

ארוחת בשרים אמיתית מתחילה במסעדת ראנץ' האוס במלון מצפה הימים. אנו גאים להציע לכם חווייה קולינרית עם נתחי בקר מובחרים ואיכותיים שנבחרים בקפידה, בין אם מגידול מקומי או בייבוא מהטובים שבחווות העולם. כל נתח מוכן במקצועיות ובהקפדה, תוך שילוב באופן מושלם עם ירקות עונתיים, עשבי תיבול ארומטיים וניחוחות היער המקיף אותנו. הקסם מתחיל בצלחת וממשיך בכל ביס.

ש"ח	ראשונות	ש"ח	ש"ח
68	●● הלחם שלנו לחם טאבון, פאף עדשים שחורות, קונפי שום, סלסת עגבניות	26	הוט ווינגס כנפיים ברוטב צ'ילי חריף אמריקאי ביתי, שומשום קלוי ובצל ירוק
68	סלט קיסר חסה קיסר, לחם אבוד, חזה עוף, בצל סגול, ביצה רכה, איולי קיסר	65	●●● שיקגו לקט פטריות יער וירוקים, שום, בצל, תרד, יין לבן ופטרזיליה על מחבת לזהטת
95	●●● ירוקים תערובת חסות, אנדיב, תפוח גרני סמית, אגוזי פקאן מתובלים, עלי חרדל, ויניגרט דבש וג'ינג'ר	68	פארקר האוס ואסאדו לחמניות על הגריל, איולי בצל מטוגן, אסאדו מפורק ברוטב ברביקיו, עלי חרדל, חמוצים, רוטב שיפקה
91	מיסיסיפי תערובת חסות, עגבניות שרי אדומות, מלפפון, בצל סגול, איולי צ'יפוטלה, נאגטס עוף בציפוי קורנפלקס	76	ניו אורלינס הוט צ'יקן פרגית במשרה חמאת בוטנים וחלב קוקוס בציפוי קורנפלקס קריספי, לחם בריוש, אבוקדו מעושן, איולי חלפניו, רוטב סרירצ'ה למון גראס תוצרת בית, בצל ירוק
	קרפצ'יו עגל סלסה ורדה, חומץ בלסמי, איולי רמולד ועלי חרדל. מוגש עם פוקאצ'ה	87	
	●●● קרפצ'יו דג סלסה קולרבי, עגבניות לחות, ג'ינג'ר, שקדים קצוצים, עלי חזרת, טבסקו, איולי חצילים	80	

ש"ח	תוספות	ש"ח	עיקריות
25	צ'יפס תפוח אדמה ובטטה		●●● פילה בקר פירה שמן זית וקרום בצל
25	קרעי תפוח אדמה מטוגנים בסלסה ורדה	198	250 גרם
25	פירה שמן זית		●●● אנטריקוט אנטריקוט ביישון 14 יום, שום קונפי, תפוחי
85	מדליון כבד אווז (80 גרם)	195	אדמה, סלסה ורדה
23	צלחת חריפים	162	300 גרם
48	מח עצם		●●● סינטה 250 גרם סינטה נברסקה ביישון 14 יום, שום קונפי,
36	●●● ירקות ירוקים מהגריל		תפוחי אדמה בסלסה ורדה
35	טבעות בצל בטמפורה	97	עוף ברביקיו חצי עוף קונפי צלוי בטאבון, רוטב ברביקיו
	ילדים		תוצרת בית, קרעי תפוח אדמה, סלסה ורדה
60	שניצל פריך	275	●●● צלעות טלה שום קונפי, קרעי תפוח אדמה, סלסה ורדה
67	המבורגר (160 גרם) בלחמניית הבית	100/60 גרם	פריים ריב על העצם במשקל משתנה
	*מנות הילדים מוגשות בתוספת צ'יפס או פירה שמן זית		ירוקים על הגריל, תוספת לבחירה
	קינוחים	145	●●● פילה בר ים ויניגרט עגבניות, סלט מנגולד חם, קרום חציל
48	צ'ורוס	95	לבן, זיתי טאסוס, עגבניות צליות
	מקלות בצק פריכים בציפוי סוכר וקינמון. מוגש עם רוטב קרמל מלוח וגלידת וניל		המבורגר ראנץ' 300 גרם בשר אנטריב ומכסה אנטריקוט,
48	●●● טפיוקה ג'ינג'ר ולמון גראס פירות העונה, רוטב פסיפלורה וסורבה		לחמניית בריוש, איולי ראנץ' וירקות
50	פבלובה מרנג פריך, קראמבל אגוזים, סלסת פירות העונה וקולי פירות יער	14 14 25 85	תוספות: בצל מטוגן פטירות מטוגנות אסאדו מפורק רוטב ברביקיו כבד אווז (80 גרם)
52	עוגיית שוקולד צ'יפס מושחתת רוטב שוקולד חם, טופי קרמל מלוח וגלידת ריבת חלב	68	●● לינגוויני אלי אוליו פטרוזיליה, עגבניות לחות, שום, פלפל וצ'ילי אדום
55	עוגת שוקולד חמה קולי פירות יער וגלידת וניל	105	●●● פרו פלאנק סטייק מן הצומח, פירה שמן זית, קרום בצל ורוטב יין אדום
			ספיישל השף

Mains	NIS	Sides	NIS
••• Beef Tenderloin Olive oil mashed potato, onion cream 250 grams/ 9oz	198	Mixed Potato & Sweet Potato Fries	25
••• Entrecôte 14-day aged entrecôte steak, garlic confit, potatoes, salsa verde 300 grams/10½ oz	195	Fried Torn Potatoes With salsa verde	25
••• Sirloin 14-day aged Nebraska beef steak (250 grams/9oz), garlic confit, potatoes, salsa verde	162	Olive Oil Mashed Potato	25
Barbecue Chicken	97	Foie Gras Medallion (80 grams /2oz)	85
Homemade barbecue sauce, potato wedges, salsa verde		Heat Lovers' Plate	23
••• Lamb Chops	275	Bone Marrow	48
Garlic confit, torn potato chunks, salsa verde		••• Grilled Greens	36
Prime Rib weight varies Served with grilled greens, side dish of your choice	60NIS per 100 grams (3½ oz)	Tempura Onion Rings	35
••• Wild Sea Bass	145	Kids	
Tomato vinaigrette, warm chard salad, white eggplant cream, Thasos olives, roasted tomatoes		Crispy Schnitzel	60
Ranch Burger	95	Hamburger (160 grams/ 5.6oz) in our homemade bun	67
300 grams (10½ oz) chuck and rib cap, brioche bun, ranch aioli, vegetables		*All kids dishes are served with fries/ olive oil mashed potato	
Toppings:		Desserts	
Fried onions	14	Churros Crispy dough sticks coated in sugar and cinnamon, served with salted caramel sauce and vanilla ice cream	48
Sauteed mushrooms	14	••• Lemongrass & Ginger Tapioca Seasonal fruit, passion fruit sauce, and sorbet	48
Pulled asado beef in barbecue sauce	25	Pavlova	50
Foie gras (80 grams)	85	Crisp meringue, nut crumble, seasonal fruit salsa, berry coulis	
•• Linguine Aglio e Olio	68	Decadent chocolate chip cookie Warm chocolate sauce, salted caramel toffee, and dulce de leche ice cream	52
Parsley, sundried tomatoes, garlic, pepper and red chili		Warm chocolate cake Berry coulis, vanilla ice cream	55
••• Pro Beef Flank	105		
Plant-based flank steak, olive oil mashed potato, onion cream and sauce			
Chef's Special			

Located in the Mitzpe Hayamim Hotel, a truly unique meat dining experience begins at the Ranch House Restaurant.

We are proud to offer you a culinary journey with premium-quality cuts of beef, carefully selected from the finest local farms or imported from the best ranches worldwide.

Each cut is expertly prepared with meticulous attention to detail, perfectly complemented by seasonal vegetables, aromatic herbs, and the enchanting scents of the surrounding forest.

The magic begins on the plate and continues with every bite.

Starters	NIS		
●● Our Bread		Hot Wings	
Tabun bread, black lentil puff, garlic confit, tomato salsa	26	Chicken wings with homemade American chili sauce, toasted sesame seeds, scallions	68
Caesar Salad		●●● Chicago	
Romaine lettuce, croutons, red onion, soft-boiled egg, Caesar aioli	65	Wild mushrooms and greens, garlic, onion, spinach, white wine, and parsley sautéed in a hot pan	68
●●● Greens		Parker House and Asado Beef	
Mixed greens, Belgian endive, Granny Smith apple, seasoned pecans, mustard greens, honey-ginger vinaigrette	68	Grilled rolls, fried onion aioli, pulled beef asado with barbecue sauce, mustard greens, pickles, shifka pepper sauce	95
Mississippi		New Orleans Spicy Chicken	
Mixed lettuce, cherry tomatoes, cucumber, red onion, chipotle aioli, crispy cornflake- crusted chicken nuggets	76	Peanut butter and coconut milk marinated, chicken with a crispy cornflake crust, brioche bread, smoked avocado, jalapeño aioli, homemade Sriracha lemongrass sauce, scallions	91
Veal Carpaccio			
Salsa verde, balsamic vinegar, remoulade aioli, and mustard greens. Served with Served with focaccia	87		
●●● Fish Carpaccio			
Kohlrabi salsa, sundried tomatoes, ginger, chopped almonds, horseradish greens, Tabasco, eggplant aioli	80		