

MADRUBA

בר מטבח ישראלי

מדרובה הנו סלנג שנועד כדי לכנות מדינה אשר השתבשה עליה דעתה

צ'יפס זוקיניי בבליילת שמנ"ז לצד מטבלי ציזיקי ואיולי ירוקים

38

סקורדיליה חריפה בקטנה עם רצועות פיתה קראנצ' מהפלאפל

36

תפוח אדמה באטר נימוח וקשוח מבחוץ מתובל בחמאת צ'ילי וקרום פראש

36

דג לבן מצופה קמח פולנטה קריספי ואיולי ירוקים

47

בולגרית חמה עטופה בבצק קריספי צנוברים, פלפל גרוס, גרידת תפוז וכף דבש

46

לחם של לקרוע ולטבול עם ריבת חלפיניו, שום בשמן זית ובלסמי, טחינה חציל (יש לל"ג)

31



שורש סלרי בטאבון מונח על קרום של עצמו עם שכבת ברולה

56

מיקס קישואים פריכים צרובים בגריל עם ויניגרס צ'ילי וגבינת סטרצ'טלה

59

סלט קיץ של סלנובה לאליק ואנדיב עם נקטרינה שובבה גבינת פטה ואגוזי מלך

62

שומר חצוי בטאבון, מונח על יוגורט חם, זילוף דבש ושמן צילי, עם שקדים וירוקים

57

חציל חרוך על טחינה יוגורט קוקטייל ירוקים חמצמץ שקד וחריף

59

ארטישוק לה רומנה תרד ושרי מוקפצים באש ומוגשים על לאבנה גלילית

55

פירמידה של קיסר- חסה קראנצ' עם רוטב מדרובה ביצה רכה

רנו פדנהשעועית ירוקה אפונה קלויה אנשובי וג

61

קצ'ו אה פפה פלפל שחור גרידת לימון פרמון וחלמון חלום

59

סלט קריספי ניוקי מעורבבים עם מגוון ירוקים שרי צבעוניים בלסמי עם גרנו פדנה ושקדים

62

ניוקי נימוח בתנור עם פטריות חמאת אניס ופרמון

64

כל מנות השוק יכולות להפוך לטבעוניות עם גבינה טבעונית או טחינה (למעט הפסטות)
במדרובה אוהבים אתכם ובריאותכם חשובה לנו- אם יש לכם רגישות או אלרגיה מכל סוג אנא עדכנו את הצוות



טאטאקי פילה בקר צרוב מבחוץ ונא מבפנים על צ'ימיוורי הדרים ושום קונפי

67

יא ווארדי איזו קציצה - תערובת שנטחנת במקום מוגשת עם טחינה יוגורט וירוקים

64

טרטר בקר בתוך בוריקה קריספי עם שום קונפי פרמזן רוטב קיסר ובלסמי

69

שיפוד פילה בקר על קרם שורשים וסלסה ירוק

72

ניוקי מוקפץ בחמאה בצלצלים בריסקט טימין ופרמזן

69

מח עצם בתנור ומעליו צ'אנקים של פילה בקר וצנוברים

74

פלאנק סטייק פרוס ברוטב בקר מתקתק לצד סקורדיליה חרפרפה

74

פיתה דרוזית מטוגנת כסיגר ממולא בבשר אונטריב מפורק לצד סלטון שרי חריף וטחינה עמבה

69



טאטאקי טונה אדומה עם מישוואיה קטיפתית של ירקות צלויים וצנוברים

66

סביצה של השמחות- ירוקים צנובר סומק שמן צ'ילי וטפטופי לאבנה שהתערבב עם יוגורט

65

סביצה צזיקי- קוביות דג לבן, מלפפון, תפוח סמיט וירוקים מוגשות עם צנובר וסביבו צזיקי

65

פרח השכונות- רצועות דג טונה אדומה נאה ונאה על קרם חלפיניו ותפוח עץ עם ירוקים ופירות יער

69

סשימי דג לבן במרינדה חמצמצה נצרב ומבעבע לכם מול העיניים

64

ניוקי חמאת עגבניות שמש ושרימפס שום עראק ושאטה

67

שרימפס מוקפץ נח על קרם שורש וחציל

68

פאייה קטלונית עם מולים שרימפס וקלמארי

74

פילה דג ים צרוב על תבשיל מנגולד וחומוס חמצמצ

74

שיפוד שרימפס על הגריל מונח על קרם טרופי, חמאת מנגו צילי ונענע

67

קלאמרי צרוב על הפלנצה עם כרישה על קרם חם של יוגורט, חמאה חומה ותבלינים

72

שווארמה דג לבן, עם מישוואיה ירקות צלויים על הגריל וטחינה יוגורט

72

שרימפס מהמימונה- שרימפס עטוף בספינג' מתקתק חרפרף עם צ'ילי גרוס

67

קבבורי - קציצות דג בעבודת יד צלויות על הגריל מתפננות על צזיקי וירוקים

68

עושים שמח על השולחן שלנו :
4 מנות ב255 ש"ח
7 מנות ב415 ש"ח
(מנת לחם של לקרוע עלינו...)

MADRUBA

בר מטבח ישראלי

הקוקטיילים שלנו

רחמים לא ידע- קוקטייל וויסקי ופסטיס אניס חזק חמצמץ ומתקתק 52
בחוף של מוש- קוקטייל טקילה וביטר -קייצי ומרענענע מתוק ומעט מריר 53
ג'ין ודאוויין - קוקטייל ג'ין וירוקים מהגינה (בוזיליקום מלפפון וקיווי) פרשי בטירוף 54
הקולות של פיראוס - קוקטייל אוזו בניחוח יווני מתוק וחרפרף 52
הרוזטה של עמוס - קוקטייל ג'ין שקדים וגויאבה מתוק מתובלן בטעמים מזרחיים 51
רחוב סומסום לילד/ה- קוקטייל וויסקי/ג'ין אפרול פסיפלורה וצילי -פרשי וחרפרף 53
קוקטייל החודש של המדרובה- מתחלף ע"פ המדרוביות של הברמן ורצון האורח 53
קוקטיילים קלאסיים - במדרובה נכין לכם גם נגרוני\קוסמופוליטן\מוחיטו\אפרול שפריץ 52



לבנים

שרדונה אופק יקב ירושלים- לבן יבש ניחוחות של הדריס, תפוח ירוק ושקדים קלויים 41/144
גוורץ לה פיאצה יקב ירושלים - חצי יבש ארומטי ובעל ניחוחות של פירות טרופיים 41/144
אביב, יקב הרי גליל - ויוניה וסובניון בלאן,מרענן בניחוחות של נקטרינה ופריחת הדריס 46/159
גוורץ ירדן, יקב רמת הגולן - יבש אך עם ניחוחות מתוקים של ליצי ורדים ותבלינים 49/169
שרדונה כרמי גליל, יקב רקאנטי - גוף מלא ניחוח פירות טרופיים, לימון, אשכוליות ועץ אלון 51/179
שאבלי לה פינאז', צרפת- שרדונה בעל חומציות גבוהה, מרענן עם ניחוחות הדריס 219
סובניון בלאן, יראון יקב הרי גליל- רענן עם חמיצות נוכחת וניחוחות של אפרסק לבן 229
סנסייר לה שאטו סובניון בלאן צרפת- בעל ארומה מיוחדת של פירות ירוקים והדר חמיצות מאוזנת 239



רוזה

אופק, יקב ירושלים- יבש מענבי גרנש וקברנה פרנק,ארומה של אפרסקים בשלים והדריס 41/144
אביב, יקב הרי גליל - יבש וקליל עם ניחוחות מרעננים של פרחי בר ודודבן חמוץ 46/159
יראון, יקב הרי גליל-מענבי סירה וברברה, רענן עם ניחוחות מפתים של פריחת הדריס 57/219
שפייה, יקב וורטמן חיפה -יבש, 100% ענבי גראנש נואר בעל ארומות של תות,אשכולית אדומה ופטל 229

אדומים

קברנה סובניון אופק יקב ירושלים- יבש בניחוחות שזיף בשל דומדמניות ווויל 41/144
אביב, יקב הרי גליל - בלנד קברנה וסירה, צעיר ופירותי עם ניחוח פירות יער ותבלינים 45/154
סירה כרמי הגליל, יקב רקאנטי - גוף בינוני, ארומות של סיגליות לבנדר ופלפל שחור 51/179
קברנה סובניון 2022 כרם לבנון, יקב רקאנטי-גוף בינוני-מלא ניחוח דובדבן אגוז ותיבלון ים תכון 59/229
ירדן מרלו 2021 יקב רמת הגולן- פטל ודובדבן, פריחת תפוז ותבלינים ים- תיכוניים 249
ירדן 2T יקב רמת הגולן - ענבי טינטה קאו וטוריגה, חבית אלון צרפתי, גוף מלא וארומטי 268
מלבק 2022, יקב וורטמן חיפה - ייבש, גוף בינוני-מלא בעל ארומות של פירות שחורים וקסיס פירחוני 279
קברנה סובניון 2021 ירדן, יקב רמת הגולן-פירות אדומים ושחורים, אדמה, טבק וחבית עץ אלון צרפתי 279
יהונתן ספשייל ריזרב 2016 יקב תשבי- עשיר מורכב ומיוחד שהה כ-17 חודשים בחביות עץ אלון 369

מבעבעים

למברוסקו רוזה\קאוה ברוט 41/144
שאנדון שפריץ לווי ויטון בקבוק גדול 700 מ"ל 169
שמפניה ברוט מואט חבל שמפיין צרפת 420
שמפניה רוזה מואט חבל שמפיין צרפת 430

בירה מחבית
פיינט 410 מ"ל

בירות מבקבוק

היינקין 32
קורונה 35
קסטיל רוז' 38
בריור בטעמים 33
ישראלית החודש - 35

גולדסטאר 33
שפירא לאגר 36
שפירא חיטה 36
שפירא pale ale 36



קוקה קולה / זירו 15
UP/דיאט 7 14
מים מינרלים 12
סודה 13
פרייה 15
סאן פלגרין גדול 22
לימונדה 15

טוניק / ג'ינג'ר ביר 15
בירה שחורה 14
XL משקה אנרגיה 15
היינקן 0% 24