

# space

Lounge

## starters

<b>Jerusalem bagel with dipping</b>	<b>29</b>
<b>Spicy plate</b> served with lam	<b>38</b>
<b>Tataki mulard</b> Chicken liver feta with goose liver, cherry tomato jam, mint and pear marmalade	<b>74</b>
<b>Crispy cauliflower</b> Crisp cauliflower bites, sweet chili sauce and sesame seeds.	<b>59</b>
<b>Fiery Space mushrooms</b> Mix mushrooms with shallots, cherry tomatoes, walnuts and chestnuts with Space sauce.	<b>59</b>
<b>Beef fillet carpaccio</b> Quality beef fillet, olive oil, balsamic, garlic confit and radishes.	<b>72</b>
<b>Lamb chops</b> A pair of lamb ribs, antipasti vegetables, Garlic confit and chimichurri	<b>139</b>
<b>Balady eggplant roll</b> Veal wrapped in fried bloody eggplant, Cherry tomato cream, parsley	<b>68</b>
<b>Eggplant carpaccio</b> Roasted eggplant, olive oil and lemon, raw tahini, Dylan, garlic confit and fresh coriander.	<b>59</b>
<b>Spici Entrecote</b> Roasted entrecote slices, spicy mayonnaise, chipotle and fresh leaves	<b>98</b>
<b>Coco Thai</b> A piece of sirloin sliced on a hot pan, spicy teriyaki sauce, Crispy sweet potato and Asian noodles	<b>89</b>
<b>Asado rolls</b> Pretzel bites, shredded asado meat, Truffle aioli and chipotle aioli	<b>76</b>
<b>Pita Arais</b> Chopped veal, black eggplant tahini	<b>69</b>
<b>Veal cigar</b> Veal, pine nuts, metboha, Har Bracha tahini, aromatic leaves	<b>59</b>
<b>Quality sweetbreads</b> Artichoke cream, seared Italian artichoke, roasted almonds and pomegranate syrup.	<b>74</b>
<b>Roasted goose liver</b> Prana crostoni, cherry tomato jam and mint	<b>195</b>
<b>Shawarma fish</b> Fresh fish chunks with space blend, Burnt basket, herb salad.	<b>69</b>
<b>Mediterranean Ceviche</b> Lamb fillet marinated in marinade, chili, onion, cilantro, olive oil, herbs on a bed of avocado, Salsa and Asian olive oil, scallions and mixed leaves	<b>64</b>
<b>Tuna sashimi</b> mango yuzu vinaigrette, chopped chives, red chili	<b>97</b>
<b>Green fresh vegetables</b> Swiss chard, spinach, bak choy, zucchini, crispy shallot and lime	<b>68</b>
<b>Leaf salad and citrus vinaigrette</b> Crispy lettuce, rocket leaves, radish, purple onion, Roasted almonds, citrus vinaigrette	<b>78</b>
<b>Shuk salad</b> Roughly cut garden vegetables, seasoned with lemon olive oil and pine nuts.	<b>78</b>
<b>Italian tomato salad</b> Cherry tomatoes from the prairie, a variety of lettuce, croutons, basil, Pine nuts, pesto and balsamic vinaigrette, house crackers in balsamic vinaigrette sauce	<b>76</b>

## מנות פתיחה

<b>בייגל ירושלמי ומטבלים</b>	<b>29</b>
<b>צלחת חריפים</b> - מוגש עם לחם בייגל ירושלמי	<b>38</b>
<b>טאטאקי חזה מולרד</b> צרוב על מחבת לווה, שקדים קלויים, ריבת עגבניות, שרי ונענע	<b>74</b>
<b>קריספי כרובית</b> פרחי כרובית קריספיים, ציילי מתוק ושומשום	<b>59</b>
<b>פטטריות ספייס לווהטות</b> מיקס פטריות מוקפצות עם בצלי שאלוט, עגבניות שרי, אגוזי מלך וערמונים ברוטב ספייס	<b>59</b>
<b>קרפציו פילה בקר</b> פילה בקר איכותי, שמן זית, בלסמי מצומצם, קונפי שום וצ'ימיצ'ורי	<b>72</b>
<b>צלעות טלה</b> זוג צלעות טלה, ירקות אנטיפסטי, קונפי שום וצ'ימיצ'ורי	<b>139</b>
<b>גלילת חציל בלדי</b> בשר עגל עטוף בחציל בלאדי מטוגן, קרם עגבניות שרי, פטרוזיליה	<b>68</b>
<b>חציל קרפצ'יו</b> חציל קלוי באש גלויה, שמן זית ולימון, תחינה גולמית, סילאן, קונפי שום, פיסטוקים טריים וכוסברה טרייה	<b>59</b>
<b>ספייסי אנטריקוט</b> נתחוני אנטריקוט צרובים, ספייסי מיונז, פלפל חלפניו ועלים טריים	<b>98</b>
<b>קוקו תאי</b> נתח סינטה פרוס על מחבת לווהט, רוטב טריאקי פיקנטי, בטטה קריספית ונודלס אסייאתי	<b>89</b>
<b>לחמניות אסאדו</b> לחמניות פרנצל ביס, בשר אסאדו מפורק, איולי כמהין ואיולי צ'יפוטלה	<b>76</b>
<b>פיתה אראיס</b> בשר עגל קצוץ, תחינה חצילים שרופים, סלט משוויאה פיקנטי	<b>69</b>
<b>סיגר עגל</b> בשר עגל, צנוברים, מטבוחה, תחינה הר ברכה, עלים ארומטיים	<b>59</b>
<b>שקדי עגל איכותיים</b> קרם ארטישוק, ארטישוק איטלקי צרוב, שקדים קלויים	<b>74</b>
<b>כבד אווז צלוי</b> חלת בריוש, פיסטוקים גרוסים, ריבת עגבניות	<b>195</b>
<b>שווארמה דג</b> נתחוני דג ים טרי, תערובת תבליני ספייס, סלסלה שרופים, סלטון עשבים טריים	<b>69</b>
<b>סביצ'ה ים תיכוני</b> פילה לברק מושרה במרינדה, ציילי, בצל, כוסברה, שמן זית, עשבי תיבול על מצע אבוקדו, סלסה ואלי אוליו אסייאתי, צנימים ומיקס עלים	<b>64</b>
<b>סשימי טונה</b> ווינגרט מנגו יזוו, עירית קצוצה, ציילי אדום	<b>97</b>
<b>ירקות טריים מוקפצים</b> מנגולד, תרד, באק צ'וי, זוקיני, קריספי שאלוט וליים	<b>68</b>
<b>סלט עלים ווינגרט הדרים</b> חסות פריכות, עלי רוקט, צנונית, בצל סגול, שקדים קלויים, ווינגרט הדרים	<b>78</b>
<b>סלט שוק</b> ירקות גינה חתוכים גס, עשבים ארומטיים בתיבול שמן זית לימון, קרטונים ואגוזי מלך	<b>78</b>
<b>סלט עגבניות איטלקי</b> עגבניות שרי מהערבה, מגוון חסות, קרטונים, בזיליקום, צנוברים, פסטו ווינגרט בלסמי, פיצוחי הבית ברוטב ווינגרט בלסמי	<b>76</b>

# עיקריות

<b>Space Hamburger 300g</b> Grilled burger, fresh vegetables, crispy bun and Space fries.	<b>96</b>	<b>ספייס בורגר 300 גר'</b> נתח בורגר איכותי צלוי בגריל, לחמניית בריוש וציפס
<b>Space chicken pullet</b> Grilled pullet chicken with Cajun spices, garlic and honey, cherry tomatoes, chestnuts, mushroom mix and almonds.	<b>104</b>	<b>פרגיות ספייס</b> פרגיות צלויות בגריל בתערובת תבלינים, שום ודבש, עגבניות שרי, ערמונים, מיקס פטריות ושקדים
<b>Asian pullets</b> Vietnamese spicy carameln crispy shallots, cilantro, red chili, purple onion, and lime.	<b>104</b>	<b>פרגיות אסיאתיות</b> קרמל ויאטנמי פיקנטי, קריספי שאלוט, כוסברה, ציילי אדום, בצל סגול וליים
<b>Space Mixed Meats</b> Mix double grilled meat, antipasti vegetables And garlic confit	<b>409</b>	<b>ספייס מיקס בשרים</b> מיקס בשרים זוגי עשוי בגריל, ירקות אנטיפסטי וקונפי שום
<b>Entrecote Premium</b> 300g grilled and marinated entrecote, antipasti vegetables, garlic confit, chimichurri on a hot frying pan.	<b>186</b>	<b>אנטריקוט פרימיום</b> 300 גרם אנטריקוט מיושן ומשויש עשוי בגריל, ירקות אנטיפסטי, קונפי שום, צימיצורי על מחבת לוחט
<b>Beef fillet medallions</b> Roasted beef fillet, mushroom mix, wine sauce and chestnuts on a hot pan.	<b>186</b>	<b>מדליוני פילה בקר</b> פילה בקר צלוי, מיקס פטריות, רוטב יין וערמונים על מחבת לוחט
<b>Entrecote Rossini</b> 300 grams of grilled entrecote, goose liver medallion, antipasti vegetables, garlic confit, chimichurri, bone marrow on a hot frying pan.	<b>198</b>	<b>אנטריקוט רוסיני</b> 300 גרם אנטריקוט מיושן ומשויש עשוי בגריל, מדליון כבד אווז, ירקות אנטיפסטי, קונפי שום, צימיצורי, מח עצם על מחבת לוחט
<b>Tornado Rossini</b> Roasted beef fillet, mushroom mix, goose liver medallion, wine sauce and chestnuts on a hot pan.	<b>198</b>	<b>טורנדו רוסיני</b> פילה בקר צלוי, מיקס פטריות, מדליון כבד אווז צלוי, רוטב יין וערמונים על מחבת לוחט
<b>Fresh tomahawk rib</b> Grilled tomahawk, antipasti, bone marrow, garlic confit, with chimichurri.	<b>299</b>	<b>צלע טומהוק טרייה</b> טומהוק מיושן צלוי בגריל, אנטיפסטי, מח עצם, קונפי שום וצימיצורי
<b>Nebraska Sinta</b> high quality sinta-seared sirloin on a hot pan, wine sauce and chestnuts and mashed potatoes.	<b>186</b>	<b>סינטה נברסקה</b> נתח סינטה איכותי ומיושן צרוב על מחבת לוחט, רוטב יין ערמונים וקרם תפוח אדמה
<b>Fresh Salmon fillet</b> Potato cream and fresh sautéed vegetables	<b>139</b>	<b>פילה סלמון טרי</b> קרם תפוח אדמה וירקות טריים מוקפצים
<b>Sea bream fillet</b> chard, celery, spinach, chickpeas, lime	<b>139</b>	<b>פילה דניס</b> מנגולד, סלרי, תרד, גרגירי חומוס, ליים
<b>Fried whole lamb</b> Nampala red, Nampala green, yuzu aioli and aromatic leaves	<b>147</b>	<b>לברק שלם מטוגן</b> נאמפלה אדום, נאמפלה ירוק, איולי יוזו ועלים ארומטיים
<b>Extras that fit every dish:</b>		<b>תוספות שמתאימות לכל מנה:</b>
Mashed potatoes, fries, green salad, baked potato, rice	<b>19</b>	פירה תפוחי אדמה, ציפס, סלט ירוק, סירות תפוח אדמה, אורז
Big fries	<b>35</b>	ציפס גדול
Addition of goose liver medallion - limited per unit dose.	<b>59</b>	תוספת מדליון כבד אווז * מוגבל ליח' אחת לסטוד

## Desserts

### Space Puff Pastries

Rich vanilla cream, nougat meringue crumble and Lotus sauce.

59

### Crème Brûlée

Caramelized vanilla cream, caramelized bananas, and salted caramel sauce.

59

### Rosalla

Mascarpone cream accompanied by a vanilla meringue, pistachio drizzle, red passion fruit twill and passion fruit macaron.

59

### Chocolate Souffle

Chocolate meringue, vanilla ice cream scoop and salted caramel sauce

59

### Brûlée Pyramid

Belgian waffle, scoop of vanilla ice cream, candied puff pastry, Crème brûlée, toffee sauce and candied pecans

59

### Crack pie

Caramel toffee cake, granola, vanilla ice cream scoop and salted caramel sauce

59

## קינוחים

### פחזניות ספייס

קרם וניל עשיר, קראמבל מרנג נוגט ורוטב לוטוס

### קרם ברולה

קרמו וניל מקורמל, בננות מקורמלות ורוטב קרמל מלוח

### רוסלה

טארט לימון עם קראנצ' פיסטוק, רוטב פיסטוק ומקלות מרנג

### סופלה שוקולד

מרנג שוקולד, כדור גלידה וניל ורוטב קרמל מלוח

### פרמידת ברולה

ופל בלגי, כדור גלידה וניל, בצק עלים מסוכך, קרם ברולה, רוטב טופי ופקאנים מסוככים

### קראק פאי

עוגת טופי קרמל, גרנולה, כדור גלידה וניל ורוטב קרמל מלוח

## COCKTAILS

### Pink Lady

Ketel One lemon, Cinzeno Bianco, Strawberry Monin, Ginger Ale and Basil

64

### Spicy House

Cattle One, mango monin, lemon, salt and chili

62

### Mr. Smith

Captain Morgan Spice, monin lychee, apple juice and cinnamon stick

58

### Green gin

Gordons gin, kiwi monin, mint, cucumbers and tonic

60

### Aprol Spritz

The familiar and refreshing Italian classic

52

## קוקטיילים

### פינק לידי

קטל וואן ציטרון, צינזרו ביאנקו, מונין תות, ג'ינג'ר איל ובזיליקום

### ספייסי האוס

קטל וואן, מחית מנגו, לימון, מלח וצ'ילי

### מיסטר סמית'

קפטן מורגן ספייס, מונין ליצ'י, תפוחים ומקל קינמון

### ג'ין ג'ין הקלאסיקה

ג'ין גורדונס, מונין קיווי, נענע, מלפפונים וטוניק

### אפרול שפריץ

אפרול שפריץ הקלאסיקה האיטלקית המוכרת והמרעננת

WINE	בקבוק Bottle	כוס Glass	יינות
<u>Dry white wine</u>			<u>יין מבעבע</u>
<b>White / pink lambrusco</b> , semi-dry Jacozzi, Italy	132	38	<b>למברוסקו לבן/רוזה</b> - חצי יבש ג'קובזי, איטליה
<u>White wine</u>			<u>יין לבן</u>
<b>Winards Gewurztraminer</b> - semi dry Carmel Winery.	198	56	<b>וינארדס גוורצטרמינר</b> - חצי יבש יקב כרמל
<b>Mount Amasa</b> - White blend from the Judean mountain Yatir Dry, yatir winery	198	56	<b>הר עמשא לבן</b> - בלנד מהרי יהודה יקב יתיר
<b>Chardonnay Chablis</b> - dry St. Perry's Domain Winery	269	69	<b>שרדונה שאבלי</b> - יבש יקב דומיין סנט פרי
<b>Sauvignon Blanc</b> - dry Psagot Winery	198	56	<b>סוביניון בלאן</b> - יבש יקב פסגות
<u>Rose</u>			<u>רוזה</u>
<b>Psagot rose</b> - dry Psagot winery	198	56	<b>פסגות רוזה</b> - יבש יקב פסגות
<b>Rosa excess</b> - dry Yatir Winery	209	58	<b>רוזה יתיר</b> - יבש יתיר
<b>Rose of miracles</b> - dry Adra Winery	209	58	<b>שושנת פלאים</b> - יבש יקב אדרא
<u>Red wine</u>			<u>יין אדום</u>
<b>Mount Amasa</b> - Red blend from the Judean mountain Yatir	209	58	<b>הר עמשא אדום</b> - בלנד מהרי יהודה יקב יתיר
<b>Psagot Cabernet Sauvignon</b> - dry Psagot Winery	219	59	<b>פסגות קברנה סוביניון</b> - יבש יקב פסגות
<b>Psagot Malbek</b> - dry Psagot Winery	219	59	<b>פסגות מלבק</b> - יבש יקב פסגות
<b>Collective</b> - Cabernet Franc, dry Adra Winery	239	62	<b>קולקטיב</b> - קברנה פרנק, יבש יקב אדרא
<b>yatir Creek</b> - dry Yatir Winery	319		<b>נחל יתיר</b> - בלנד מהרי יהודה יקב יתיר
<b>Psagot peak</b> - dry Blend, Psagot winery	289		<b>פסגות פיק</b> - יבש יקב פסגות
<b>Peti Verdot</b> - dry Yatir Winery	298		<b>פטי ורדו</b> - יבש יקב יתיר
<b>Yatir Forest</b> The flagship wine from Beit Yatir, aged 36 months	580		<b>יער יתיר</b> יין הדגל מבית יתיר מתבגר 36 חודשים

# אלכוהול

## ALCOHOL

מנה צ'ייסר  
Glass Chaser

### Aperitif

Campari	42	24
Martini Cinzano Bianco	38	
Martini cinzano extra dry	38	

### אפרטיף

קמפרי  
מרטיני ביאנקו  
אקסטרה דריי

### Digestif

Fernet branca	39	22
Jägermeister	39	22
Benedictine	49	26

### דסשטיף

פרנה ברנקה  
ייגר מאסטר  
בנדקטין

### Vodka

Finlandia	38	22
Russian standard	42	24
Ketel one	48	26
Beluga	56	32
Greygoose	56	32
Van Gogh - Melon / Acai	58	34

### וודקה

פילנדיה  
רוסקי סטנדרט  
קטל וואן  
בלוגה  
גריי גוס  
ואן גוך מלון / אסאי

### Rum

Bacardi	46	
Captain Morgan spiced gold/ black	48	

### רום

בקרדי  
קפטן מורגן ספייס / בלאק

### Gin

Gordons	46	
Bombay sapphire	52	
Hendricks	56	

### גי'ן

גורדונס  
בומביי  
הנדריקס

### Tequila

Cuervo gold	46	24
Patron anejo	79	44
Don Julio anejo	96	52

### טקילה

קוארבו גולד  
פטרון אנייחו  
דון חוליו אנייחו

### Anis

Elite arak	38	22
Ouzo 12	42	26
Pastis	38	22
Ricard	46	24
Sambuca	48	26

### אניס

ערק עלית  
אוזו 12  
פסטיס  
ריקארד  
סמבוקה

### Whisky

Jameson	52	26
Black label	58	32
Double black	68	38
Jack Daniel's / honey	56	28
Chivas	58	32
Gold label	89	44
Blue label	168	89
Johnnie Walker platinum 18 year	108	

### וויסקי

גיימסון  
בלאק לייבל  
דאבל בלאק  
ג'ק דניאלס / דבש  
שיבס  
גולד לייבל  
בלו לייבל  
ג'וני ווקר פלטיניום 18 שנה

### Single malt whiskey

Glenfiddich 12	76	
Glenfiddich 14	89	
Talisker storm	98	
Glenmorangie	112	
Macallan 12	120	
Royal lochangar	149	
Royal salute	188	

### וויסקי סינגל מלאט

גלנדיפדיך 12  
גלנדיפדיך 14  
טליסקר סטרום  
גלנמורנג'  
מקאלן 12  
רויאל לורנגר  
רויאל סלוט

<b>ALCOHOL</b>	<b>מנה Glass</b>	<b>צ'ייסר Chaser</b>	<b>אלכוהול</b>
<b>Cognac</b>			<b>קוניאק</b>
Godet VS	<b>82</b>	<b>46</b>	גודט vs
Godet VSOP	<b>120</b>		גודט vsop
Godet XO	<b>242</b>		גודט xo
<b>Liqueurs</b>			<b>ליקרים</b>
Southern comfort	<b>46</b>	<b>25</b>	סאונן קומפורט
Drambuie	<b>60</b>	<b>33</b>	דרמבוי
Cointreau	<b>65</b>		קונטר
<b>Draft beer</b>			<b>בירות חבית 1/3</b>
Weihenstephan	<b>32</b>		ווינשטפן
Astrea	<b>34</b>		אסטראה
<b>Beer Bottle</b>			<b>בירות בקבוק</b>
Corona	<b>36</b>		קורונה
Heineken	<b>34</b>		היינקן
Kasteel rouge	<b>39</b>		קסטיל רוז'
Weihenstephan	<b>36</b>		ווינשטפן
<b>Addition</b>			<b>תוספות</b>
Tonic water/ bitter lemon	<b>14</b>		מי טוניק / ביטר למון
Cranberry juice	<b>12</b>		חמוציות
Lemonade	<b>12</b>		לימונים
Orange juice	<b>12</b>		תפוזים
Grapefruit juice	<b>14</b>		אשכוליות
Russian Schweppes	<b>19</b>		ראשן שופס
Energy drink	<b>19</b>		משקה אנרגיה
<b>Soft drinks</b>			<b>שתייה קלה</b>
Mineral Water	<b>15</b>		מים מינרלים
Soda	<b>15</b>		סודה
Ginger - Beer	<b>15</b>		גינג'ר ביר
Ferrarella	<b>22</b>		פררלה - זוגי
Coca Cola	<b>16</b>		קוקה - קולה
Cola Zero	<b>16</b>		קולה זירו
Sprite	<b>16</b>		ספרייט
Sprite Zero	<b>16</b>		ספרייט זירו
Fuzetea peach	<b>16</b>		פיזטי אפרסק



Space  
Lounge