדים, אגוזי מלך, צנוברים, קרעי מוצרלה באפלו ואורגנו טרי

סלט קיסר 62 ₪
לבבות חסה, אספרגוס, ביצה מושלמת בפירורי לחם, רוטב קיסר, קרוטונים ופרמז׳ן

סלט ויטמינים עשיר בברוקל 62 ₪
עדשים שחורות, קייל, רוקט, תרד, בצל סגול, חמוציות, פטרוזיליה, אגוזי מלך, גבינת טולום, קריספי בצל ועלי אורגנו טריים

עיקריות

מעורב 69 ₪
פרגית, כבדים ולבבות, בצל מקורמל, שום, שרץ, פלפל צ׳ילי חריף, מטבוחה וטחינה

שניצל בחלה 59 ₪
חצילים מטוגנים, צרור עלים של חסה קיסר, עלי רוקט ובצל ירוק, מטבוחה וטחינה. מוגש לצד צ׳יפס

פארוק בורגר 69 ₪
קציצת בקר וכבש, ריבת בצל שהתבשלה עם ביקון טלה וחומץ בן יין לבן, חסה ולחמנייה טרייה. מוגש עם איולי שמנת חמוצים לצד צ׳יפס קריספי

ביונד בורגר 69 ₪
קציצה מחלבון אפונה, חסה, בצל, עגבנייה ומלפפון חמוץ מוגש עם מיונז טבעוני וצ׳יפס קריספי

דגים חריפים 95 ₪
פילה מוסר ים בתבשיל אדום חריף, חומוסים, כוסברה, וחתיכת חלה שרופה

סליידרס צלעות 69 ₪
שתי לחמניות מיני בורגר ממולאות בבשר צלעות בבישול של 48 שעות בבירה ודבש, בצל סגול, מלפפון חמוץ, אורוגלה ומיונז סרריצ׳ה

Italy

ראשונות

ברוסקטה טרטר סלמון 68 ₪
שרי ליקופן קצוץ, צ׳ילי, צלפים, בצל סגול, צנוברים, רוטב קיסר ופרמז׳ן

בוראטה 68 ₪
עגבניות צלויות במחבת עם שמן זית, ארטישוק, זיתי קלמטה, שום קונפי, בזיליקום, פטרוזיליה ובלסמי בן 3

קאצו׳ א פפה 44 ₪
לינגווינ׳, פלפל שחור כתוש וקלוי, יין לבן, שמן זית ופיקורינו א לה רומאנה

פולנטה 56 ₪
עשויה מתירס טרי, מלווה בקוביות פולנטה אפויה ופרמז׳ן

סלטים

סלט סלק וגבינת שברה 62 ₪
קרעי סלק צלוי, פיסטוח קלוי, גבינת שברה, בלסמי, סלנובה, אנדיב וארוגלה ביוינגרט פירות יער

סלט עגבניות קיץ 63 ₪
רבעים של עגבניות עטופים בסלסה ירוקה, על רוטב עגבניות שרי כתומות, עם שקדים, אגוזי מלך, צנוברים, קרעי מוצרלה באפלו ואורגנו טרי

עיקריות

ניוקי פורצ׳יני וערמונים 74 ₪
ניוקי עבודת יד שנעשית במקום. ערמונים ופטריות פורצ׳יני ברוטב חמאה חומה

סלמון על ניוקי 95 ₪
ניוקי עבודת יד שנעשית במקום, עגבניות צלויות, שום קונפי, צלפים, אפונה, צ׳ילי, שרץ, פטרוזיליה, חמאה ויין לבן

ריזוטו סרטנים ושרימפס 89 ₪
שרימפס צרוב בחמאה, בשר סרטנים, אפונה, עגבניות שרופות, בצל, טימין ופטרוזיליה

פיצות

קלאסית 53 ₪
רוטב פומודרו, מוצרלה, בזיליקום

כמהין 59 ₪
רוטב שמנת, מחית כמהין, מוצרלה, בטטה ופטריות טריות

אמריקאית 66 ₪
רוטב פומודרו, מוצרלה, חזה אווז ופפרוני

ארבע גבינות 59 ₪
רוטב בשמל, רוקפור, צ׳דר, מוצרלה, פרמז׳ן וארטישוק

בצלים 59 ₪
רוטב פומודרו, מוצרלה, בצל סגול, בצל ירוק ובצל מקורמל

קינוחים

קראק פאי 44 ₪
רוטב קרמל וקרם פרש

פאי טבעוני 44 ₪
אבקת סוכר ופולי קפה

אצבע שוקולד 44 ₪
רוטב ביילה מלוח

עוגת גבינה באסקית 44 ₪
עם רוטב פירות יער

ברד פודינג 42 ₪
בצק קרואסון חמאה אפוי
עטוף בקרם ברולה

ילדים

פסטה ילדים 38 ₪
רוטב לבחירה: שמנת, עגבניות, רוזה

פסטה שניצל 46 ₪
רוטב לבחירה:
שמנת עגבניות / רוזה

שניצל וצ׳יפס 46 ₪

Happy Hour
Sun-Thu 17:00-20:00
Discounted prices on
the alcohol menu
20% off the food menu

Rabbi Nachman Street, Flea Market, Jaffa 6

פאר בשוק

Bistro Chef - Alon Barnea

Vegan option vegan

modern middle east

Entrée

Leek fritters 39 ₪
served with tzatziki

Baked cauliflower 51 ₪
tahini, onion, almonds, schug
and sumac

Fish tartar 57 ₪
drum fish, parsley, mint
red cabbage, red onion, pine nuts
and labneh cheese

Tuna ceviche 79 ₪
pepper, cucumber, celery, shallots,
cherry vinegar served with focaccia

Roasted cabbage steak 54 ₪
brown butter, hazelnut and crispy kale

Homemade Bread 32 ₪
served with 2 dips, carrot-sage and
artichoke-spicy feta cheese

Spicy plate 24 ₪
Yemenite schug, Chili pepper
and focaccia

French fries 29 ₪
sour cream aioli, ketchup and mayo

Cheeses bourekas 61 ₪
puff dough filled feta cheese,
parmesan, creme fraiche, kalamata
olives, fresh oregano served with
tzatziki, schug, egg and rocket leaves

Salads

Health salad 62 ₪
black lentils, kale, rocket leaves,
spinach, red onions, cranberry,
parsley, walnuts, Tulum cheese,
crispy onion and oregano

Caesar salad 62 ₪
lettuce, asparagus, breaded
hard-boiled egg, croutons,
parmesan and caesar dressing

Main Dish

Beyond burger 69 ₪
plant-based burger, lettuce, onion,
tomato, pickles, vegan mayo
and french fries

Spicy Fish 95 ₪
drum fish fillet in a hot sauce,
chickpeas, cilantro, served with
toasted challah bread

Rib Sliders 69 ₪
two mini burger rolls filled with
slow 2 cooked ribs (48 hours) in
beer and honey, served with purple
onion, pickles, arugula, and sriracha
mayonnaise

Jerusalem mixed grill 69 ₪
chicken thighs, hearts and liver
sauteed with caramelized onion,
garlic, cherry tomato and chili,
served with tahini

Challah with schnitzel 59 ₪
challah bread with schnitzel,
lettuce, rocket leaves, green onions,
matbucha and tahini served with
french fries

Faruk-burger 69 ₪
beef-and-lamb burger, onion jam
and lettuce, served with sour-cream
aioli and french fries

Italy

Entrée

Soft polenta 56 ₪
made of fresh corn, with chunks
of baked polenta, parmesan

Burrata 68 ₪
fresh burrata, fried tomatoes,
artichoke, kalamata olives,
confit garlic, basil, parsley
and balsamic vinegar

Cacio e Pepe 44 ₪
Linguine, crushed and roasted black
pepper, white wine, olive oil and
pecorino romano

Salmon tartare bruschetta 68 ₪
fresh salmon, cherry tomatoes, chili,
capers, pine nuts, red onion and
parmesan seasoned with caesar dressing

Salads

Tomato salad 63 ₪
salsa verde, orange cherry
tomato cream, almonds,
walnuts, pine nuts, buffalo
mozzarella and fresh oregano

Beetroot salad 62 ₪
chèvre goat cheese, roasted beet,
pistachio, balsamic vinegar, lettuce,
endive, arugula, seasoned
with berry vinegar

Main Dish

Salmon Gnocchi 95 ₪
homemade gnocchi,
tomatoes, confit garlic,
capers, peas, chili, parsley,
butter and white wine

Homemade Gnocchi 74 ₪
porcini mushrooms, chestnut
and brown butter

Shrimp & Crab Risotto 89 ₪
roasted tomatoes,
peas, onion, thyme
and parsley

Pizza

Four cheeses 59 ₪
béchamel, roquefort, cheddar,
mozzarella, parmesan and
artichoke

Onion mix 59 ₪
pomodoro, mozzarella, red
green and caramelized onion

Margarita 53 ₪
pomodoro, mozzarella, basil

Truffle 59 ₪
cream sauce, truffle paste,
mozzarella, sweet potato and
mushrooms

American 66 ₪
pomodoro, mozzarella, pepperoni
and goose breast

Kids

Schnitzel and pasta 46 ₪
cream/tomato/rose sauce

Pasta 38 ₪
cream/tomato/rose sauce

Schnitzel and chips 46 ₪

Deserts

Bread pudding 42 ₪
Butter croissant dough
wrapped in creme brulee

Chocolate finger 44 ₪
Salty bagel sauce

Crack pie 44 ₪
with creme fraiche
and caramel

Vegan Pay 44 ₪
Powdered sugar and coffee beans

Basque cheesecake 44 ₪
with berry sauce