

Menu

תפriet



ארוחת בוקר

Breakfasts



Good Morning / Breakfasts

Forest Morning 249

Wild mushroom shakshuka, herbs and parmesan served with cucumber tzatziki

Israeli Morning 249

Cheeses branded and dips, fresh salad

Eggs of your choice:

Fried / Scrambled / Omelette / Vegetable omelette / Mushroom omelette / Onion

Healthy Morning 245

Sweet local fresh fruits from the market, natural yogurt, granola and honey served with a yogurt drink of your choice

Jaffa Style Shakshuka 245

Served in a hot frying pan with tomato salad, tahini and more

Possible toppings:

Bulgarian cheese 50 / Fried eggplant (contains gluten) 40

* Served with black coffee / Mint tea / Orange juice / Homemade lemonade with a selection of homemade breads, butter and jam

בוקר טוב / ארוחות בוקר

בוקר יער 249

שકשוקת פטריות יער, עשבי תיבול ופרמן, לצד צדוקי מלפפונים

בוקר ישראל 249

גבינות מבית טוב, סלט רענן ומטבלים

ביצים לבחירה:

עין / מוקשחת / חביתה / ירק / חביתת פטריות / בצל

בוקר בריאות 245

פירות מתוקים וטריים מהשוק, יוגורט טבעי,

גרנולה ודבש לצד משקה יוגורט לבחירה

שකשוקה יפואית 245

מוגשת במחבת להטנת עם סלט עגבניות, טחינה

וניל מה שטוב

תוספות אפשריות:

גבינה בולגרית 50 / חצלים מטוגנים (מכיל גלוטן) 40

* מוגש לצד קפה שחור / תה נסנע / מיץ תפוזים /

לימוןדה ביתית ומבחר לחמי הבית, חמאה וריבה

לטוי Salads



From The Garden

Roasted Beet Salad 199

Roasted with lemon and maple vinaigrette, herbs, yogurt and Balkan cheese

Tuna Salad 219

Tuna fish chunks with roasted potatoes and corn, green herbs, olive oil, garlic, moist tomatoes, yuzu vinaigrette and lime

Israeli Salad 99

Our fresh vegetables and herbs, lemon and olive oil
Possible addition: roasted chicken 100

Balkan Salad 219

Tomato, cucumber, onion, lemon, olive oil, olives, Balkan cheese and eggplant with lemon and garlic

"Kriza" Salad 199

Sweet tomato mosaic in olive oil, sea salt, "torn" mozzarella and Mediterranean herb oil

הగינה

סלט סלק צלי 199
סלקים צולים בוניגרט לימון ומילפל, עשבינו
תיבול, יוגורט וגבינה בלקנית

סלט טונה 219

נתחה טונה עם תפוחי אדמה וטרס צליים, שעבים
ירוקים, שמן זית, שום, עגבניות לחות, ווניגרט
יזו ולימן

סלט ישראלי 99

ירקות טריים ועשבים משלנו, לימון ושמן זית
תוספה אפשרית: נתחה עף צלי 100

סלט בלקני 219

עגבניה, מלפפון, בצל, לימון, שמן זית, דיתיות,
גבינה בלקנית וחצלים מטוגנים בלימון ושום

סלט "קריזה" 199

פסיפס עגבניות מתוקות שוחות בשמן זית, מלח
ים, מוצרלה קרועה ושמן עשבי ים תיכוניים

חומוס

Hummus

חומוס ביתי למטילים! טרי טרי, יום יום!
ומגיע עם חומוצי הבית ופיתה טרייה

חומוס גרגרים 169 / חומוס טחינה 169 / חומוס פול וביצה 179 / חומוס שואarma 199 /

חומוס פטריות 179 / חומוס בשר 239 / Baba ganoush 129 / טחינה 129

You are so lucky! Hummus is our specialty!
freshly made, served with homemade
pickles and pita bread

Hummus with chickpeas 169 / Hummus with tahini sauce 169 / Hummus with shawarma 199 /

Hummus with mushrooms 179 / Hummus with meat 239 / Baba ganush 129 / Tahini 129 /

Hummus with broad beans and hard boiled egg 179



เมนו תפתחה

Entrees

Entrees

בקטינה

"באו נפתח שולחן" 199
מבחר סלטי היום מוגשים עם לאפה
טריה מהטאבו

פלאפל 99

על טחינה משבם ועריסת עגבניות חריפות

פלאפל פטריות 119

על מצע של ציקוי מלפפונים וקספאצ'ו עגבניות

כרחובית צלויה 99

בטאבון אבן, על יוגורט, רוטב פלפלים
חריפים, יינגרט ייחודי ודבש

חציל שרוף 169

חציל לנץ שרוף באש גליה, קрем חציל שחור,
טחינה לבנה, עריסה של עגבניות טריות,
שומשום מטוגן ושמן זית

טונה אדומה צרובה 209

טונה צרובה בתבלינים, אויל לימון בבוש,
יינגרט ייחודי, עריסה, תפוח אדמה,
תירס ועגבניות לחות

חמצוי הבית 49 / צ'פס 99 / שניצלנים 179 /

תוספת לחם הבית 79 / תוספת פיתה 30



Gluten-Free Dish

Piquant Dish

Vegetarian Dish

Recommended Dish

* All prices exclude VAT 7%

מנה מומלצת

* המחרים אינם כוללים מע"מ 7%

מנה צמחונית

מנה פיקנטית

מנה נטולת גלוטן

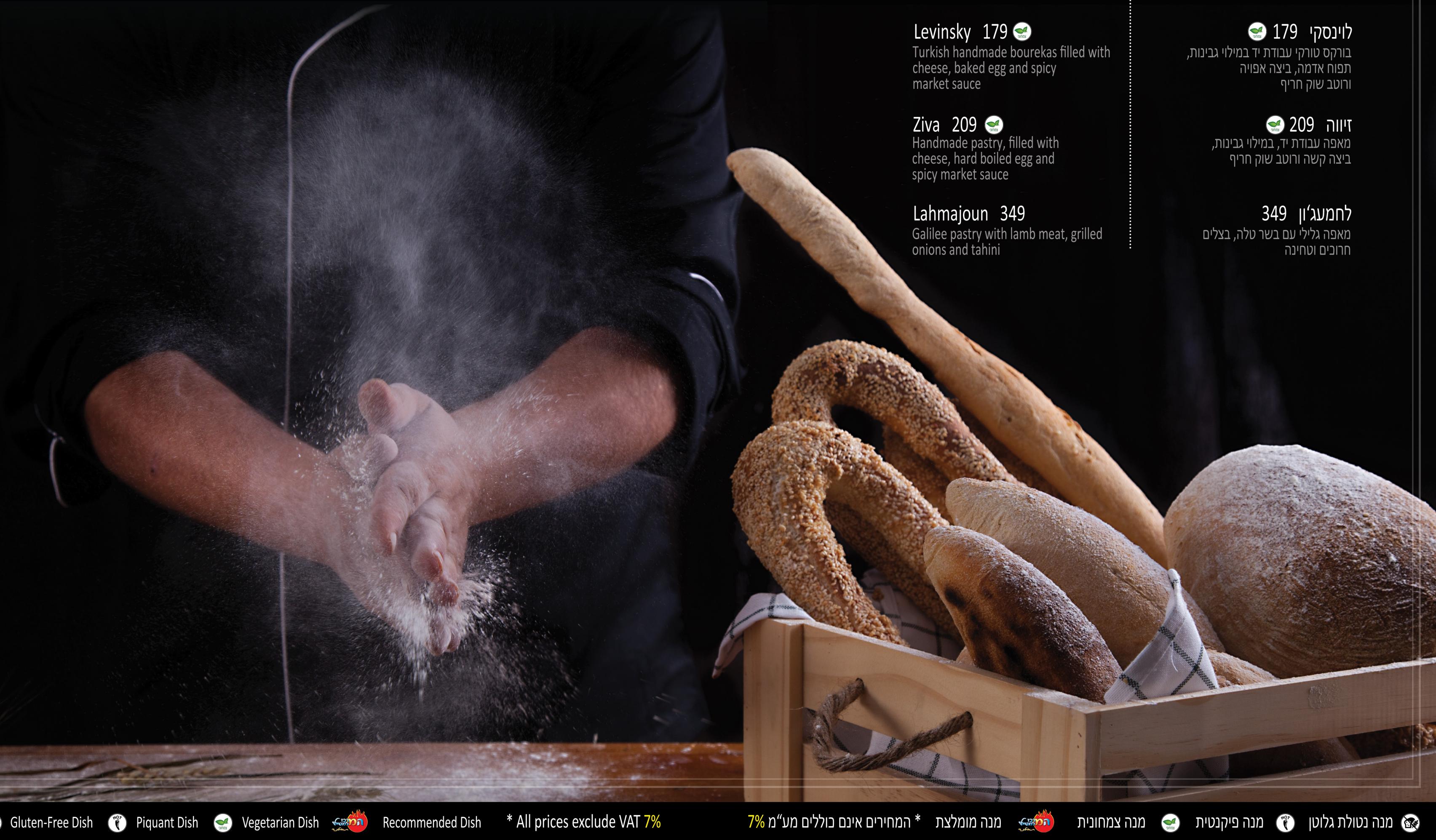
מנה צמחיונית

מנה חמוץ

מנה מומלצת

מִהְטָאַבּוֹן

Straight from the stove



From the Taboon

Jaffa Bread 69 Za'atar / Sesame / Onion and garlic

Jerusalem Bagel 79 Baked on the spot in stone oven, yogurt, olive tapenade, crushed tomatoes and za'atar

Focaccia 99 Original Italian baked on the spot, served with dips

Levinsky 179 Turkish handmade bourekas filled with cheese, baked egg and spicy market sauce

Ziva 209 Handmade pastry, filled with cheese, hard boiled egg and spicy market sauce

Lahmajoun 349
Galilee pastry with lamb meat, grilled onions and tahini

מה טאבון

לחם מילוי 69 צעטר / שומשום / בצל ושום

ביגלה מירושלים 79 אפיי עכשוו בתנור אבן, יוגרט, טפנד זיתים, עגבניות מרוסקאות ועטער

פוקאצ'ה 99 איטלקיות אורגנית אפייה עכשוו לצד מטבלים

ליינסקי 179 בורקס נורקי שבודת יד במילוי גבינות, תפוח אדמה, ביצה אפייה ורוטב שוקחריף

זיבא 209 מאפה עבودת יד, במילוי גבינות, ביצה קשה ורוטב שוקחריף

לחמג'ון 349
מאפה גלילי עם בשר טלה, בצלים חרוכים וטחינה

פיצה

Pizzas



Pizzas

Neapolitan Pizza 209

Tomato sauce, mozzarella

Toppings:

Feta cheese 50 / Tomato 20 / Olives 25 /
Onion 20 / Tuna fish 40 / Corn 30 /
Hard boiled egg 20 / Eggplant 40 /
Extra cheese 30

פיצה

פיצה נפוליטנית 209

חוטב עגבניות, מומצלה

תוספות:

גבינה פשה 50 / עגבניה 20 / זיתים 25 /
בצל 20 / טונה 40 / תירס 30 / חציל 40 /
ביצה קשה 20 / תוספת גבינה 30

Mushrooms Pizza 229

Tomato sauce, mozzarella,
parmesan and roasted
mushrooms

פיצה פטריות 229

חוטב עגבניות, מומצלה, פרמזן
ופטריות צליות

Garden Pizza 229 🔥

Tomato sauce, mozzarella, corn,
onion, tomatoes, peppers
and broccoli

פיצה גינה 229 🔥

חוטב עגבניות, מומצלה, תירס, בצל,
עגבניות, פלפלים וברוקולי

Mediterranean Pizza 289

Tomato sauce, mozzarella, feta
cheese and eggplants

פיצה ים תיכונית 289

חוטב עגבניות, מומצלה, גבינת פטה
וחיצלים

Galilee Pizza 289

Labneh, olive oil, za'atar, feta cheese,
olives, tomatoes, onions and chili

פיצה גלילית 289

לאבנה, שמן זית, זעתר, גבינת פטה,
זיתים, עגבניות, בצל וצ'ילי

בלחם

בלחם

In a Bread



In a Bread

Panini 169

Filled with cheeses
Toppings of your choice:
Feta cheese 50 / Tomato 20 / Olives 25 /
Onion 20 / Tuna 40 / Corn 30 / Extra cheese 30 /
Hard boiled egg 20 / Eggplant 40

Fricasse 179

Fried on the spot, tuna fish, hard boiled egg, hot
potatoes and "chumma" chili pepper

"Blue Collar" Sandwich 199

Pita bread filled with lamb, red sauce, tahini,
pickles and tomato salad

Falafel 119

White tahini, homemade pickled cabbage,
our pickles and a "tomatoes only" salad

Laffa Bread 199

Shawarma / Kebab
Turkish salad, pickles, tahini salad and
french fries

"Arayes" 199

Grilled lamb kebab in grilled pita bread
with red tahini of burnt tomatoes

Cheese Sandwich 169

Homemade bread, mozzarella, pesto, herbs
with lemon and a fresh tomato

Schnitzel Sandwich 169

Schnitzel, jalapeño aioli, tomatoes, chili and herbs

Egg Sandwich 149

Soft scrambled egg, green onion,
tomatoes, olives and white cheese

פריקסה 179

מטוגן עבשין, טונה, ביצה קשה, תפוחי
אדמה חמימים ופלפל צ'ומה של הדודה

سانדייז' פועלים 199

פיתה מלאה בתבשיל בבש, רוטב אדום,
טחינה, חמצים וסלט עגבניות

פלאף 119

מתכון שלם מגלים, טחינה לבנה, ברוב
בבוש ביתי, חמצים שלנו וסלט
"רָק שׁ עגבניות"

לאפה 199

shawarma / קבב
סלט טורקי, חמצים, סלט טחינה,
צ'יפס שלנו

"עריס" 199

קבב טלה צלי ב皮טה שרופה על הגריל
עם טחינה אדומה של עגבניות שרופות

سانדייז' גבינה 169

לחם הבית, מוצרלה, פesto ישראלי, עשבים בylimון
ועגבניה טרייה

سانדייז' שניצל 169

שניצל, אויל חלפיני, עגבניות, צ'יל וירוקים

سانדייז' ביצים 149

מקווקשת רכה, בצל יירוק, עגבניות, זיתים
ובגינה לבנה

עליה ריהת

Main Dishes

Main Dishes

Mujaddara 189

Homemade mujaddara, fried onions, red tahini and tomato salad

Sea Fish Kebab 299

Chili and herbs, served on yogurt and Israeli pesto with sesame and za'atar

Lamb Kebab 349

Served on roasted eggplant, red tahini of burnt tomatoes, white garlic cream and fresh harissa

Cornish Hen / Chicken Breast 229

Cooked with spices, roasted peppers ragout, aioli, pickled lemons and grilled herbs

Home made Schnitzel 219

Schnitzel served with potatoes stir-fried in olive oil

Our Mix 219

Roasted livers, chicken breast and hearts, roasted onions, garlic cream and homemade Egyptian doah

Served with a side dish of your choice:

Red rice / Mujaddara / Mashed potatoes (contains dairy) / Vegetable salad / Puree with olive oil / French fries

Additional side dish 49

עיקריות

מג'דרה 189

מג'דרה ביתית, בצלים מטוגנים, טחינה אדומה וסלט עגבניות

קברב דגים 299

צ'ילי ועשב תיבול, מוגש על יוגורט ופסטה ישראלי של שומשום ועשבים

קברב טלה 349

על חציל קלוי, טחינה אדומה של עגבניות שרופות, קرم שום לבן ועריסת טריה

פריגת / חזה עוף 229

מושחמת בתבלינים, רагו פלפלים קלויים, אויל, לימוןם בבושים ועשבים "על האש"

שניצל של אמא 219

שניצל, עם תפוחי אדמה ובצל מוקפצים בשמן זית

המעורב שלמן 219

בבדים, פריגות ולבבות צליים, בצלים שחוממים, קرم שום ודואה מצירת ביתית

המנות מוגשות עם תוספת לבחירה:

אורודם / מג'דרה / פירה (חלבי) / סלט ירקות / פירה גס בשמן זית / צ'פס

תוספת נוספת 49



דינרי

Our Specials

Hamburger 329 🔥

Homemade, served with French fries
and home sauces toppings
Toppings: Fried onion 40 / Roasted mushrooms 40 /
Fried eggplant 40 / Roasted peppers 40 /
Fried egg 40

הմבורגר 329 🔥

ביתי, מוגש עם צ'יפס ורטבי הבית
תוספות: בצל מטוגן 40 / פטריות צליות 40 / חציל מטוגן 40 /
פלפלים קלויים 40 / ביצת עין 40

Our Specials

Syrian Kebab 349

Baked in a taboon oven with burnt
tomatoes, onions and garlic, wrapped
in a crispy laffa bread

Lamb Chops 599

Grill roasted, hot chickpea salad
and red tahini of burnt
tomatoes

Beef Strips 389

Grill roasted, caramelized onions, herbs
gremolata, olive oil and crispy garlic

Beef Skewer 379

Roasted beef on vegetables and black
eggplant cream

Leg of Lamb Stew 329

"8 hours" in a stone oven, served on
fresh hummus

Served with a side dish of your choice:

Red rice / Mujaddara / Mashed potatoes (contains dairy) /
Vegetables salad / Puree with olive oil /
French fries

Additional side dish 49

מיוחדים

קباب סורי 349

אפי בטאבון אבן בתבשיל עגבניות
שרופות, בצלים ושום, עטוף בלאה פERICA

צליות טלה 599

צליות בగריל על סלט גרגיר חומוס
חמים, טחינה אדומה של
עגבניות שרופות

נתחוני בקר 389

צלויים בగריל, בצלים מקורמלים, גרמולטה
של עשב תיבול, שמן ושום פERIC

שייפוד בקר 379

בקר צלי עס ירקות על האש וקרם
חצלים שחור

תבשיל שוק טלה 329

"8 שעות" בתנור אבן, על חומוס
מעבשו

המנות מוגשות עם תוספת לבחירה:

ओוח אדום / מג'זרה / פורה (חלבוי) / סלט ירקות /
פורה גס בשמן זית / צ'יפס

תוספת נוספת 49



פסטה

Fresh Pasta



פָטּוֹצִ'ינִי
Fettuccine

נוֹקְיִי
Gnocchi

Fresh Pasta

Potatoes Gnocchi 269
Cream and tomatoes coulis

פסטה טריות

נוֹקְיִי תפוחי אדמה 269
בשמן וקולי עגבניות

Fresh Fettuccine 239
Tomatoes and peppers coulis, olive oil and parmesan

פָטּוֹצִ'ינִי טֶרִי 239
קולי עגבניות ופלפלים, שמן זית ופרמזן

Mushroom Rigatoni 259
Wide pasta, roasted mushrooms, sour cream, white wine and roasted garlic

רִגָּטוֹנִי פְּטָרִוִת 259
פסטה רחבה, פטריות צליות, שמן זית,
יין לבן ושום קולי

Artichoke Pasta 269
Wide pasta with artichokes, moist tomatoes in butter, white wine, moist garlic and Italian parmesan

פָסְטָה אַרְטִישׁוֹק 269
פסטה רחבה עם ארטישוקים, עגבניות
לחות בחמאה, יין לבן, שום לה
ופרמזן איטלקי

Pasta Bolognese 219
Fresh fettuccine with beef and vegetables ragu

פָסְטָה בּוֹלְגָנוֹזֵס 219
פָטּוֹצִ'ינִי טֶרִי, עם תבשיל בקר
וירקות עשיר



רִגָּטוֹנִי
Rigatoni

תפriet ילדים

Children's Menu



Children's Menu

Mini Pizza 169

Pizza for children with tomato sauce
and mozzarella cheese

Mama's Pasta 169

With tomato sauce

Chicken Nuggets 169

Served with one side dish:
Rice / French fries / Mashed potatoes (contains dairy)

Cornflakes with Milk 79

* Served with a glass of juice that the little one's love

תפriet ילדים

קטנטנפיצה 169

פיצה לילדים עם רוטב עגבניות
ובבנת מוצילה

פסטה של אמא 169

ברוטב עגבניות

שניצלונים 169

מוגש עם תוספת אחת לבחירה:
אווז / צ'פס / פירוח (חלבי)

קורנפלקס עם חלב 79

* מוגש עם בוס מיש שקטננטנים אוהבים

מתוק מדבש

Sweeter than Honey

Sweeter than Honey

Chocolate Fudge 139

Soft Belgian chocolate cake, berry caramel, yogurt cream and white chocolate

Apple Cigar 139

Filled with apples and nuts, oranges, caramel and toffee

Cheesecake 139

Baked with sour cream and strawberries jam

Crème Brûlée 139

Served with tropical fruits

Malabi Pudding 89

Traditional recipe

Ice Cream 69

3 scoops of your choice: Chocolate / Coconut / Vanilla / Vanilla chocolate chips

Assorted Seasonal Fresh Fruits Platter 99

מתוק מדבש

פאדג' שוקולד 139

עוגת שוקולד בלגי רכה, קרמל פירות יער, קרם יוגurt ושוקולד לבן

סיגר תפוחים 139

בAMILIO תפוחים אגוזים, קרמל, תפוזים וטופי

עוגת גבינה 139

אפייה עם שמנת חמוצה ומרקחת תות

קרם בורלה 139

מוגש עם פירות טרופיים

מלבי 89

של פעם

גלידה 69

3 כדורי גלידה בטעמים לבחירתך: שוקולד / קוקוס / וניל / וניל שוקולד צ'יפס

מבחר פירות העונה 99



משקה

Beverages



Our Specials

Healthy 89

Our home drink, based on natural yogurt and fruit jam
Combinations:
Mango / Strawberry / Kiwi / Peach

Shakes 69

Fresh shakes, prepared for you on the spot, as fresh as
only Thailand can offer, in the flavours
of your choice:
Watermelon / Melon / Pineapple / Banana / Mango /
Strawberry / Coconut

Sweet Temptations 69

Our unique beverages, when you're feeling a bit spoiled
Ice coffee
Ice coffee with whipped cream and toffee sauce
Ice coffee, chocolate and crushed Oreo bars
Coconut, peanuts and dulce de leche
Chocolate, milk, whipped cream and dulce de leche

Freshly squeezed lemonade glass 69 / pitcher 139

Orange juice glass 69 / pitcher 139

Lemon-mint drink 69

Soft Drinks

Coke 30 / Fanta 30 / Sprite 30 / Soda 25 /
Peach ice tea 30 / Lemon ice tea 30 /
Mineral water 20 / Diet cola 30 / Zero 30

Hot Drinks 69

Latte / Cappuccino / Espresso / NessCafe /
Elite coffee / Americano / Turkish coffee /
Mint tea / Double espresso

המיוחדים שלנו

בריאות 89

משקה הבית שלנו, על בסיס יוגורט
טבעי ומרקחת פירות:
מנגו / תות / קיווי / אפרסק

שייקים 69

שייקים טריים, מוכנים לבחורתך על
המקום, טרי כמו שرك תאילנד יכול
להציג, בטעימים לבחירתך:
אבטיח / מלון / אננס / בננה / מנגו / תות / קוקוס

pitimim matukim 69

משקאות ייחודיים לנו, שבהם להטפנק
アイיס קפה
アイיס קפה עם קצפת ורוטב טופי ריבת חלב
アイיס קפה, שוקולד ושבבי אוראו
קוקוס, בוטנים וריבת חלב
שוקולד, חלב, קצפת וריבת חלב

לימוןדה טרייה בכוס 69 / קנקן 139

מיץ תפוזים בכוס 69 / קנקן 139

משקאה לימוןגען 69

משקאות קלים

cola 30 / פאנטה 30 / ספרייט 30 / סודה 25
アイיס תה אפרסק 30 / אייס תה לימון 30 /
מים מינרליים 20 / דיאט קולה 30 / דיאט זירו 30

שתיה חמה 69

לאטה / קפוצ'ינו / אספרסו / נס קפה /
קפה עליית / אמריקנו / קפה טורקי /
תה ננען / דאבל אספרסו

ארה כל התחיל

הסיפור של המרכז לטייל תאילנד החל אי שם במסעם של שני מטילים ישראליים צעירים. חום וריח לא עצרו אותם מלטיל ברחבי המזרח "ולחרוש" את תאילנד ופרבריה. טוולי פילים, ערסלים, חופים לבנים, קוקוסים וצלילה בין אלמוגים הם רק חלק קטן מהרגעים הקסומים שתайлנד העניקה להם.

אבל משה היה חסר בין כל הכיף - מקום בו יוכל להרגיש בבית.

לאחר חוזה לארץ, תכנון מוקדם והצבת מטרות, הם פתחו את הסניף הראשון של המרכז לטייל תאילנד. מקום המספק מענה לכל מטייל בשילוב אוכל ביתי - ישראלי.

כיום למרכז לטייל תאילנד מספר סניפים ורשת מסעדות. בצדות שלנו חברים ישראלים שהפכו כל אחד בתайлנד ועבדו רצויים לחלק אתם את כל המידע על הדילם, המקומות והatrקציות הכפי מגניבות שהפכו את הטויל שלכם לחוויה קסומה לפחות כמו זו של צמד הצעירים שהקימו את המקום.

שייה לכם טויל מקסים ושהות נעימה לכל שאלת אם כאן :)



לטייפים ועקבונים להמשך הטויל
חפשו אותנו ב- המרכז לטייל תאילנד
או סירקו את הקוד

