

סלטים | Salads

1 ליטר (6-8 מנות) | 1 litter (6-8 servings)

סלט ברוקולי צלוי, צ'ילי ושקדים קלויים | Roasted broccoli salad, chili, toasted almonds

[VE] | 65 ₪

מטבוחה ביתית | Homemade matbucha

[VE] | 60 ₪

סלט תפוזי, בצל ירוק וחומץ יין לבן | Potato salad, green onions, white wine vinegar

[VE] | 45 ₪

קולסלאו קלאסי | Classic coleslaw

[VE] | 45 ₪

שומר וקולורבי בלימון ושמן זית | Fennel & kohlrabi in lemon & olive oil

[VE] | 45 ₪

תערובת זיתים ביתית | Homemade olive mix

[VE] | 65 ₪

חצילים שרופים ועשבי תיבול | Gilled eggplant, herbs

[VE] | 60 ₪

עלי חסה ורוקט- וינגרט שמן זית ולימון (בצד) | Lettuce, garden leaves – olive oil & lemon

vinaigrette (on the side)

[VE] | 40 ₪

גזר מגורד, צימוקים וכוסברה | Grated carrots, raisins & coriander

[VE] | 50 ₪

סלק צלוי בבלסמי ושמן זית | Balsamic roasted beets & olive oil

[VE] | 50 ₪

רטבים, ממרחים ומטבלים | Sauces, Spreads & Dips

250 גר' | 250 g

חרוסת | Charoset

[VE] | 65 ₪

חזרת | Chrain, Horseradish

[VE] | 50 ₪

וינגרט שמן זית ולימון | Olive oil & lemon vinaigrette

[VE] | 45 ₪



תפריט אוכל מוכן פסח תש"פ - Takeaway Menu Pesach 2020

מרק | Soup

1 ליטר (4-5 מנות) | 1 litter (4-5 portions)

מרק עוף מושחם | Brown Chicken soup

[VE] | 65 ₪

מרק ארטישוק ירושלמי וכמהין | Jerusalem artichoke & truffle soup

[VE] | 65 ₪

ראשונות | Starters

כבדי עוף צרובים ביין אדום, ציר בקר וסילאן | Seared chicken livers, red wine, beef stock &

date honey

[4 portions] | 120 ₪

ארטישוק במילוי בשר בקר וצנוברים, רוטב לימון ועשבי תיבול | Stuffed Artichokes with minced

beef & pine nuts, lemon herbs sauce

[6 pcs] | 80 ₪

ברוקולי מאודה בוינגרט לימון ושום | Steamed broccoli, garlic & lemon vinaigrette

[4 portions] | 85 ₪

כבד קצוץ עם בצל מטוגן | Chopped Liver (gluten free) with fried onions

[450 gr] | 90 ₪

סלמון כבוש בשמיר – פרוס דק | Salmon Gravlox in dill - thinly sliced

[200 gr] | 110 ₪

סופריטו תפוחי אדמה, גזר ובצל בציר עוף ודבש | Potatoes, carrots & onions Sofrito, chicken

& honey stock

[4 portions] | 80 ₪

קציצות בשר ברוטב עגבניות ועשבי תיבול | Meatballs in tomato & herbs sauce

[20 psc] | 120 ₪

כבד אווז צרוב, רוטב יין לבן ודבש | Seared foie gras, white wine & honey sauce

[2 portions] | 145 ₪

תוספות | Side Dishes

1 ליטר כ-4 מנות | 1 litter about 4 portions

תבשיל תפוא"א וערמונים בציר עוף | Potato & chestnut casserole, chicken stock
[85 ₪]

בייבי תפוא"א אפויים בפפריקה, פטרוזיליה ושמן זית | Baby potatoes baked in paprika, parsley
& olive oil
[45 ₪ | VE]

תבשיל פטריות יער ובצלי שאלוט | Wild mushroom & shallot casserole
[95 ₪ | VE]

בטטות צליות בדבש ותימין | Roasted sweet potatoes in honey & thyme
[45 ₪ | VE]

תבשיל תחתיות ארטישוק וסלרי | Artichoke hearts & celery casserole
[90 ₪ | VE]

קינוחים | Desserts

קינוחים מוגשים בכוסות זכוכית אישיות [10 יחידות 100 ₪]

Served in personal glass ware [10 units 100 NIS]

מוס שוקולד | Chocolate mousse
[12 ₪ | V]

קרם לימון ופירות אדומים | Lemon cream & red fruits
[12 ₪ | V]

קראמבל תפוחים ושקדים | Apple & almond crumble
[12 ₪ | VE]

קייטרינג של השף יענקלה תורג'מן מסעדת 1868 | להורדת טופס הזמנה או להזמנה בטופס מקוון אנא כנסו לאתר שלנו
www.1868.co.il | ניתן ליצור קשר טלפוני 02-6222-312 / 054-724-4455 | הזמנות יתקבלו יתקבלו עד 01.04.2020
בשעה 11:00, אנא הקדימו להזמין | המחירים בתפריט כוללים מע"מ ומוצגים בשקלים | מינימום הזמנה 500 ₪ | לאחר
שליחת הטופס ישלח בדוא"ל אישור הזמנה | תשלום עבור הזמנה ייעשה במעמד ההזמנה | משלוחים בתוך ירושלים 65
₪ בקנייה מעל 1000 ₪ - משלוח חינם - איסוף עצמי - ממסעדת 1868 רחוב המלך דוד 10 ירושלים | איסוף האוכל /
משלוחים בערב החג 08.04.2020 בתיאום מראש | כשרות: בשר בד"צ בית יוסף | ירקות מהדרין ירושלים | עלים גוש קטיף
| בישול יהודי לחומרא | ללא חשש קטניות ושרייה.

Catering by chef Yankale Turjeman 1868 Restaurant | To download an order form or order on an online
form, please visit our website www.1868.co.il | Contact us 02-6222-312 / 054-724-4455

Orders will be accepted until 01.04.2020 at 11:00, Please order asap | The prices on the menu are NIS
and include VAT | Minimum order 500 NIS | After sending the order form you will receive a summary by
email with the order details. Payment will be made at order | Delivery within Jerusalem 65₪, orders
over 1000 ₪ - Free Delivery | Self Collect from 1868, 10 King David St. Jerusalem | Collection of food /
deliveries on the on 08.04.2020 will be coordinated | Kosher: Badaz Beit Yosef meat | Vegetables
Mehadrin Jerusalem | leaves Gush Katif | Non Kitniyot & non shruya.

דגים | Fish

מנות עיקריות | Main course

קציצות דגים ברוטב מרוקאי | Fish balls, Moroccan sauce
[4 portions | 160 ₪ | V]

פילה סלמון ביין לבן ותימין | Salmon fillet, white wine & thyme
[4 portions | 190 ₪ | V]

פילה דניס צרוב בגריל ברוטב לימון ועשבי תיבול | Grilled bream fillet, lemon & herbs sauce
[4 portions | 195 ₪ | V]

עוף ובשר | Chicken & Meat

מנות עיקריות 180 גר' לסועד | Main Course 180 gr per diner

עוף שלם צלוי בשום ושמן זית | Roasted whole chicken in garlic & olive oil
[4 portions about 1.5 kg | 95 ₪ | V]

פרגיות בסירופ רימונים וכוסברה | Chicken thigh, pomegranate syrup & coriander
[4 portions | 180 ₪ | V]

רבע עוף צלוי בדבש ורוזמרין | Roasted quarter chicken in honey & rosemary
[4 portions | 160 ₪ | V]

שוק ברווז קונפי בתפוזים ותימין | Duck thigh confit, oranges & thyme
[4 portions | 220 ₪ | V]

כתף בקר צלוי ברוטב יין אדום ופטריות | Beef shoulder roast in red wine & mushroom sauce
[4 portions | 190 ₪ | V]

רוסטביף אנטריקוט ברוטב יין אדום וציר בקר (מוגש M) | Entrecote roast beef in red wine & |
beef stock (M served)
[4 portions | 310 ₪ | V]

מדליוני פילה בקר ברוטב יין אדום | Beef fillet medallions, red wine sauce
[4 portions | 320 ₪ | V]

תבשיל טלה בבישול איטי ביין אדום וירקות שורש & | Slow cooked lamb casserole, red wine & |
root vegetables
[4 portions | 340 ₪ | V]