

Space

בית עם בשר



הסיפור שלנו

הסיפור של מסעדת SPACE מתחיל בחלום ילדות נושן המגלם בתוכו חזון ושאיפות להקים אימפריה קולינארית באוירה קסומה. בחלום שהפך למציאות בשלהי שנת 2010, הופך הבית משנות השבעים למחוז קולינארי יפהפה באמצעות עיצוב אותנטי הנפרש על חלל עצום בישיבה אלטרנטיבית, לצד עצי דקל המתנוססים למרומים, גופי תאורה המאירים כל עבר, מדשאות מטופחת לצד אדניות פרחים המשתלבים בנוף הפסטורלי וכל אלה עוצרים נשימה עוד לפני שבחרתם מה להזמין מן התפריט הקולינארי המובחר.

החוויה המוצעת אצלנו הינה מלאת רגש ועוצמה הסוחפת אחריה אורחים מכל רחבי הארץ המשלבת עימה ריחות וטעמים ייחודיים.

בתוך גן העדן הזה, בלב ליבו של המושב, רוקחים מידי יום מנות חדשות ומגוונות טובי השפים, העובדים בליווי טכנולוג מזון ובהשגחת הרבנות הראשית המועצה האזורית. הטעמים משלבים בין בשרים טריים המיושנים היטב אצלנו בקצביה, דגים מובחרים במגוון סגנונות ומטעמים אסיאתיים המוצעים במבחר טעמים.








אנו מאחלים לך שהות קסומה ו...
בתאבון.





Space

STARTERS

-  **Homemade bread** 28
crispy bread and tasty dips
- Soup of the day** 42
Ask your waiter
-  **Israeli salad** 42
Thin cut garden vegetables.
Tomato, cucumber, red onion and parsley.
-  **Potato chips** 29
-  **Spicy Tahini** 44
White tahini served with spicy veal and pine nuts
-  **Crispy cauliflower** 49
Fried cauliflower served with sweet chili sauce
-  **Portobello Mix** 49
Mushrooms sautéed with chili - teriyaki
cherry tomatoes, onion, walnuts and chestnuts
-  **Eggplant bonfire** 45
Grilled eggplant, accompanied
with roasted peppers and white tahini.
served with additional bread (cold dish)
- "Volcano" eggplant** 53
Crispy baladi eggplant with chunks beef
fillet and pine nut, spicy tomato salad
and white tahini
- Rolled eggplant** 48
Eggplant rolls filled with calf meat
on napolitana sauce and white tahini
- Chef kebab** 55
Angus meat kebab on mini pita bread,
spicy eggplant and tahini
- Chicken Yakitori** 49
Asian marinade served on chestnut cream
- Beef fillet Yakitori** 59
Burned on the plancha with cherry jam

מנות ראשונות

-  **לחם הבית**
לחם פרנה פריך ותוספות טעימות
- מרק היום**
שאל את המלצר
-  **סלט ישראלי**
ירקות גינה קצוצים דק.
עגבניה, מלפפון, בצל סגול ופטרוזיליה.
-  **קריספי צ'יפס**
-  **טחינה ספייס**
טחינה לבנה
מוגשת עם תערובות בשר עגל קצוץ פיקנטי וצנוברים
-  **כרובית משוגנת**
בציפוי קריספי מוגשת בליווי צ'ילי- כוסברה
-  **פורטובלו מיקס**
פטרויות מוקפצות עם שרי תמר, בצל סגול, אגוזי מלך
וערמונים ברוטב ספייס
-  **חציל מדורה**
בלאדי שרוף על הגריל, בליווי פלפלים קלויים וטחינה לבנה
מוגש עם לחם(מנה קרה)
- חציל וולקנו**
בלאדי בציפוי קריספי מוגש עם נתחי פילה בקר וצנוברים,
סלסת עגבניות פיקנטית וטחינה ביתית
- גלילת חצילים**
בלאדי בציפוי פריך במילוי בשר עגל וצנוברים
בליווי טחינה לבנה
- קרב השף**
קבבוני אנגוס, מונחים על מיני פיתות,
סלט חצילים שרוף וטחינה
- יקטורי פרגית**
במרנידה אסיאתית מוגש על קרם ערמונים
- יקטורי פילה בקר**
צרוכים על הפלנצ'ה עם ריבת שרי



Piquant



Vegan



Vegetarian

פיקנטי



טבעוני



צמחוני

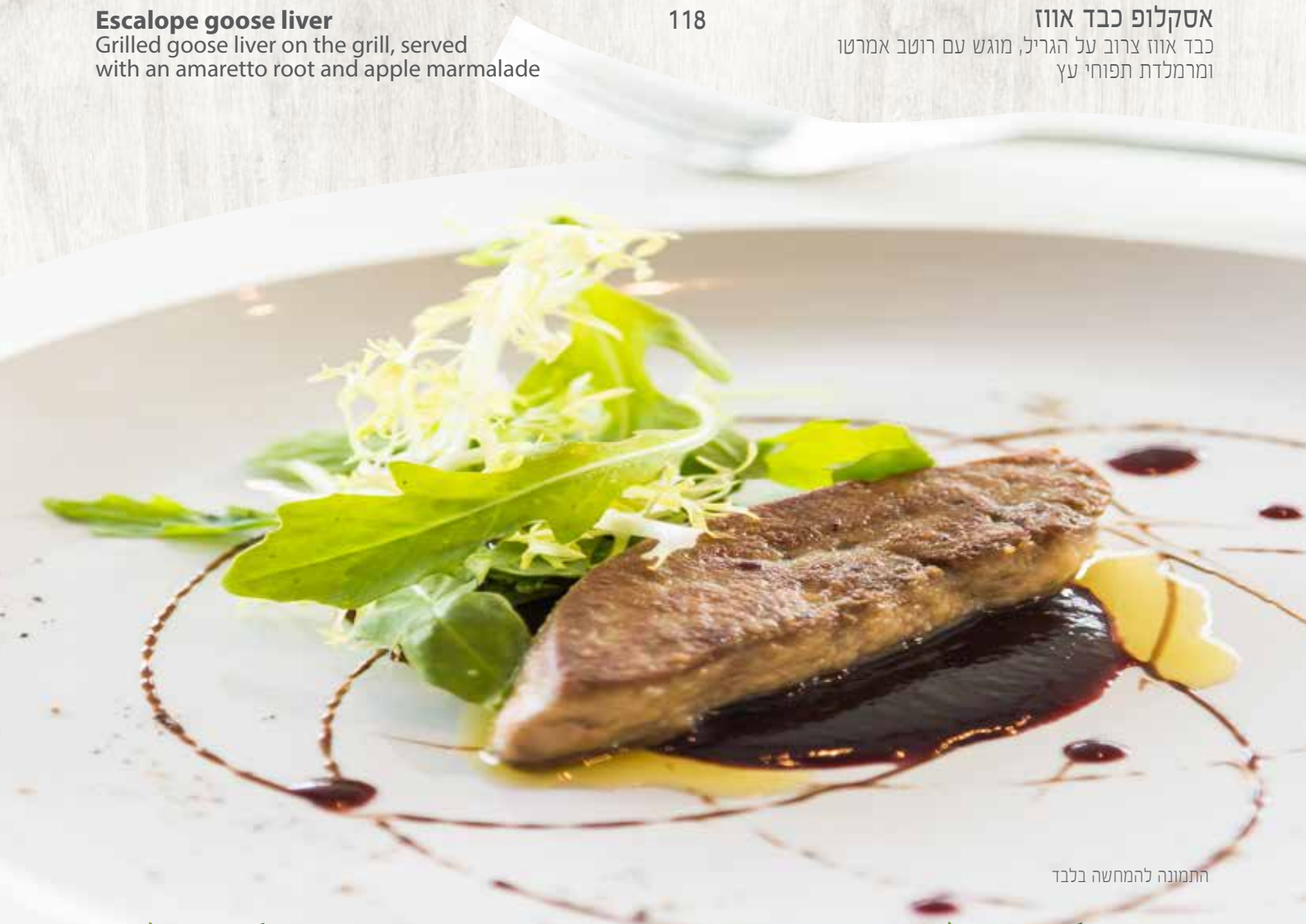


STARTERS

-  **Arais** 58
Mini pita bread filled with chopped beef and mutton fat placed on eggplant salad and white tahini
-  **Crispy chicken wings** 48
With Asian spicy sauce
- Calf cigar** 45
Veal cut on a knife rolled with pine nuts. with tahini and spicy peppers
- Liver pâté** 48
Served with onion confiture and crispy toasts
- "Space" Hummus** 44
Homemade hummus served with chicken strips, onions and sautéed mushrooms
- Sweetbreads** 56
Burned on the grill with Italian artichokes placed on artichoke cream
- Beef Fillet carpaccio** 62
In aromatic olive oil, balsamic vinegar, and sea salt. Served with bread
- Escalope goose liver** 118
Grilled goose liver on the grill, served with an amaretto root and apple marmalade

מנות ראשונות

- אראיס** 
מיני פיתות במילוי בשר בקר טחון עם שומן כבש מונח על סלט משווייה וטחינה ביתית
- קריספי כנפיים** 
מוקפצות ברוטב אסיאתי-פיקנטי
- סיגר עגל וצנוברים**
בשר עגל קצוץ דק וצנובריים מגולגלים בעלי סיגר פריכים בליווי טחינה ופלפלים קלויים
- פטה כבד**
עם כבד אווז לצד קונפיטורת בצלים
- חומוס ספייס**
בתוספת פרגיות מוקפצות עם בצלים ופטריות
- שקדי עגל**
צרובים על הגריל עם ארטישוק איטלקי מונחים על קרם ארטישוק ועשבי תיבול
- קרפצ'יו פילה בקר**
בשמן זית ארומטי, חומץ בלסמי מצומצם ומלח ים אטלנטי מוגש עם לחם
- אסקלופ כבד אווז**
כבד אווז צרוב על הגריל, מוגש עם רוטב אמרטו ומרמלדת תפוחי עץ



התמונה להמחשה בלבד

SALADS

"Ruhama Space"

Parsley, green onion, celery, tomatoes, red onion, pine nuts, cashews and sunflower seeds, roasted and seasoned with lemon juice, olive oil, accompanied by two crispy veal cigars white tahini

72

Market salad

A mix of seasonal vegetables largely cut seasoned with olive oil-lemon juice

59

Italian salad

Mixed lettuce combined with seasonal fruits, walnuts, cashews, cranberries and Passion fruit vinaigrette

65

All kinds of tomatoes

Mixed lettuce, tomatoes, multi colored cherry, red onion, fresh garlic, sherry raisins, coriander, red chili, roasted walnuts and balsamic vinaigrette

64

Samurai Salad

Chicken Yakitori in Asian marinade on a fresh salad of white and purple cabbage, carrots, cucumbers, green onions and a mixture of nuts.

75

סלטים

רוחמה ספייס

פטרזויליה, בצל ירוק, סלרי, עגבניות שרי, בצל סגול, צנוברים, אגוזי קשיו וגרעיני חמניות קלויים בתיבול לימון סחוט, שמן זית, בליווי סיגרי עגל פריכים וטחינה לבנה

סלט שוק

מבחר ירקות העונה על פי היצע השוק בחיתוך גס בתיבול שמן זית-מיץ לימון

סלט איטלקי

מיקס עלי חסה בשילוב פירות העונה, אגוזי מלך, קשיו, חמוציות ברוטב ויניגרס פסיפלורה

כל מיני עגבניות

מיקס עלים, עגבניות תמר, שרי צבעוני, בצל סגול, שום שרי, צימוקי שרי, כוסברה, טבעות צילי אדום, ואגוזי מלך קלויים בויניגרס בלסמי

סלט סמוראי

יקיטורי פרגית במרינדה אסיאתית מונחים על סלט רענן של כרוב לבן וסגול, גזר, מלפפון, בצל ירוק ותערובת פיצוחים.



התמונה להמחשה בלבד



Piquant



Vegan



Vegetarian

פיקנטי



טבעוני



צמחוני



FISH

דגים

-  **Shawarma Fish** 84
Baked served on crispy bread with spicy tomato, onion salad, olive oil and tahini
-  **Asian Norwegian salmon fillet** 98
Served on potato puree with green vegetables and Asian sauce
-  **Norwegian salmon fillet** 98
Served on potato puree and confit sherry
-  **Whole sea bream** 98
Baked With herbs served with roasted vegetables
-  **Whole see-bass** 98
Baked With herbs served with roasted vegetables
-  **Grilled Corvina fillet** 109
Served on potato puree and confit sherry

-  **שוארמה דג**
אפוי בתנור, מוגש על פרנה, סלט עגבניות בצל וטבעות ציילי אדום בחיתוך גס עם טחינה לבנה
-  **פילה סלמון אסייתי**
אפוי בתנור, מוגש על פירה תפוחי אדמה וירקות מוקפצים ברוטב אסיאתי
-  **פילה סלמון צלוי**
מונח על פירה תפוחי אדמה ושרי קונפי
-  **דניס ים שלם**
אפוי בתנור עם עשבי תיבול וירקות קלויים
-  **לברק שלם**
אפוי בתנור עם עשבי תיבול וירקות קלויים
-  **פילה מוסר ים**
מונח על פירה תפוחי אדמה ושרי קונפי



התמונה להמחשה בלבד



Piquant



Vegan



Vegetarian

פיקנטי



טבעוני



צמחוני






התמונה להמחשה בלבד

MEAT

בשרים

"Space" Burger 300 gr, coarse grind, With fresh vegetables Served in a crispy bun with a side of fries	83
Chicken liver grilled and stir fried with onions in sweet "space sauce" served on mash potatoes	78
Grilled chicken Roasted in garlic and chimichurri marinade, herbs, grilled vegetables and baked potatoes	89
"SPACE" chicken thigh steak grilled chicken thigh in a slightly sweetened sauce with Portobello mushrooms, scallions, cherry tomatoes, chestnuts and walnuts	89
 Asian chicken thigh steak grilled chicken In Asian space sauce with stir fried vegetables and toasted cashews	89
Hunter's Fillet Chunks of fillet mignon, stir fried with mushrooms and onions served on mashed potatoes	109
"SPACE" Mix A rich meats mix accompanied by antipasti vegetables	360
Lamb chops Grilled lamb chops served with a side of bone marrow and grilled vegetables	149
Entrecote Premium A grilled Argentinean steak with grilled vegetables, chimichurri and garlic confit served on a hot pan	142
Beef Fillet Mignon Grilled medallions served on a hot pan with mushrooms and chestnuts in a sauce of red wine	142
Entrecote Rossini A grilled Argentinean steak, goose liver and bone marrow with grilled vegetables, chimichurri and garlic confit served on a hot pan	155
Tournedos' Rossini Grilled medallions and goose liver served on a hot pan with mushrooms and chestnuts in a sauce of red wine	155
A hunter's rib 600 Grams of veal rib (including the bone), served with a side of bone marrow, grilled vegetables, potatoes, chimichuri and garlic confit	219
Our extras: mash potatoes, potato fries, grilled potato, rice, green salad	16
Extra goose liver	32

ספייס בורגר 300 גר' בשר בקר טרי, שחון גס, בשילוב ירקות טריים מוגש בלחמנייה פריכה בתוספת צ'יפס	
כבד עוף צרובים בגריל מוקפצים בסלסה של בצלים ברוטב ספייס מתקתק מונח על פירה תפוחי אדמה	
עוף צלוי נתח עוף עשוי בגריל במרינדת שום וצ'ימיצורי, עשבי תיבול, ירקות קלויים ותפוחי אדמה קריספיים	
פרגיות ספייס צרובות בגריל ברוטב מתקתק, עם שרי תמר, פטריות פורטובלו, בצל ירוק וסגול, שקדים וערמונים	
 פרגיות אסיאתיות צרובות בגריל ברוטב ספייס אסיאתי וירקות העונה מוקפצים עם קשיו קלוי	
פילה ציידים נתחוני פילה בקר מוקפצים עם פטריות שמפניון ובצלים, על מצע פירה תפוחי אדמה ברוטב ספייס מתקתק	
ספייס מיקס מיקס בשרים עשיר בליווי ירקות אנטיפסטי	
צלעות טלה צליות בגריל בליווי מח עצם, בניחוח פלפלת וטימין מוגש בליווי ירקות קלויים	
אנטריקוט פרימיום נתח ארגנטינאי משובח צלוי בגריל מוגש עם ירקות קלויים, צ'ימיצורי וקונפי שום. מוגש על מחבת לוחטת	
פילה מיניון מדליוני פילה בקר צלויים בגריל בשילוב פטריות פורטובלו, ברוטב יין אדום וערמונים. מוגש על מחבת לוחטת	
אנטריקוט רוסיני נתח ארגנטינאי משובח צלוי בגריל בשילוב כבד אווז עסיסי ומח עצם בליווי ירקות קלויים, צ'ימיצורי וקונפי שום. מוגש על מחבת לוחטת	
טורנדו רוסיני מדליוני פילה בקר צלויים בגריל בשילוב כבד אווז, בשילוב פטריות פורטובלו ברוטב יין אדום וערמונים. מוגש על מחבת לוחטת	
צלע ציידים צלע של עגל חלב 600 גר' בליווי ירקות קלויים, צ'ימיצורי, קונפי שום, תפוחי אדמה בגריל ומח עצם	
התוספות שלנו: פירה תפוח אדמה, תפוחי אדמה קריספי, אורז לבן, צ'יפס, סלט ירוק	
תוספת כבד אווז למנה עיקרית - מוגבל ליח' 1 למנה	



Piquant



Vegan



Vegetarian

פיקנטי



טבעוני



צמחוני



SPACE WOK

מוקפצים

-  **Rice stir-fried with vegetables** 65
-  **Vegetable noodles** 65
Stir fried with a mix of garden vegetables and pine nuts
-  **Chicken noodles** 79
Stir fried with chicken thigh, a mix of garden vegetables and pine nuts
-  **Salmon noodles** 84
Stir fried with salmon yakituri, a mix of garden vegetables and pine nuts
-  **Beef noodles** 84
Stir fried with beef, a mix of garden vegetables and pine nuts
- The noodles are roasted with Space sauce**
Contains red chili, teriyaki, sesame seeds and soy
- Side of goose liver** 32

- אורז מוקפץ עם ירקות 
- נודלס ירקות  
אטריות ביצים מוקפצות בשילוב לקט ירקות גינה ובוטנים
- נודלס פרגיות 
אטריות ביצים מוקפצות בשילוב לקט ירקות גינה ובוטנים מוקפץ עם נתחי פרגית
- נודלס סלומון  
אטריות ביצים מוקפצות בשילוב לקט ירקות גינה ובוטנים בליווי יקישורי סלמון אסיאתי
- נודלס פילה בקר 
אטריות ביצים מוקפצות בשילוב לקט ירקות גינה ובוטנים, מוקפץ עם נתחי פילה בקר
- המוקפצים מוגשים ברוטב ספייס-אסיאתי .
מכיל - צ'ילי אדום, טריאקי, שומשום וסויה.
- תוספת כבד אווז מוגבל ליח' 1 למנה




התמונה להמחשה בלבד

CHILDREN

- Spaghetti Neapolitan** 38
Homemade Spaghetti with classic tomato sauce
- Schnitzel "Space"** 54
Crispy chicken breast served with French fries and garden vegetables

ילדים

- ספגטי נפוליטנה** 
ספגטי ביתי ברושב עגבניות קלאסי
- שניצל ספייס**
חזה עוף בציפוי פריך, מוגש עם ציפס בליווי ירקות גינה



התמונה להמחשה בלבד

DESSERTS

קינוחים

Heaven Crème' brullet placed on Belgium waffle with caramel ice cream with a toffee sauce and pecan	48	גן עדן קרם ברולה מונח על ופל בלגי עם גלידת קרמל, רוטב טופי ופקאן מסוכך
Soufflé Hot chocolate cake served with chocolate ganache and ice cream	45	סופלה פונדנט שוקולד חם, מוגש בליווי גנאש שוקולד וכדורי גלידה
Pavlova Vanilla meringue with sorbet ice cream and seasonal fruit	48	פבלובה מרנג וניל מוגש עם גלידת סורבה ופירות העונה
Ice Cream Cookie Ice cream balls to choose: vanilla / chocolate / pistachios, placed between two crispy cookies with toffee sauce and hot chocolate ganache	46	קוקיגלידה כדור גלידה לבחירה: וניל/שוקולד/פיסטוק, מונח בין שתי עוגיות קוקיס פריכות עם רוטב טופי וגנאש שוקולד חם
 Ferrero Roche' Chocolate ball filled with vanilla nougat cream, side of chocolate crumble and hot ganache	45	פררו רושה  כדור שוקולד במילוי קרם נוגט וניל בליווי קראמבל וגנאש שוקולד חם
Caramino Triangular layers of chocolate cream and brulee topped with nougat and crunchy pretzel	42	קרמינו משולש שכבות של קרם שוקולד וברולה בציפוי נוגט ובייגלה קראנצי
Classic Crème brullet	44	קרם ברולה קלאסי
Belgium waffle With scoops of ice cream, maple syrup and hot chocolate ganache	54	ופל בלגי בליווי כדורי גלידה, סירופ מייפל וגנאש שוקולד חם
 Tropical sorbet Sorbet ice cream and seasonal fruit	35	סורבה טרופי  גלידות סורבה עם פירות העונה



התמונה להמחשה בלבד



Vegan



Vegetarian

טבעוני



צמחוני



HOT / COLD DRINK

שתיה חמה/קרה

Short/ long espresso	9	אספרסו קצר/ארוך
Double espresso	11	אספרסו כפול
Hot apple cider	18	סיידר תפוח חם
Americano	15	אמריקנו
Tea	10	תה
Mint tea	10	תה נענע
Flavored tea	14	תה בטעמים
Black coffee	10	קפה שחור
Mineral water	14	נביעות מים מינרלים
Sparkling water	12	סודה
Ginger ale	15	ג'ינג'ר מוגז עדין
Coca cola	15	קוקה-קולה
Diet coke	15	דיאט קוקה-קולה
Zero coke	15	קוקה-קולה זירו
Sprite	15	ספרייט
Zero sprite	15	דיאט ספרייט
Fanta	15	פאנטה
Fuze-tea	15	פיוזטי אפרסק
flavoured water: Peach, Apple, Grape	15	נביעות בטעמים: אפרסק / ענבים / תפוח
Ferrarelle 750 ml	19	ferrarelle מוגז עדין-זוגי
Grape / Grapefruit / Apple juice	14	פריגת ענבים / אשכוליות / תפוחים
Black beer	15	מאלטי בירה שחורה
cup orange/ lemonade/ limonana	15	כוס תפוזים/ לימונדה/ לימונענע סחוט
caraf orange/ lemonade/ limonana	35	קנקן תפוזים/ לימונדה/ לימונענע סחוט
Natural Pomegranate juice	17	מיץ רימונים טבעי

ALCOHOL & WINE

משקאות

	בקבוק 750 ml	צ'ייסר Chaser	כוס Glass	
Aperitif				אפרטיף
Campari	340	21	38	קמפרי
Martini cinzano Bianco	340		34	מרטיני ביאנקו
Martini cinzano extra dry			34	מרטיני אקסטרה דריי
Digestif				דסטטיף
Fernet branca		19	34	פרנה ברנקה
Jägermeister		19	34	ייגר מאסטר
Benedictine		23	42	בנדקטין
Vodka				וודקה
Smirnoff	450	19	34	סמירנוף
Finlandia	470	21	36	פילנדיה
Russian standard	480	23	38	רוסקי סטנדרט
Ketel one	500	24	44	קטל וואן
Beluga	570			בלוגה
Van Gogh	670	28	50	ואן גוך מלון/אסאי
Greygoose	670	28	50	גריי גוס
Rum				רום
Captain morgan spiced gold/ black			41	קפטן מורגן ספייס/בלאק
Bacardi			39	בקרדי
Gin				ג'ין
Gordons			39	גורדונס
Bombay sapphire			44	בומביי
Hendricks			46	הנדריק
Tequila				טקילה
Cuervo gold		24	42	קוארבו גולד
Patron anejo	660	35	63	פטרון אנייחו
Don Julio anejo	820	46	84	דון חוליו אנייחו
Anis				אניס
Elite arak	320	20	31	ערק עלית
Ouzo 12	380	22	34	אוזו 12
Pastis			34	פסטיס
Ricard			40	ריקארד
Sambuca		24	42	סמבוקה
Whisky				וויסקי
Jameson		22	40	ג'יימסון
Red label	510	23	41	רד לייבל
Chivas	640		53	שיבס
Black label	640	29	53	בלאק לייבל
Jack Daniel's / honey		30	55	ג'ק דניאלס/דבש
Double black		34	62	דאבל בלאק
Gold label		41	75	גולד לייבל
Blue label	1600		165	בלו לייבל

ALCOHOL & WINE

משקאות

Single malt whiskey

	כוס Glass
Glenfiddich 12	63
Glenfiddich 15	79
Talisker storm	84
Macallan 12	101
Glenmorangie	103
Royal lochangar	135
Royal salute	168

וויסקי סינגל מאלט

גלנפידיך 12
גלנפידיך 15
טליסקר סטרום
מקאלן 12
גלנמורנגי
רויאל לורנגר
רויאל סלוט

Cognac

	צ'ייסר Chaser	כוס Glass
Godet VS	37	66
Godet VSOP		102
Godet XO		210

קוניאק

גודט VS
גודט VSOP
גודט XO

Liqueurs

Melon liqueur	20	34
Fig ling	20	34
Coconut liqueur	20	34
Southern comfort	22	36
Drambuie	29	52
Cointreau	29	52

ליקרים

ליקר מלון
פיג'לינג
ליקר קוקוס
סאוטן קומפורט
דרמבוי
קונטרו

Draft beer

	חצי	שליש
Carlsberg	0.5	0.3
Tuborg	33	29
Stella Artois	36	32

בירות חבית

קרלסברג
טובורג אדום
סטלה

Beer Bottle

Weihenstephan	34
Leffe blonde	32
Leffe brown	32
Somersby	29
Corona	32
Heineken	32
Smirnoff ice	31
Kasteel rouge	34

בירות בקבוק

ווינשטפן
לף בלונד
לף בראון
SOMERSBY
קורונה
הייניקן
סמירנוף אייס
קסטיל רוז'

Addition

Tonic water/ bitter lemon cranberry	11
Lemonade	9
Orange juice	9
Russian Schweppes	14
XL	18
Pineapple juice	18

תוספות לאלכוהול

מי טוניק/ביטר למון
חמוציות
לימונים
תפוזים
שוואפס ראשן
XL
אננס

