

BLACKSTONE

— bistro & lounge —

Wine By The Glass

SPARKLING

קאווה איבריקה Brut 125 / 35

WHITE

שנין בלאן, לאטור נטופה 142 / 38
סוביניון בלאן אלטיטיוד +780, ברקן 179 / 47
שרדונה ירדן כרם אודם, רמת הגולן 175 / 46
פינו גריג'ו, לוריא 158 / 44
גורצטרמינר ירדן, רמת הגולן 147 / 40

ROSE

קברנה פרנק רכסים דיטון, סגל 158 / 42

RED

קברנה סוביניון אלטיטיוד +624, ברקן 216 / 54
מרלו רזרב כרם מנרה, רקאנטי 185 / 49
שיראז וולקני, הר אודם 153 / 40
פינו-נואר ירדן, רמת הגולן 178 / 47
יראון, הרי גליל 198 / 52

COCKTAILS

WHITE SANGRIA

ריזלינג מבושל עם אגסים, קינמון וקאווה 44 שח

PINEAPPLE EXPRESS

וודקה מושרת בלמון גראס, מיץ אננס, תפוז ולימון
שח 58

HAVANA ROSE

רום מתובל, קמפרי, אשכולית, ליים ונענע
שח 52

SMOKEY AGAVA

מזקל, ליים, אננס, אגבה וביטר תפוז
שח 58

KALISPERA

אוזו, שקדים, מי ורדים ולימון 54 שח

LONDON MULE

בומביי מושרה בכפיר ליים, מלפפון, ליים וג'ינג'ר
ביר 58 שח

ESPRESSINI

וודקה, הל, אספרסו וסירופ וניל ביתי 32 שח

MAIN

צלעות טלה, בליווי אורז
פיצוחים וצימוק אוזבקי
199 שח

כבד אווז על מרמלדת שזיף
שחור 199 שח

טריפל מיני המבורגר
וקריספי צ'יפס 109 שח

המבורגר טלה 300 גר', על
בריוש, פטריות ורוטב פורט
109 שח

מחבת מיני ירקות, ממולאים
באורז בלאדי וציר עגבניות
תמר 89 שח (טבעוני)

כמו עוף, על פיתה דרוזית,
סלט עגבניות שטח וטחינה
לבנה 89 שח (טבעוני)

פילה מוסר ים בקראסט
לימונים ופיסטוק, על מצע
רביולי ארטישוק, שרי תמר,
זיתי קלמטה ורוטב פלפלים
149 שח

אסקלופ עוף אורגני בליווי
ירקות צלויים 98 שח

אסקלופ עוף במרינדת סויה
ג'ינג'ר על אורז פיצוחים
וצימוק אוזבקי 98 שח

קבב עגל פיתה דרוזית,
טחינה קארי וירקות מדורה
89 שח

פילה עגל 300 גר' בפורט
בליווי ירקות צלויים 189 שח

אנטרקוט אנגוס 400 גר'
בליווי ירקות צלויים 169 שח

סינטה פרה שמנה 350 גר'
בליווי ירקות צלויים 159 שח

נתח קצבים צ'ימיצ'ורי
וירקות צלויים 169 שח

פילה סלמון נפאלי, בליווי
סלט אטריות אורז חם
139 שח

פילה לברק על ניוקי תפוז"א,
עגבניות שמש ופסטו 139 שח

BEER

מהחבית

הוגרדן 29 שח
טוברג רד 27 שח

בירה מהבקבוק

גולדסטאר לא מסונן 27 שח
הייניקן 29 שח
ויינשטפן 32 שח
קרלסברג 27 שח
לף בראון 33 שח
לף בלונד 33 שח
סטלה ארטואה 27 שח

STARTERS

כרובית אפויה, טחינה אל ארז וסלסת עגבניות
52 שח

סלט ירקות גינה, שמן זית וליים 49 שח

סלט של חסות, בוויניגרט יפני 49 שח

סלט עשבים ופיצוחים בליים ושמן כתית 49 שח

סלט עוף סיני, חמוציות, ואילי שומשום 59 שח

מחבת כל מיני פטריות, סויה ג'ינג'ר וביצה עלומה
62 שח

פטה כבדים, קונפי פירות יבשים אגוזים ויין
62 שח

קרפצ'יו שייטל עגל, רוטב רימונים ושמן כתית
59 שח

קרפצ'יו לוקוס בתיבול שמן זית, ליים וצ'ילי
חרף 62 שח

פיצה ששימי טונה, ספייסי מיונד, ליים וצ'ילי
ומיקרו כוסברה 69 שח

טרטר מוסר ים, על קרם חציל באריסה ולימון
כבוש 69 שח

סיגר לחי עגל טחינה אל-ארז, ופלפל קלוי
59 שח

שקדי עגל בפורט, ניוקי תפוז"א ואספרגוס צלוי
79 שח

קרפצ'יו כבד אווז חם, רוטב חלבה תמרים
89 שח

לחם ארטיזן 23 שח

Cold Drinks

קוקה-קולה / קוקה-קולה זירו 13 שח

ספייט / ספייט זירו 13 שח

נביעות מים מינרלים 13 שח

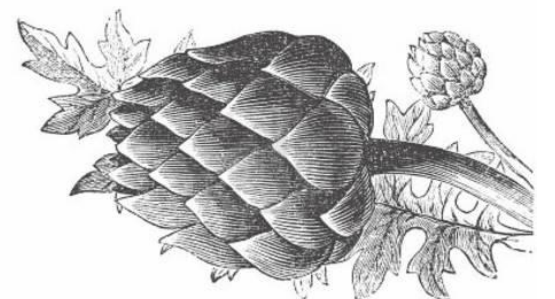
אקווה פנה 28 שח

סאן פלגריט 15/29 שח

ג'ינג'ר ביר / מי טוניק 13 שח

תפחים / לימונענע 13 שח

אשכולית אדומה 13 שח



טרם הזמנתך אנא ידע את צוות המלצרים
באם הינך אלרגי למרכיב אוכל כלשהו

épïcé / naturel / méditerranéen / frais

STARTERS

Baked cauliflower, Al-Arz tahini and tomato salsa
52 Nis

Garden vegetable salad, extra virgin olive oil and
lime dressing 49 Nis

Lettuce salad, in Japanize vinaigrette sauce
49 Nis

Herbs salad with nuts, lime and extra virgin olive oil
49 Nis

Chinese chicken salad, cabbage, cranberries and
sesame aioli 59 Nis

Mushroom mix pan, soya and ginger dress and
poached egg 62 Nis

Liver mix pate, dried fruit, nuts and wine confit
62 Nis

Veal Carpaccio in pomegranate sauce and extra
virgin oil 59 Nis

White grouper Carpaccio, seasoned with olive oil,
lime and red chili 62 Nis

Tuna sashimi pizza, spicy mayonnaise, chili, lime and
cilantro micro 69 Nis

Red Drum tartare, over Harissa and pickled lemon
cream 69 Nis

Veal cigar, Al-Arz tahini and roasted pepper
59 Nis

Veal sweetbreads in Port sauce, gnocchi and roasted
asparagus 79 Nis

Goose liver Carpaccio, Halva and dates sauce 89 Nis

Freshly baked artisan bread, served with homemade
dips 23 Nis

BLACKSTONE

— bistro & lounge —

MAIN

Organic chicken escalope,
garnished with roasted
vegetables 98 Nis

Chicken escalope, marinated
in soy and ginger, served
with rice 98 Nis

Veal kebab, Druze pita &
curry tahini, served with
campfire vegetables 89 Nis

Veal fillet 300 gr in Port,
garnished with roasted
vegetables 189 Nis

Angus entrecote 400 gr,
garnished with roasted
vegetables 169 Nis

Fat cow Sirloin and roasted
vegetables 159 Nis

Butchers cut, over roasted
vegetables and chimichurri
169 Nis

Salmon fillet in Nepalese
sauce, served with warm rice
noodle salad 139 Nis

Sea bass fillet with potato
gnocchi, sun-dried tomatoes
and pesto 139 Nis

Lamb chops and rice with
nuts and Uzbek raisin
199 Nis

Foie gras with black plum
marmalade 199 Nis

Mini triple burgers
served with crispy fries
109 Nis

Lamb burger 300 gr over
brioche, mushrooms and
port sauce 109 Nis

Mini vegetable pan,
stuffed with rice and cherry
tomatoes sauce 89 Nis
(Vegan)

Seitan shawarma over
Druze pita, field tomatoes
salad and tahini sauce
89 Nis (Vegan)

Red drum fillet in lemon
and pistachio crust, over
a bed of artichoke ravioli,
Cherry tomato, Kalamata
olive and pepper sauce
149 Nis

Wine By The Glass

SPARKLING

Cava Iberica Brut 35 / 125

WHITE

Chenin Blanc, Lator Netufa 38 / 142

Sauvignon Blanc Altitude +780, Barkan 47 / 179

Chardonnay Yarden Odem Vineyard 46 / 175

Pinot Grigio, Lueria 44 / 158

Gewurztraminer Yarden, Golan Heights 40 / 147

ROSE

Cabernet Franc Rechasim Dishon, Segal 42 / 158

RED

Cabernet Sauvignon Altitude +624, Barkan 54 / 216

Merlot Reserve, Recanati 49 / 185

Shiraz Vollcanic, Har Odem 40 / 153

Pinot-Noir Yarden, Golan Heights 47 / 178

Yiron, Galil Mountain 52 / 198

COCKTAILS

WHITE SANGRIA

Riesling infused with cinnamon, pears and cava
44 Nis

PINEAPPLE EXPRESS

Vodka lemongrass, pineapple, orange juice and
lemon 58 Nis

HAVANA ROSE

Rom Angostura, Campari, grapefruit, lemon and
mint 52 Nis

SMOKEY AGAVA

Mezcal, lime, pineapple, agave, and orange bitter
58 Nis

KALISPERA

Ouzo, Almond syrup, rose water and lemon 54 Nis

LONDON MULE

Bombay sapphire infused with kaffir lime,
cucumber, lime and ginger beer 58 Nis

ESPRESSINI

Vodka vanilla, cardamom, espresso and
homemade vanilla syrup 32 Nis

Cold Drinks

Coca Cola / Zero 13 Nis

Sprite / Sprite Zero 13 Nis

Mineral Water 13 Nis

Acqua Panna 28 Nis

Sane Pellegrino 15/29 Nis

Ginger Beer / Tonic Water 13 Nis

Orange Juice / Lemon-Mint 13 Nis

Red Grapefruit 13 Nis

BEER

DRAFT

Hoegaarden 29 Nis

Tuborg Red 27 Nis

BOTTLED

Goldstar Unfiltered 27 Nis

Heineken 29 Nis

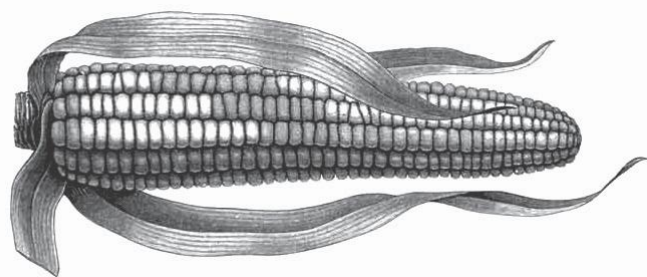
Weihenstephaner 32 Nis

Carlsberg 27 Nis

Leffe Brown 33 Nis

Leffe Blonde 33 Nis

Stella Artois 27 Nis



Please let our team know if you have any food allergies
prior your order

épice / naturel / méditerranéen / frais