

תפריט עסקיות

* העסקית כוללת מנה ראשונה ועיקרית במחיר המנה העיקרית.
הארוחה מוגשת עם שתייה:
גזוז בטעמים, סודה, לימונדה, תפוזים ואשכוליות.
* כל המנות מוגשות עם תוספת, למעט סלטים וקוסקוס
(לכל תצורותיו). לבחירה: שאל את המלצר.

קצבית "אתניקה"

נתחים מבשר טרי המיושנים במקום

- 76 פילה בקר ישראלי
(נתח בקר מיושן (ל-100 גרם))
- 119 סטייק אנטריקוט מיושן
(בליווי מח עצם וצימיצ'ורי (ל-250 גרם))
- 49 פריים ריב
אנטריקוט מיושן על עצם (ל-100 גרם)
- 59 אנטריקוט אנגוס מיושן
(בליווי מח עם וצימיצ'ורי (ל-100 גרם))
- 190 צלעות רמת הגולן
(ל-350 גרם)
- ספיישל מיקס גריל זוגי
שאל את המלצר

שתייה

- 7 תוספת בקבוק מוגז
- 7 לימונענע גרום
- 13/19 סאן פלארינו
- 14 בירה גולדסטאר מהחבית
- 15 יין הבית

שתייה חמה

- 8 אספרסו קצר/ארוך
- 10 אספרסו כפול
- 8 תה נענע

קינוחים

- 24 סורבה פירות
- 29 חלבה
פקאנים, שערות חלבה וגלידה
- 24 סופלה שוקולד
בליווי גלידת וניל
- 36 סושי קוקוס
רול קרם קוקוס עטוף בשכבת טראפלס
שוקולד וקוקוס קלוי

עקריות

- 58 שניצל עוף
חזה עוף עטוף בפירורי לחם
- 76 שניצל וינאי
נתח שייטל מיושן בציפוי פריך מוגש
עם רוטב איולי לימון
- 59 לחמג'ון
תערובת בשר מתובל על מצע לחם
הנאפה במקום בזילוף טחינה
- 69 מופלטה אסאדו
במילוי אסאדו, טחינה וסלט עגבניות
- 58 אסקלופ עוף
במרינדת הבית, מלח אטלנטי ופלפל גרום
- 69 סטייק פרגית
ברוטב סילאן בוטנים
- 69 סטייק פרגית קלאסי
מלח ופלפל
- 79 נתח שייטל
שייטל טרי עשוי בגריל בליווי צ'ימיצ'ורי
- 65 המבורגר "אתניקה"
משלושה נתחים מובחרים
(מכיל פיסטוקים וחצילים),
מוגש בפרנת הבית
- 64 קבב
בשיפוד לוחט על מצע לחם הבית
לצד סלסת עגבניות וטחינה
- 79 שווארמה הודו
בליווי טחינה, עמבה, סלט כרוב אדום,
בצל עם סומק ושיפקה
- 99 שווארמה כבש
בליווי טחינה, עמבה, סלט כרוב אדום,
בצל עם סומק ושיפקה
- 59 סלט עוף
חזה עוף, עגבנייה, מלפפון, גמבה,
בצל אדום, כוסברה, פטרוזיליה ונענע

טבעוני/צמחוני

- 59 קוסקוס תוצרת בית
מוגש עם מרק ירקות אותנטי
- 59 דואט ממולאים
מתובלנים היטב ובמילוי אורז
- 59 סלט ישראלי
עגבנייה, מלפפון, גמבה, בצל אדום,
כוסברה, פטרוזיליה ונענע
- 59 סלט פאטוש
לבנה, לחם עם זעתה, מלפפון,
עגבנייה, גמבה, בצל, פטרוזיליה,
כוסברה, נענע וסומק
- 69 מפרום טבעוני
במילוי פטריות ועשבי תיבול

ראשונות

- מרק היום
שאל את המלצר
- טריו מאזטים ים תיכוני
3 סלטים טריים משתנים
- חומס
אותנטי כמיטב המסורת בליווי
של גרגירים חמים ושמן זית
- פלאפל
תוצרת בית, מוגש עם טחינה
- סיגר מרוקאי
על מצע טחינה מחוצלת
- סלט קצוץ
עגבנייה, מלפפון שמן זית ולימון
- סלט "אתניקה"
עלים ירוקים, בטטות מטוגנות,
עשבי תיבול, בורגול, שקדים קלויים,
חמוציות ונבטי חמנייה ברוטב הדרים
- גלילת חצילים
תערובת בשר מגולגלת על מצע
סלט טורקי
- כבד קצוץ
תוצרת בית בליווי בצל מטוגן

דגים

- 63 דג מרוקאי
פילה בס ברוטב עגבניות,
פלפלים וכוסברה
- 99 דג דניס
עלם, אפיו בתנור עם שמן זית,
שום ועשבי תיבול
- 85 פילה סלמון
נתח נורבגי טרי לצד רוטב צלפים
- 74 כריך סלמון
נתח סלמון בציפוי פריך, ממרח לימון
כבוש, ממרח מיונז, צ'ימיצ'ורי,
חסה, עגבנייה מוגש בפרנת הבית

קוסקוס ביתי

- 59 טבעוני
מוגש עם מרק ירקות אותנטי
- 69 עוף
בלימון וארטישוק
- 69 בקר
אסאדו בציר, בקר, יין אדום וירקות שורש
- 69 קציצות דגים
ברוטב אדום פיקנטי

Business Menu



* The business menu includes a starter and main dish.

All dishes are served with lemonade, grapefruit juice, orange juice, or regular/flavoured soda.

* All the main dishes are served with your choice of a side dish (not including couscous and salads). Ask your waiter for the options.

Starters

Soup Of The Day

(ask the waiter)

Meze Trio

An assortment of 3 homemade, fresh, ethnic salads

Hummus

Traditionally authentic hummus served with warm chickpeas, and olive oil

Falafel

Homemade falafel, served with tahini

Moroccan Cigar

Served on a bed of eggplant tahini

Israeli Salad

Cucumber, tomato, olive oil, and lemon

Etnika Salad

Green leaves, herbs, fried sweet potatoes, bulgur wheat, toasted almonds, dried cranberries, and sunflower sprouts, in a citrus vinaigrette

Eggplant roll

Eggplant filled with a mixture of minced meat served on a bed of Turkish tomato spread

Chopped Liver

Homemade chopped liver served with fried onion

Vegetarian / Vegan

Homemade Couscous

Served with an authentic vegetable soup

Stuffed Vegetables Duet

Vegetables stuffed with seasoned rice

Israeli Salad

Finely chopped tomato, cucumber, bell pepper, red onion, coriander, parsley, and mint

Fatush Salad

Thickly cut tomato, cucumber, bell pepper, and red onion, served with Labneh Cheese (made from soy), homemade za'atar croutons, coriander, parsley, and mint

Vegan Mafrum

A mixture of mushrooms and herbs, sandwiched inside a potato, cooked in tomato sauce

Main dishes

Chicken Schnitzel

Breaded and pan-fried chicken breast

Viennese Schnitzel

Breaded and pan-fried thin, aged sirloin steak, served with lemon and a side of aioli

Lahmanjoun

A mixture of seasoned minced meat on a thin layer of dough, oven baked, with a drizzle of tahini

Molfetta Assado

Slow cooked assado, wrapped in a Moroccan Molfetta with eggplant tahini and a tart tomato salad

Chicken Breast Escalope

Grilled chicken breast in our homemade marinade, Atlantic salt and ground pepper

Spring Chicken Steak(Pargit) 69

In date syrup (Silan), sprinkled with peanuts

Classic Spring Chicken Steak 69

(Pargit)
Grilled with salt and pepper

A Cut of Rump

Fresh rump, grilled, served with chimichurri sauce

Etnika Hamburger

Made from a mixture of three selected meats, pistachio, and eggplant, served in our special Frena bun

Kebab Etnika

A hot kebab skewer, made from a mixture of three selected meats, served on our house bread with tahini and a side of tomato salsa

Turkey Shawarma

Turkey Shawarma with onion and tahini, served on our house bread, with a side of amba sauce, seasoned onions, red cabbage salad, and pickled peppers

Lamb Shawarma

Lamb Shawarma with onion and tahini, served on our house bread, with a side of amba sauce, seasoned onions, red cabbage salad, and pickled peppers

Chicken Salad

Chicken breast, tomato, cucumber, bell pepper, red onion, coriander, parsley, and mint

Desserts

Fruits Sorbet

24

Halva Dessert

Halva ice cream topped with shredded halva, candied pecans, and date tahini

29

Chocolate Soufflé

Served with vanilla ice cream

28

Coconut Sushi

Cold coconut cream wrapped in chocolate fudge, rolled in shredded toasted coconut

36

Drinks

Bottled Soft Drinks

7

Frozen Lemonade

7

San Pellegrino

13/19

Goldstar (Draft Beer)

14

House Wine (Red or White)

15

Fishes

Moroccan Fish

Fresh bass fillet in an authentic spicy Moroccan sauce made of tomato, bell pepper, and coriander

63

Sea Bream

A fresh, whole sea bream, oven baked with olive oil, garlic, and herbs

99

Salmon Fillet

Fresh, Norwegian salmon fillet, oven baked with herbs, and caper sauce on the side

85

Salmon Sandwich

Crispy-coated salmon slices, served in our special Frena bread, with pickled lemon spread, mayonnaise, chimichurri, lettuce, and tomato

74

Etnika's Butchery

All meat is fresh and aged in house

Israeli Beef Fillet

Aged beef fillet served with a pepper sauce (per 100 gram)

76

Aged Entrecote Steak

Served with bone marrow and chimichurri (per 250 gram)

119

Aged Angos Entrecote

Served with bone marrow and chimichurri (per 100 gram)

59

Prime Rib

Aged entrecote on the bone (per 100 gram)

49

Ramat HaGolan Lamb Chops 190

(350 gram)

Special Mix Grill

Ask your waiter

Homemade Couscous

Granules of semolina, made from durum wheat

Vegan

Served with an authentic vegetable soup

59

Chicken

Chicken drumsticks, served in a lemon and artichoke sauce

69

Beef

Slow cooked assado, in a beef stock, red wine, date syrup, and root vegetable sauce

69

Fish balls

In a mildly spicy red sauce

69

Hot Drinks

Espresso

8

Double Espresso

10

Mint Tea

8