

Мясное меню

Первые блюда

- 101. Гусиная печень.....99**
Подаётся 3 кусочка гусиной печени с зелёным салатом и карамелизированным луком шалотом
- 102. Карпаччо из филе говядины.....65**
Соль, перец, оливковое масло, бальзамический уксус
- 103. Карпаччо с красным тунцом.....65**
Соль, перец, оливковое масло, бальзамический уксус
- 104. Домашний хлеб с приправами.....20**
Подается с перетертыми оливками, соусом «Песто» и аджикой.

Закуски

- 112. Хумус.....32**
Подается с оливковым маслом и двумя питами
- Добавки к хумусу.....5**
Бобы хумуса, тхина, грибы, варёное яйцо
- 113. Баклажан Балади39**
подается с тхиной оливковым маслом, маринованным лимоном, зернами хумуса, петрушкой и двумя питами
- 114. Тхина.....31**
Подается с петрушкой, оливковым маслом и двумя питами
- 115. Домашние соления.....15**
- 116. Картофель фри.....20/35**
Маленький/большой
- 117. Фалафель.....39**
Подается с тхиной, маринованными огурцами и пита
- 118. Эдамаме.....32**
Соевые бобы, заправленные крупной солью и лимоном
- 119. Цветная капуста, обжаренная в соусе темпура.....43**
Подается с соусом терияки, пикантное айоли, сладкое чили
- 120. Крылышки в гриле.....51**
Подается в сладком соусе чили
- 121. Жареное ассорти.....59**
Постели, сигары, кубэ, фалафель на подушке из салата латук с тхиной.
- 122. Луковые кольца39**
Подается с соусом терияки, пикантное айоли, сладкое чили
дополнительная пита.....3

Салаты

- 130. Горячий салат с курицой.....59**
Зелень, огурец, помидор, грибы, ростки картофеля и кусочки курицы в соусе винегрет с брускеттами
- 131. Салат из красного тунца.....69**
Зелень, помидоры черри, сиреневый лук в цитрусовом соусе
- 132. Говяжий салат 9 Beach.....69**
Горячие кусочки говяжьего филе, зелень, салат латук, грибы, огурец, красный перец в горчично медовом соусе

Основные блюда

- 141. Храйме (только в пятницу).....69**
рыба принцессы нилла в пикантном национальном соусе подается с овощным салатом, хумус и субботним хлебом (халла)
- 143. Сосиски «Мергез».....64**
Подаются с салатом и гарниром на выбор
- 144. Гамбургер 9 Beach.....60**
Говяжий гамбургер подается с картофелем фри и свежими нарезанными овощами
- 145. Хрустящие шницели.....54**
(Куриная грудка в хрустящей панировке).
Подаются с салатом и гарниром на выбор
- 146. Шницель жареный.....59**
Куриная грудка в панировочных сухарях по домашнему с салатом и гарниром на выбор
- 147. Куриная грудка на гриле.....58**
Подаётся с салатом и гарниром на выбор
- 148. Домашний кебаб.....59**
Подаётся с тхиной, салатом и гарниром на выбор
- 149. Стейк из куриного филе.....69**
Подаётся с салатом и гарниром на выбор
- 150. Стейк Антрекот на гриле.....120**
(В перцовом соусе) Подаётся с салатом и гарниром на выбор (добавка гусиной печени 35шек.)
- 151. Мясная плата.....260**
Кусочки антрекота, домашний кебаб, крылышки, сосиски «Мергез» и куриное филе. Подаётся с двумя салатами и двумя гарнирами на выбор.

* гарниры на выбор
картофель фри / рис / пюре / поджаренный рис с овощами
* салаты на выбор
овощной салат / зеленый салат

Сэндвичи

Сэндвичи подаются с картофелем фри и салатом на выбор

161. Сэндвич с куриным филе.....65

Кусочки филе, салат латук, лук, помидор, соленый огурец, с соусами ариса и айоли

162. Сэндвич антреот.....67

Антреот на грилле, салат латук, сиреневый лук, помидор, соленый огурец с соусами айолии и ариса

163. Сэндвич из куриной грудки.....59

Куриная грудка, салат латук, сиреневый лук, помидор, соленый огурец, с соусами ариса и айоли.

Особые блюда

191. Турино Россини.....140

Филе россини, фаршированное гусиной печенью, на подушке из картофельного крема, грибов и соуса «Песто»

192. Трио 9 Бичь.....140

Антрекот, филе говядины, гусиная печень, подается с картофельном пюре, обжареными грибами с луком и соусом Порто

194. Медальоны из филе говядины.....130

Говяжье филе, запечённое на гриле. Подается с картофельным кремом в перцовом соусе

195. Шато бриан (для двоих).....255

Порция рассчитана на пару. Кусок говяжьей вырезки 500г подается с картофельным кремом, грибами и луком

Рыбные блюда

181. Филе дениса.....99

Обжарено с приправами на плите, подается с салатом и гарниром на выбор.

182. Целый Денис (Дорадо).....102

Запечённый в печи с добавлением ломтиков маринованного лимона и чесночного конфи. Подается с салатом и гарниром на выбор.

183. Целый морской окунь.....102

Запечённый в печи с добавлением ломтиков маринованного лимона и чесночного конфи. Подается с салатом и гарниром на выбор.

184. Барабульки.....111

(Подается с приправами на листиках латука) Подается с салатом и гарниром на выбор

185. Рыбное ассорти 9 Beach.....216

Большой выбор рыбы, обжаренной на плите с кубиками картофеля. Подается с двумя видами салатов на выбор

186. Филе лосося.....102

Филе лосося, поджаренное на плите. Подается с зеленой фасолью, помидоры черри и лук обжарены в воке.

187. Стейк из красного тунца.....102

Филе тунца, поджаренное на плите. Подается с зеленой фасолью, помидоры черри и лук обжарены в воке.

Гарниры на выбор: картофель фри / рис / пюре / обжаренный рис / зеленая фасоль / помидоры черри и лук, обжаренные в воке.

Салаты на выбор: овощной / зелёный

Молочное меню

Завтраки

11. Завтрак для двоих.....104
яйца приготовленные на выбор, овощной салат (помидор, огурец, лук) заправленный оливковым маслом, сливочный сыр, болгарский сыр, салат из авокадо, тунец в майонезе, твердый сыр, сыр с оливками, базилик, чесночное масло, подаётся с домашними булочками и джемами. горячие и прохладительные напитки (апельсин, лимонад, грейпфрут)

12. Завтрак на одного.....57
яйца приготовленные на выбор, овощной салат (помидор, огурец, лук) заправленный оливковым маслом, сливочный сыр, болгарский сыр, салат из авокадо, тунец в майонезе, твердый сыр, сыр с оливками, базилик, чесночное масло, подаётся с домашними булочками и джемами. Горячие и прохладительные напитки (апельсин, лимонад, грейпфрут)

Добавка лосося.....15 | Добавка сыра халуми.....16
Добавка булочек для завтрака(три булочки).....8
Добавки: маленькая бутылка минеральной воды.....4/
вода содовая.....5/ кола.....8/ апельсиновый
свежевыжатый.....12/айс кофе.....10

13. Завтрак Шакшука.....56
2 яйца приготовленных на сковороде с пикантным томатным соусом и с добавлением тхины, подаётся с овощным салатом и двумя питами, горячим или прохладительным напитком

14. Завтрак Крок Мадам.....56
тост с сырами, копченый лосось с глазунью, порция подается с намазкой из оливок и овощным салатом заправленный оливковым маслом и лимоном.

15. Завтрак «Здоровье».....37
мюсли с йогуртом, гранола, мёд и свежие сезонные фрукты

Сэндвичи

все сэндвичи подаются с салатом в соусе винегрет.

21. Тунисский сэндвич.....49
ариса, оливки, тунец, запечённый картофель, варёное яйцо, маринованный огурец, помидор, маринованный лимон и петрушка

22. Сэндвич с копчёным лососем.....49
копчёный лосось, сливочный сыр, помидор, огурец и сиреневый лук

23. Сэндвич с омлетом и зеленью.....37
сливочный сыр, помидор. маринованный огурец, салат латук

24. Сэндвич с тунцом.....43
салат с тунцом, помидор, огурец и салат латук

25.3 мини сэндвича.....39
* песто, козий сыр, помидор и салат латук
* салат из авокадо, помидор и салат латук
* копчёный лосось, сливочный сыр, лук и салат латук

Салаты

(подаются с двумя булочками)

32. Средиземноморский салат.....52
салат латук, огурец, помидор, лук, зелёные оливки, сладкий перец и петрушка, заправленные оливковым маслом и лимоном, затр(приправа) и брынза

33. Салат макаронами Пенне.....52
конфи из помидор черри, сладкий перец, сухие помидоры, зеленый лук, маринованный огурец, песто из базиликума и запеченного сыра рикота.

34. Салат «Здоровье».....52
салат латук, помидоры черри, огурец, грибы, ростки подсолнечника, морковь и греческие орешки в оливковом масле и лимоне, подаётся с брынзой

35. Салат халуми.....56
поджаренный сыр халуми, три сорта салата латук, помидоры черри, грибы, огурец и сиреневый лук, заправленным домашним соусом винегрет

36. Салат с обжаренным сыром Риккота.....56
обжаренный сыр Риккота с соусом иерияки, латук, помидоры черри, грибы, марковь, лук в соусе винегрет

37. Салат с копчёным лососем.....59
кусочки лосося, зелёные листья, огурец, морковь, маринованный огурец, ростки, зелёный лук, сиреневый лук, помидоры черри, ростки подсолнечника в винегретно-апельсиновом соусе

38. Салат с тунцом.....51
салат латук, помидор, огурцы, тунец, лук, оливки, кукуруза, маринованный огурец, запеченная картошка яйцо, лимон и соусы на выбор: винегретный / оливковое масло с лимоном

39. Израильский салат.....39
салат латук, помидор, огурец, сиреневый лук, заправленный оливковым маслом, лимоном и петрушкой

Тосты

Хлеб на выбор: белый / черный

все тосты подаются с салатом из листьев в соусе винегрет

51. Тост с сыром.....43
твёрдый сыр и помидоры

52. Тост пицца.....43
томатный соус (соус пицца), твёрдый сыр и зелёные оливки

53.9 Beach тост.....44
песто, твёрдый сыр, брынза, помидор и лук

54. Деревенский тост.....45
песто, твёрдый сыр, козий сыр, грибы, батата

Добавки к тостам.....4
грибы / оливки / лук / помидор / кукуруза / тунец / яйцо

Десерты и напитки

Десерты

- 200. Кремино.....46**
На слое хрустящей карамели – шоколад, нугат, мусс из Нутеллы, а в середине – трюфель тирамису. Глазурь из белого шоколада с карамелью и фундуком (глазурь Магнум)
- 201. Шоколадная планета.....46**
На хрустящем нугате, бельгийский шоколадный крем, шоколадный торт, нугат в шоколадной глазури, хрустящий шоколадный листик с золотым порошком
- 202. Белый Иглу.....46**
Мус Нутэллы и мус из белого шоколада на бискotti, покрытые ганашем из белого шоколада
- 203. Горячий шоколадный торт.....43**
Горячий тающий во рту шоколадный торт без муки, с шоколадом внутри и снаружи
- 204. Малаби в банке (веганскоe блюдо, парве).....43**
Малаби из кокосового молока с соусом из розовой воды и засахаренным фундуком.
- 205. Домашний яблочный пай43**
(В стиле тарт татэн) На основе из песочного теста и укутан с кусочками яблока в карамеле.
- 206. Шарик со сгущенным молоком.....43**
Шоколадная меренга с пеканами, кремом из сгущенного молока и тянучкой, покрытой кокосовой стружкой
- 207. Запеченный чизкейк.....43**
Чизкейк с домашним сыром Нью-Йорк на основе сливочного печенья с ванильным кремом шантильи
- 208. Арбуз по сезону.....36**
Брынза к арбузу.....5
- 209. Блюдо экзотических фруктов (спрашивайте у официанта).....70**

шоколадное мороженое шары – (пекинская яблока)
клубничное фруктовое (можно заказать взбитое и ванильное) ванильное с взбитыми клубникой, шоколадное
Все десерты подаются с пивом морожено на выбор:

Горячие Напитки

- Эспрессо / Длинный.....10
Эспрессо двойной. / Длинный.....12
Мокиато / Длинный.....11
Мокиато двойной / большой.....13
Кофе со взбитыми сливками.....12/14
Шоко холодный / горячий.....14
Американо.....13
Кофе с молоком.....12
Кофе на взбитом горячем молоке.....15
Черный (турецкий) кофе.....11
Чай со вкусами на выбор.....11
Горячий сидр с корицей.....14
Горячий сидр с вином.....22

Прохладительные напитки

- Кока-Кола / diet / ziro.....13
Спрайт / diet.....13
Фанта.....13
Соки фирмы Пригат.....13
виноград / апельсин / лимонад / грейпфрут / красный грейпфрут
Сидр (без газа).....13
Айс кофе.....17
Холодный кофе.....16
Напиток из гранулированного льда.....12
Напиток из лимона и мяты на основе
гранулированного льда.....25
Клюквенный напиток.....13
Содовая / тоник.....12
Ароматизированная вода.....13
Минеральная вода.....10/15
Энергетический напиток.....13
Фьюсти персик.....13
Фруктовый шейк на основе:.....28
молока / апельсина / воды (свеже выжатый апельсин + 9 шек) клубника, банан, манго, дыня, ананас, финик
Молочный шейк.....28
Шоко. Ваниль. Клубника. Банан.
Свеже выжатый апельсиновый сок.....20

АЛКОГОЛЬ

Красное вино

Кнаан красное Дальтон	28/99
Истейт Дальтон Каберне	34/129
Истейт Дальтон Мерло	34/129
Дальтон Резерв Каберне	240

Белое вино

Кнаан Шардоне.....	28/99
Истейт Шардоне Дальтон.....	34/139
Истейт Фюме Блан Дальтон.....	34/139
Гевюрцтраминер.....	32/135
Гевюрцтраминер Блю Нан.....	32/135

Розовое вино

Кнаан Розе Дальтон.....	32/115
-------------------------	--------

Игристое вино

Кава полусухое.....	28/110
Ламбреско россо/розе.....	28/110
Кава сухое (брют).....	130

Текила

Милагро Голд.....	22/44
Милагро Сильвер.....	19/38
Патрон (Аньехо).....	27/54

Виски ирландский

Джемисон.....	20/40
Тулламор Дью.....	18/36

Бурбон

Джек Дэниэлс / медовый.....	22/42
Джим Бим.....	16/34

Виски шотландский

Джонни Уокер Блэк.....	22/42
Манки Шоулдер.....	21/42
Грантс.....	16/34

Виски односолодовый

Гленфиддих 12.....	24/48
Балвени 12.....	27/54

Коньяк

Хеннеси VSOP.....	34/69
Реми Мартен VSOP.....	27/54

Водка

Столи Премиум.....	19/38
Столи Голд.....	18/36
Столи Элит.....	24/44
Грей Гус.....	21/42
Ван Гог ананас / асаи.....	21/42

Джин

Гордон.....	32
Бифитер.....	32
Хендрикс.....	44

Ром

Негрита уайт.....	34
Негрита блэк.....	34
Негрита спайс.....	34
Бакарди уайт/голд.....	39/41

Аперитив

Аперитиво Шприц.....	15
Кампари.....	36

Анисовые напитки

Арак Илит.....	28
Узо Метакса.....	28

Алкапоп

Бакарди Бризер арбуз/ананас.....	22
Сидр яблочный / санс (спрашивайте у официанта).....	22
Краббис имбирный эль без глютена со льдом и лимоном.	22

Ликёры

Фидж.....	32
Драмбуйе.....	42
Калуа.....	37
Бенедиктин.....	48
Шартрез зеленый.....	46
Лимончелло.....	38
Пессоа.....	34
Бейлис.....	38
Малибу.....	38
Мидори.....	42
Егермейстер.....	39
Куантро.....	39
Дисаронно амаретто.....	39

Добавки к алкоголю - 6

лимонад
грейпфрут
апельсин
спрайт
Кола

Добавки к алкоголю - 7

энергетик
рашен
тоник
клюква

Пиво бочковое

Карлсберг.....	27/30
Малка Адмонит.....	27/30
Стелла.....	30/33
Вайнштейфан.....	32/35
Липман.....	32/35
Туборг.....	27/30

Пиво в бутылке

Голдстар.....	19
Черри Шоп.....	32
Корона.....	29
Негев Оазис.....	24
Малка (спрашивайте у официанта).....	24
Хайнекен.....	22

КОКТЕЙЛИ | 45 ШЕК.

Мохито

Классический освежающий коктейль со вкусом лимона и мяты на основе рома

Мохито 9 Бич

Классический коктейль с дыней и киви. Рекомендуем

Маргарита манго/маракуйя

Летний ледяной коктейль на основе текилы со вкусом манго или маракуйи

Секси Найн Бич

Фруктовый коктейль со вкусом персика, апельсина и клубники

Лонг-Айленд

Классический крепкий коктейль, который «бросается в голову»

Дайкири с клубникой / манго-ананасом

Ледяной карibbeanский коктейль на основе рома со вкусом клубники или манго-ананаса

Пляжный оргазм

Ледяной молочный коктейль со вкусом айс-кофе с миндалем

Мидори Сауэр

Освежающий кисло-сладкий коктейль со вкусом холодного кофе и миндаля

Арак Лимонана

Средиземноморский коктейль со вкусом аниса, лимона и мяты

Найн Бич Сансет

Сине-фиолетовый коктейль со вкусом освежающего кокоса

Милагро Гранд Маргарита

Крепкий коктейль с ярким ароматом и сильным вкусом

Цена алкоголя в бутылках на следующей стр.

Напитки в бутылках

Водка

Столи Премиум 1 л + 5 энергетических напитков.....	260
Столи Голд 1 л + 5 энергетических напитков.....	280
Столи Элит 1 л + 5 энергетических напитков.....	400
Грей Гус 1 л + 5 энергетических напитков.....	400

Водка со вкусом фруктов

Ван Гог Ананас 750 мл.....	350
Ван Гог Асай 750 мл + 5 энергетических напитков.....	400

Виски

Джек Дэниэлс 1 л.....	400
Джонни Блэк Лейбл 1 л.....	350
Гленфиддих 750 мл.....	450

Коньяк

Реми Мартен VSOP 1 л.....	500
---------------------------	-----

Текила

Милагро Голд 750 мл.....	350
Патрон Аньехо 750 мл.....	400

Анисовые напитки

Арак Илит 750 мл.....	180
Узо Метакса 750 мл.....	180