

פונדק עין-כרם

עיסקית 12:00-17:00

אפשרות לטבעוני

אפשרות לצמחוני

אפשרות ללא גלוטן

אלכוהול צהריים ושתייה

יין הבית: קברנה / מרלו / שרדונה (איטליה) - 24/76 ש"ח

למברוסקו - 16/65 ש"ח

קרלסברג / טובורג (1/2 או 1/3) - 26/28 ש"ח

כוס לימונדה - 10 ש"ח

קנקן לימונדה - 32 ש"ח

אפרול שפריץ - 34 ש"ח

קינוחים: 27 ש"ח

עוגת ביסקוויטים ביתית

שכבות ביסקוויטים בקרם וניל בציפוי עדין של גנאש שוקולד חלב

קרם ברולה

קרם ברולה וניל ושכבת סוכר מקורמל

מרקיז

מוס מרוכז של שוקולד מריה, וויסקי על מצע ריבוע נוגט קריספי, בציפוי שוקולד חלב

גבינה פירורים

עוגת גבינה קרה בציפוי פירורי בצק פריך

ניקול

קרם שוקולד לבן וברולה שוקולד על מצע של מרנג שוקולד קריספי בציפוי של גנאש שוקולד מריר וקליקים

גלידה

2 כדורי גלידה

15 ש"ח

ראשונות לבחירה:

חציל הפונדק

חציל קלוי בתיבול שמן זית, לימון, מלח ים, פלפל שחור. עם טחינה, סלסה עגבניות בעיטור רכז רימונים ופטרוזיליה

סלט ירוק

מיקס עלים, חסה, פירות העונה, אגוזים, רוטב ויניגרט הדרים בתוספת גבינת רוקפור / פרמז'ן

מרק היום

שאל את המלצר...

פרחי כרובית מטוגנת

פרחי כרובית מטוגנת בציפוי פריך בליווי מטבל טחינה

פולנטה

פולנטת תירס, פטריות, אספרגוס, שמן כמהין ופרמז'ן

הפטה שלנו

מוס פטה כבד, מוגש לצד טוסטוני בריוש, ריבת שרי ואגס בדבש

פטריות ממולאות

ממולאות בתערובת גבינות, אגוזים ועשבי תיבול

ממרח פסטו בצד - תוספת 6 ש"ח

קרפצ'יו פילה בקר

פרוסות פילה בקר עם שמן זית, מיץ לימון, מלח ים, פלפל שחור, שום קונפי וסלט אורוגולה מעל, בליווי שבבי פרמז'ן

בעיטור בלסמי מצומצם - תוספת 6 ש"ח

סביצה דג

סביצה דג היום - תוספת 6 ש"ח

מנות עיקריות עד 79 ₪:

כריך צמחוני

איולי טבעוני, אנטיפסטי, בצל סגול, בתוספת סלט עלים בוויניגרט
₪ 59

פסטה

פסטה לבחירה: ספגטי / רגטוני / פטוצ'יני / ניוקי (תוספת 6 ₪)
במבחר רטבים:

רוטב פומודורו

עגבניות, שמן זית, שום, נגיעות בזיליקום ופלפל שאטה - 58 ₪

רוטב סלסה רוזה

רוטב עגבניות ושמנת - 65 ₪

רוטב שמנת פטריות

פטריות שמפניון מוקפצות בחמאה, יין, שום ושמנת - 67 ₪

רוטב פוטנסקה

שמן זית, זיתי קלמטה, עגבניות מיובשות, שום, עשבי תיבול,
בתוספת גבינה בולגרית מגורדת - 67 ₪

פיש אנד צ'יפס

רצועות דג לבן מצופות טמפורה, על מצע צ'יפס פריך לימון ועשבי תיבול
בליווי רוטב איולי
₪ 66

סלט קיסר

עלי קיסר מובחרים עם רוטב קיסר, עוף צרוב, בצל סגול, קרטונים, תפוז"א,
בעיטור שבבי פרמז'ן
₪ 69

כריך חזה עוף

חזה עוף בפלנצ'ה, בצל אדום, עגבניה, עלי רוקט, חסה, רוטב איולי צ'יפטולה
₪ 69

שניצל הפונדק

חזה עוף טרי, מצופה פירורי פנקו לבן ופירורי לחם זהובים עם חצי לימון
ותוספת לבחירה: סלט עלים / צ'יפס / פירה
₪ 69

חזה עוף

חזה עוף צלוי על הפלנצ'ה לצד רוטב ברבקי
ותוספת לבחירה: סלט עלים / צ'יפס / פירה
₪ 72

המבורגר הבית

המבורגר ביתי צלוי על הגריל בליווי לחמניה פריכה וירקות טריים
ותוספת לבחירה: סלט עלים / צ'יפס / פירה
₪ 79

המבורגר צמחוני

לחמניה פריכה, רוטב איולי טבעוני על בסיס חלב סויה, ירקות טריים
ותוספת לבחירה: סלט עלים / צ'יפס / פירה
₪ 79

כבד עוף

על מצע פירה ברוטב יין אדום
₪ 69

מנות עיקריות עד 84 ₪:

מעורב ירושלמי

שווארמה פרגית, אנטריקוט, מרגז, בצל צרוב, קוביות עגבניות,
קריספי תפוז"א, צ'ילי ופטרזויליה על מצע טחינה חצילים
ותוספת לבחירה: סלט עלים / צ'יפס / פירה
₪ 81

קבב אוסקר

קבב רומני צלוי על הגריל עם חמוצי הבית
ותוספת לבחירה: סלט עלים / צ'יפס / פירה
₪ 84

קבב הפונדק

קבבוני טלה ביתיים צלויים על הפלנצ'ה
בליווי בצל מאודה עם טימין לצד טחינה
ותוספת לבחירה: סלט עלים / צ'יפס / פירה
₪ 82

מנות עיקריות עד 129 ₪:

פילה סלמון

צרוב על הגריל, בציפוי קרסט פיסטוקים ועשבי תיבול
עם תוספת לבחירה: סלט עלים / צ'יפס / פירה
₪ 95

פילה דניס

פילה דניס צרוב על הפלנצ'ה בתיבול מלח ים ולימון
עם תוספת לבחירה: סלט עלים / צ'יפס / פירה
₪ 95

לברק שלם מטוגן / אפוי

על מצע ירקות ירוקים משתנים
₪ 114

פילה בקר 200 גרם

פילה רך צלוי על הגריל בליווי רוטב יין אדום / שמנת פלפל / צ'ימיצ'ורי
ותוספת לבחירה: סלט עלים / צ'יפס / פירה
₪ 129

אנטריקוט 300 גרם

אנטריקוט צלוי על הגריל בליווי רוטב יין אדום / שמנת פלפל / צ'ימיצ'ורי
ותוספת לבחירה: סלט עלים / צ'יפס / פירה
₪ 129

Main Courses (up to 79 NIS)

Vegetarian Sandwich

Vegan Aioli, antipasti & red onions. Served with a side dish of green leaf salad dressed in a vinaigrette
59 ₪

Pasta

Pasta of choice: Spaghetti / Regtoni / fettuccine / gnocchi (extra 6 NIS)
Served with a sauce of your choosing:

Pomodoro sauce

Tomatoes, olive oil, garlic, basil and shata pepper - 58 ₪

Salsa Rosé sauce

Tomato and cream sauce - 65 ₪

Mushroom cream sauce

Champignon mushrooms stir fried in butter, wine, garlic and cream - 67 ₪

Potenska sauce

Olive oil, Kalamata olives, dried tomatoes, garlic, herbs,
With grated Bulgarian cheese - 67 ₪

Fish & Chips

Tempura coated fillets of codfish, herbs, served on a bed of crispy fries, with a side of lemon and garlic Aioli dip
66 ₪

Caesar Salad

Romaine lettuce with Caesar dressing, roasted chicken, red onion, croutons, potatoes, parmesan chips
69 ₪

Chicken Breast Sandwich

Chicken breast with pancha, red onion, tomato, rocket leaves, lettuce, aioli and cipatola sauce
69 ₪

Chicken Schnitzel

Fresh chicken breast coated in white Panko & golden breadcrumbs, half a lemon
A side dish of your choosing: Leaf Salad / Fries / Mashed Potatoes
69 ₪

Chicken Steak

Roast chicken breast on the pancha alongside barbecue sauce
A side dish of your choosing: Leaf Salad / Fries / Mashed Potatoes
79 ₪

Hamburger

Grill roasted House-made hamburger in a crispy bun with fresh vegetables
A side dish of your choosing: Leaf Salad / Fries / Mashed Potatoes
79 ₪

Vegetarian Burger

("Beyond Meat") Crispy bun, soy based vegan Aioli sauce & fresh vegetables
A side dish of your choosing: Leaf Salad / Fries / Mashed Potatoes
79 ₪

chicken liver

On a bed of mashed potatoes in red wine sauce
69 ₪

Main Courses (up to 84 NIS)

Jerusalem Mixed Grill

Chicken shwarma, entrecote, merguez, burnt onion, cubes of tomatoes, Crispy potatoes, chili and parsley on a bed of eggplant tahini.
A side dish of your choosing: Leaf Salad / Fries / Mashed Potatoes
81 ₪

Oskar Kebab

Grilled Romanian kebab,
served with house-made pickled vegetables.
A side dish of your choosing: Leaf Salad / Fries / Mashed Potatoes
84 ₪

HaPundak's Kebab

Homemade lamb kebabs grilled on the pancha
Accompanied by steamed onion with thyme alongside tahini
Choice of choice: leaf salad / fries / mashed potatoes
82 ₪

Main courses (up to 129 NIS)

Fillet of Salmon

Grilled on the grill, topped with crispy pistachios and herbs
With an extra choice: leaf salad / fries / mashed potatoes
95 ₪

Fillet of Bream

Grill-seared fillet of bream seasoned with sea salt and lemon.
A side dish of your choosing: Leaf Salad / Fries / Mashed Potatoes
95 ₪

Sea Bass fried / baked

On a bed of green vegetables are changing
114 ₪

Fillet of Beef 200 gr.

Grilled fillet on the grill with red / cream / pepper / chimichurri sauce.
A side dish of your choosing: Leaf Salad / Fries / Mashed Potatoes
129 ₪

Entrecote Steak 300 gr.

Grilled entrecote with red / cream / pepper / chimichurri sauce
A side dish of your choosing: Leaf Salad / Fries / Mashed Potatoes
129 ₪



Pundak Ein-Karem



Business 12:00-17:00

Appetizers

Hapundak Roasted Eggplant

Roasted eggplant seasoned with olive oil, lemon, sea salt and black pepper. Finished with tahini, pomegranate concentrate, tomato salsa, and parsley

Green Salad

Mix leaves, lettuce, seasonal fruits, nuts, citrus vinaigrette sauce
With roquefort / parmesan cheese

Soup of The Day

Ask the waiter

Fried Cauliflower

Fried cauliflower flowers in a crisp coating, accompanied by a tahini dip

Polenta

Corn polenta, mushrooms, asparagus, truffle oil and parmesan

House-Made Liver Pate

Liver pate mousse, served with a side of Brioche French toasts, and a Cherry-Pear in honey

Stuffed Mushrooms

Stuffed with cheese, nuts and herbs
Pesto on the side - additional 6 ₪


Beef Carpaccio

Beef fillet slices with olive oil, lemon juice, sea salt, black pepper, Garlic confit and arugula salad over, accompanied by parmesan chips
With a limited balsamic decoration - additional 6 NIS

Ceviche fish

Ceviche fish of the day - additional 6 ₪

 Gluten Free

 Vegetarian Optional

 Vegan Optional

Lunch Alcohol & Drinks

House Wine:

Cabernet / Merlot / Chardonnay (Italy) - Glass 24 ₪ / Bottle 76 ₪

Sparkling Wine - Glass 16 ₪ / Bottle 65 ₪

Draft Beers 1/3 – 1/2 - Tuborg / Carlsberg – 26/28

Lemonade - Glass 10 ₪ / Pitcher 32 ₪

Aperol Shpritz - 34 ₪

Desserts ₪ 27

Biscuit Cake

Crunchy biscuit layers with vanilla cream and light milk chocolate ganache coating

Crème Brulee

Classic Crème Brulee topped with caramelized sugar

Chocolate Marquis

Thick dark chocolate mousse with whiskey, on a bed of crispy nougat and milk chocolate coating

Crumbs Cheesecake

Cold cheese cake topped with crispy sweet crumbs.

Nicole

White chocolate cream and chocolate cream brulee on a bed of crispy chocolate meringue coated with a dark chocolate ganache

House-made Ice Cream and Sorbets

Two Scoops - 15 ₪