



NEXT
DOOR

FOODBAR



52 // G'INTON

הגרסא שלנו לדרינק הקלאסי הטוב בעולם. היימנס ג'ין, סירופ דבש לואיזה בייתי, מלפפון וטוניק



59 // BOULE DE CRISTAL

צרפתי יפיוף כריזמטי וחצוף. כדור בדולח, קורביזייה, רום כהה מיושן, ליים, פסיפלורה, קציפת חלבון טריפק סק, וניל



55 // CUBA NEXTDOOR

אצל פידל על הדשא בגבוה. וודקה זוברובקה, ליקר סן ז'רמן, מלפפון, ליים, סודה ונגיעת אבסינט



55 // MADAM ST. GERMAN

חמוץ ומתוק עם טוויסט שווה במיוחד בעלילה. ג'ין, ליקר סן ז'רמן, קוקי ביאנקו, סירופ תות בייתי וקצפת ורודה



59 // SILKY SMOOTH

מנוער, אלגנטי וזוהר כמו JFK. וויסקי שיפון מושרה עם פקאן וחמאה, רום מיושן, סירופ תבליני חורף בייתי, אנגסטורה ומיץ תפוזים סחוט



55 // GOLDEN GAI

יפנית עוקצנית בהשראת האיזאקאיה השכונתית. וודקה לימון, רימונים חריפים, סירופ ג'ינג'ר בייתי, טריפל סק, קציפת חלבון



55 // MOJOJITO

הגרסה הנתנייתית - נועזת ויפה עם הרבה קלאס. וודקה סטולי, ליים, אננס, למון גראס, פלרנום, נענע טרייה ואנגסטורה



55 // II SOI

כאוס ממכר בהשראת רובע הברים של אהובתנו בנקוק. רום, שרטרו צהוב, אורז'ה פקאן, צ'אי מסאללה שקדים, וניל, פלרנום, מיץ אננס, תפוז סחוט ומיץ ליים



52 // FESTIVE CAMPARI

לחובבי הקמפרי ושכניו deep & bitter. מריר, מחוזק, מרענן ולא נאמן למקור. קמפרי, ג'ין, סירופ פסיפלורה בייתי, מיץ תפוזים סחוט



55 // SELINA FROM BARBADOS

טרופי שנוגע בכל האזורים הנכונים. רום קאריבי כהה מהאי ברבדוס. אפרול, מיץ אננס, אורז'ה שקדים וסירופ פסיפלורה בייתי

COCKTAILS

קוקטיילים בעבודת יד על בסיס חומרי גלם טבעיים



TROPICAL



FRESH



SPICY



ELEGANT



EXOTIC



CLASSIC

FOODBAR MENU

ים

פאני פורי // 68

סביצ'ה של סלמון כבוש בסלסת תבלינים ארומטיים, שקדים וצ'ילי, לצד רוטב עגבניות-כוסברה וכיסוני בצק פורי פריכים

באן באן פסה // 63 (2 יח')

כיסוני חסה אייסברג, דניס מפורק, אטריות שעועית, נענע, כוסברה, רוטב "באן באן"

אבוקדו בול // 73

סביצ'ה סלמון עטוף באבוקדו, אננס, כוסברה, פיסטוק, שמן אגוזי לוז, צ'ילי אדום וליים

יקיטורי סלמון גריל // 62 (2 יח')

שיפודי סלמון צלוי בגריל, סלט עלים קטן, רוטב "טארה" טראיקי יפני

ספייסי פופקורן // 56

שרימפס טמפורה בלהבות ברוטב קרמל-צ'ילי, בצל ירוק, שומשום

יבשה

סיגר XO // 62 (2 יח')

סיגר גדול ופריך ממולא בתבשיל בקר "מפורק" לצד רוטב תירס-קארי חם ועשבי תיבול

פלאפל פורטובלו // 55 (3 יח')

כדורי פטריות פריכים בטמפורה לצד רוטב אילי חלפיניו

אספרגוס להבות // 66

צלוי בגריל עם רוטב מיסו-סרירצ'ה, שומשום שחור, קריספי שאלוט ועירית

צ'יקן קאפ // 62 (2 יח')

כיסוני חסה אייסברג, נתחי פרגית בלהבות, קארי בוטנים אינדונזי, נענע, כוסברה, מלפפון

נקסט דור דאמפלינג // 54 (4 יח')

כיסוני בצק מאודים וצרוכים במילוי תבשיל בקר 48 שעות

בייבי באן באן // 39

חסה אייסברג, עוף, מלפפונים, כוסברה, רוטב בוטנים-שומשום

ביף באן // 58 (2 יח')

לחמנייה רכה בקיטור אדים, תבשיל בקר "מפורק", חסה, בצל סגול, בצל ירוק, צ'ילי, אילי פיקנטי

SUSHI MENU

בר שף

NEXT רול // 64

רול "פתוח" של דף אורז שקוף, דניס בטמפורה, קרם קוקוס, ריבת בוטנים, חסה, מקלוני סלק לצד אילי צ'ילי פיקנטי

ניגרי COLLECTION // 45 (2 יח')

פרוסות טונה/סלמון/לברק מונחות על אורז שושי לצד סויה קוג'י מתובלת וסלסה של כמהין

טאמארי שושי // 68

4 כדורי אורז עטופים בטונה אדומה, כבד אווז צלוי, מיונז צ'ילי, קרמל סויה כהה

טאמארי ריינבו // 64 (4 יח')

כדורי אורז עטופים בסלמון, לברק, טונה ואבוקדו עם רוטב סויה מתוקה ויוזו קושו

רולים

ספייסי טונה // 66

טרטר טונה אדומה, בצל ירוק, עירית, מלפפון, עטוף בפרוסות אבוקדו, טונה עם שבבי טמפורה וטוביקו שחור

ריינבו חלפיניו // 66

סלמון, אבוקדו, אספרגוס ועירית עטוף בטונה אדומה, חלפיניו פונזו

לברק ביט רול // 62

לברק בטמפורה, אבוקדו, סלק, ריבת פטריות שיטאקה, עטוף בלברק צרוב עם טריאקי וסלק פריך

ווג'י ספיישל // 56

ריבת פטריות שיטאקה, אבוקדו, עירית, רוקט, סלק, עטוף בסלק ופאנקו, לצד אילי פונזו

סקסי פיש רול // 62

ספייסי לברק עם ביצי טוביקו, מלפפון, צ'יפס סלק עם רוטב אילי קארי-גי'נג'ר

סלמון חריף // 62

טרטר סלמון, מלפפון, מיונז יפני עטוף בסלמון צרוב, צ'יפס סלק ורוטב סרירצ'ה חריף

אלסקה ספיישל // 52

גבינת שמנת, בטטה בטמפורה, אבוקדו, צ'יפס בטטה, שומשום שחור

קאריביאן // 66

טונה אדומה, אננס, בצל ירוק, צ'ילי טרי, כוסברה, ציפוי פאנקו, ויניגרט סויה-מירין

ספארוס רול // 59

דניס בטמפורה, מלפפון, קמפיו, בצל ירוק, ספייסי מיונז, צ'יפס בטטה ורוטב כוסברה בצד

קוקו שרימפס // 62

שרימפס בטמפורה, טרטר סלמון, למון גראס, בצל ירוק, אבוקדו, עטוף בצ'יפס סלק

טריאקי מאקי // 58

סלמון צלוי, מלפפון, אבוקדו, צ'יפס בטטה, טריאקי

WINE

SPARKLING

Cavicchioli, רג'יו אמיליה, למברוסקו, איטליה / 36/136

Cava Xenius Brut, קובלדס, ספרד / 36/136

WHITE

פינו גריג'יו, לה טונלה, איטליה / 49/180

גוורצטרמינר, שאטו סן מישל, ארה"ב / 41/147

שרדונה, גרנד אסטייט, קולומביה קרסט, ארה"ב / 43/156

שבלי, דומיין דה מאלאנד, צרפת / 54/200

סוביניון בלאן, ברבדו, צרפת / 52/180

כישור לבן 2021, סוביניון בלאן, ויונייה וריזלינג, כישור, ישראל / 46/161

RED

Petit Castel, קסטל, ישראל / 55/210

נטע אדום, נטע, מלבק ומרסלן, ישראל / 47/164

הר עמשא, מש"ק, יתיר, ישראל / 175

סירה, שאטו סן מישל, ארה"ב / 160

מלבק "Catena", מנדוזה, ארגנטינה / 49/175



SAKE

עולם חדש ומופלא של אלכוהול יפני מסורתי

אפרטיף

מוגש בכוס אישית עם קרח

יוזו סאקה // 45

ליקר הדרים יפני 100% יוזו סחוט טבעי על בסיס סאקה פרימיום מקיוטו

אומשו // 45

שיכר שזיפים יפני

סאקה קר

הגשה מסורתית על קרח כתוש וזוג כוסות קטנות, מוגש בבקבוק זוגי 300 מ"ל

קיקוסי "שלג מושלם" // 65

לא מסונן, גוף מלא ודומיננטי עם שבבי אורז במתיקות מתונה ומלטפת

קיקוסי ג'ונמאי ג'ינג'ו // 95

בעל יובש מעודן נעים ומזמין, שופע בארומות של מנדרינות ותפוזים

דסאי ג'ונמאי דאיגינג'ו // 120

מותג פרמיום מוביל ביפן בעל גוף מלא, שופע ארומות מרעננות

BEER

בירה

סינגה, תאילנד / 43/29

גולדסטאר, ישראל / 29

קורונה, מקסיקו / 33

