



MANGAL

MENU

תוספות

22.....תפוח אדמה
24.....צ'יפס
20.....אורז
30.....כרובית
37.....סט סלטונים
7.....סלטון בודד

חומוס

25.....חומוס
58.....חומוס מעורב
58.....חומוס בשר

שתייה קלה

12.....פפסי/פפסי מקס
12.....סבן אפ/סבן אפ דיאט
12.....מים מינרליים
12.....סודה
12.....תפוזים/ענבים/תפוחים
18.....גולדסטאר
13.....בירה שחורה

שניצל בחלה

בימי שישי בלבד

55.....שניצל בחלה



בפיתה/בלאפה

52/44.....כבד
52/44.....לבבות
52/46.....חזה עוף
59/49.....פרגית
52/44.....שניצל
59/49.....קבב
55/47.....מרגז
59/51.....מעורב
79/69.....שקדי עגל

בצלחת

מגיע על לאפה

65.....מעורב
65.....חזה עוף ותוספת
56.....שניצל בצלחת + תוספת
45.....שניצל ילדים + תוספת + שתייה

שיפוד בודד

בשר נטו

28.....כבד
28.....לבבות
28.....כנפיים
31.....פרגית
31.....קבב
31.....מרגז
49.....שקדי עגל

דברים שכדאי לדעת על...

מנגל

המילה "מנגל" מגיעה מהמילה הטורקית "מנגל" (Mangal), שמשמעותה מתקן לצליית בשר, והיא התגלגלה לשפות נוספות כמו עברית.

בישראל, מנגל הפך לסמל של יום העצמאות, אבל המנהג של "על האש" הפך לנפוץ גם בטיולים, ימי הולדת ואפילו ארוחות ערב משפחתיות.

צליית בשר הייתה אחת מהשיטות הראשונות של בני האדם לבישול מזון, מה שהופך את המנגל למסורת בת אלפי שנים.

החום הגבוה במנגל יוצר תגובה כימית בשם "תגובת מייארד" - התהליך שאחראי לקרום הפריך והטעם העמוק של בשר צלוי.

חוקי המנגל: בישראל, נהוג שמי שעומד ליד המנגל לא עוזב אותו ולא אוכל ראשון - אלא דואג שכולם יקבלו לפניו.

עסקיות

2 שיפודים לבחירה

פרגית/קבב/כבד/כנפיים/מרגז/לבבות

שקדי עגל (בתוספת ש20 לשיפוד)

או

שווארמה/מעורב/חזה עוף

+

תוספת לבחירה

אורז/תפוח אדמה/צ'יפס

כרובית (בתוספת ש10)

+

סט סלטונים

99 ₪

אלכוהול

וויסקי

ג'יימסון.....40
גלנליווט 12.....55
מקאלן 12.....62

אניס

אוזו רומיאוס.....42
עראק עילית.....34
עראק נח.....32
עראק נח לימונים.....32
אוזו פאלומרי.....45

טקילה

פטרון סילבר.....55
פטרון אנייחו.....68
פטרון רפוסאדו.....55

ג'ין

בומביי.....40
הנדריקס.....46

וודקה

גרייגוס.....49
בילואו 42.....35
בלוגה.....43

ערק

ערק.....25

יין

אדום פשוט וטוב.....28
לבן פשוט וטוב.....28

Pita/Laffa Wraps

CHICKEN LIVER.....	52/44
CHICKEN HEARTS.....	52/44
CHICKEN BREAST.....	52/46
CHICKEN SPRING.....	59/49
SCHNITZEL.....	52/44
KEBAB.....	52/44
MERGUEZ.....	55/47
JERUSALEM MIXED.....	59/51
SWEETBREADS BEEF.....	79/69

Plate

SERVED ON LAFFA BREAD

JERUSALEM MIXED.....	65
CHICKEN SPRING + SIDE DISH.....	65
SCHNITZEL + SIDE DISH.....	56
KID'S SCHNITZEL + SIDE DISH + SOFT DRINK.....	45

Single Skewer

MEAT ONLY

CHICKEN LIVER.....	28
CHICKEN HEARTS.....	28
CHICKEN WINGS.....	28
CHICKEN SPRING.....	31
KEBAB.....	31
MERGUEZ.....	31
SWEETBREADS BEEF.....	49

Extras

GRILLED POTATO.....	22
FRENCH FRIES.....	24
RICE.....	20
GRILLED CAULIFLOWER.....	30
SALLATONES SET.....	37
SINGLE SALTON.....	7

Hummus

HUMMUS.....	25
JERUSALEM MIXED HUMMUS.....	58
GROUND BEEF HUMMUS.....	58

Soft Drinks

PEPSI/PEPSI MAX.....	12
SPRITE/DIET SPRITE.....	12
WATER.....	12
SODA.....	12
APPLES/GRAPES/ORANGES.....	12
GOLDSTAR.....	18
ROOT BEER.....	13

Schnitzel Sandwich

FRIDAYS ONLY

SCHNITZEL SANDWICH ON CHALLAH.....	55
------------------------------------	----



DAILY DEAL

TWO SKEWERS OF YOUR CHOICE:
CHICKEN SPRING/KEBAB/
LIVER/WINGS/MERGUEZ/HEARTS

SWEETBREADS BEEF - ADDITIONAL 20 ₪ (PER SKEWER)

OR

SHAWARMA /
JERUSALEM MIXED / CHICKEN BREAST
+

SIDE DISH OF YOUR CHOICE:

RICE/GRILLED POTATO/FRENCH FRIES

GRILLED CAULIFLOWER (ADDITIONAL 10 ₪)

+

SALAD SET

₪99

ALCOHOL

WHISKY

JAMESON.....	40
GLENLIVET 12.....	55
MACALLAN 12.....	62

ANISE

OUZO ROMIOS.....	42
ARAK NAH.....	32
ARAK NAH LEMON.....	32

TEQUILA

PATRON SILVER.....	55
PATRON AÑEJO.....	68
PATRON REPOSADO.....	55

GIN

BOMBAY.....	40
HENDRICK'S.....	46

VODKA

GREY GOOSE.....	49
BELUGA 42.....	35
BELUGA.....	43

ARAK

ARAK.....	25
-----------	----

WINE

SIMPLE & GOOD RED.....	28
SIMPLE & GOOD WHITE.....	28

THINGS YOU SHOULD KNOW ABOUT

MANGAL

THE WORD "MANGAL" COMES FROM THE TURKISH WORD "MANGAL," WHICH MEANS A DEVICE FOR GRILLING MEAT. THE TERM HAS MADE ITS WAY INTO OTHER LANGUAGES, INCLUDING HEBREW.

THE MANGAL HAS BECOME A SYMBOL OF INDEPENDENCE DAY CELEBRATIONS, BUT THE TRADITION OF GRILLING MEAT ("AL HA'ESH") HAS ALSO BECOME POPULAR DURING TRIPS, BIRTHDAYS, AND EVEN FAMILY DINNERS.

GRILLING MEAT WAS ONE OF THE EARLIEST COOKING METHODS USED BY HUMANS, MAKING THE MANGAL A TRADITION THAT GOES BACK THOUSANDS OF YEARS.

THE HIGH HEAT OF THE MANGAL CREATES A CHEMICAL REACTION CALLED THE MAILLARD REACTION – THE PROCESS RESPONSIBLE FOR THE CRISPY CRUST AND RICH FLAVOR OF GRILLED MEAT.

MANGAL ETIQUETTE IN ISRAEL: IT'S CUSTOMARY THAT THE PERSON STANDING BY THE GRILL DOES NOT LEAVE IT AND DOES NOT EAT FIRST – THEY MAKE SURE EVERYONE ELSE IS SERVED BEFORE THEM.