



Cezar Garden

RESTAURANT

نكهات طبيعية .. لحظات لا تنسى

NATURAL FLAVORS .. UNFORGETTABLE MOMENTS



FROM THE SEA
من البحر



SEAFOOD
المأكولات البحرية



MEATS & PASTA
اللحوم والباستا



SALADS & SIDES
السلطات والأطباق
الجانبية



DRINKS
المشروبات



DESSERTS & HOOKAH
الحلويات والأراجيل



OUR SERVICES
خدماتنا

MENU
RU | HE

MENU
EN | AR



@CEZARGARDEN



JERUSALEM – SERGEI PALACE



+972-50 330-5987

MAIN COURSES

FROM THE SEA من البحر



الأطباق الرئيسية

MENU

01

04 Shrimp جمبري

Grilled, fried or sautéed with garlic & lemon, served with fresh herbs.

جمبري يُقدَّم مشويًا أو مقلًيًا أو بالثوم والليمون، مع الأعشاب الطازجة .

110 ₪

05 Calamari كالاماري

Grilled or fried or with garlic, lemon and fresh Mediterranean herbs.

كالاماري يُقدَّم مشويًا أو مقلًيًا أو بالثوم والليمون، مع الأعشاب الطازجة .

110 ₪

06 Octopus أخطبوط

Grilled or fried octopus served with Fresh herbs, lemon and seasonal vegetables.

أخطبوط يُقدَّم مشويًا أو مقلًيًا مع الأعشاب الطازجة، والليمون، والخضار الموسمية.

(Pre-Booking Required)
(يتطلب حجزاً مسبقاً)

180 ₪

For 2 Persons
لشخصين

01 Meagre (Musar) موسار

Grilled or fried Meagre served with rosemary, lemon and grilled seasonal vegetables.

موسار يُقدَّم مشويًا أو مقلًيًا مع إكليل الجبل، والليمون، والخضار الموسمية المشوية.

120 ₪

02 Gilt-head bream (Denis) دينيس

Grilled or fried Gilt-head Sea Bream served with olive oil, garlic, fresh herbs and seasonal vegetables.

دينيس يُقدَّم مشويًا أو مقلًيًا مع زيت الزيتون، والثوم، والأعشاب الطازجة، والخضار الموسمية.

110 ₪

03 European Sea Bass (Loup de Mer) لبراك

Grilled or fried European Sea Bass served with Fresh herbs, lemon and seasonal vegetables.

لبراك يُقدَّم مشويًا أو مقلًيًا مع الأعشاب الطازجة، والليمون، والخضار الموسمية.

110 ₪



Can't decide? Ask your waiter about today's special and let us recommend our finest selection.

هل ما زلت محتارًا؟ اسأل النادل عن طبق اليوم، ودعنا نرشح لك أفضل ما لدينا.

All main courses include French fries or mashed potatoes, fresh salads and mixed pickles. Available separately for 60 ₪.
تُقدَّم جميع الأطباق الرئيسية مع بطاطا (مقلية أو مهروسة)، وسلطات، ومخللات. يمكن طلبها منفصلة مقابل 60 ₪.

SEAFOOD

المأكولات البحرية



MENU

02



09 Seafood Soup شوربة فواكه البحر

Creamy seafood soup with shrimp, calamari, fresh fish and mushrooms.

شوربة كريمة بفواكه البحر، مع الجمبري، والكالاماري، وقطع السمك الطازجة، والفطر.

10 Seafood Platter فواكه بحرية مشكله

A premium selection of shrimp, calamari and baby shellfish, served grilled, fried or with garlic lemon sauce.

تشكيلة فاخرة من الجمبري، والكالاماري، والصدف الصغير، تُقدَّم مشوية أو مقلية أو مع صوص الثوم والليمون.

11 Grouper لقوس

Fresh Grouper grilled or fried and served with Fresh herbs, lemon and seasonal vegetables.

لقوس طازج يُقدَّم مشويًا أو مقلية مع الأعشاب الطازجة، والليمون، والخضار الموسمية.



100ل

145ل

1 Person لشخص

240ل

2 Persons لشخصين

420ل

4 Persons اشخاص 4

35ل

per 100g

100 غرام

09 Seafood Boil دلو المأكولات البحرية

Lobster, oysters, mussels, shrimp, calamari, sweet corn, potatoes, and rice, cooked in Cezar's signature seafood sauce.

لوبستر، أويستر، بلح البحر، جمبري، كالاماري، ذرة، بطاطا، وأرز، مطهوة بصلصة سيزار الخاصة.

10 Paeya بايا

Seasoned rice with Mediterranean flavors, served with grilled or fried fish and caramelized onions.

أرز متبل بنكهة البحر، يُقدَّم مع سمك مشوي أو مقلي، ويُزيّن بالبصل المكرمل.

11 Salmon Fillet فيليه سالمون

Grilled or fried salmon fillet served with citrus sauce, fresh herbs and seasonal vegetables.

فيليه سالمون يُقدَّم مشويًا أو مقلية مع الليمون، والأعشاب الطازجة، والخضار الموسمية.

150ل

small صغير

200ل

medimn وسط

250ل

large كبير

100ل

100ل

All main courses include French fries or mashed potatoes, fresh salads and mixed pickles. Available separately for 60ل.

تُقدَّم جميع الأطباق الرئيسية مع بطاطا (مقلية أو مهروسة)، وسلطات، ومخللات. يمكن طلبها منفصلة مقابل 60 ل.

MEATS

اللحوم



01 Ribeye Steak (300g) ريب آي ستيك

Grilled 300g ribeye steak served with rosemary, black pepper sauce and grilled seasonal vegetables.

ريب آي ستيك (300 غرام) مشوي، يُقدَّم مع صلصة الفلفل الأسود، وإكليل الجبل، والخضار الموسمية المشوية.

02 Grilled Chops (300g) ريش مشوية

Char-grilled chops served with fresh herbs and seasonal vegetables.

ريش مشوية على الفحم، تُقدَّم مع الأعشاب الطازجة والخضار الموسمية.

03 Grill Kebab كباب مشوي

Char-grilled minced kebab seasoned with spices.

كباب مشوي على الفحم، متبل بالبهارات.

04 Chicken Escalope شنيترسل

Crispy breaded chicken breast served golden and tender.

صدر دجاج بانيه مقرمش، ذهبي اللون وطري من الداخل.

05 Beef Fillet Steak فيليه لحم

Grilled beef fillet served with fresh herbs.

فيليه لحم مشوي يُقدَّم مع الأعشاب الطازجة.

06 Mixed Grill مشاوي مشكلة

A premium selection of kebab, beef cubes, chicken and chops.

تشكيلة فاخرة من الكباب، وشقف اللحم، والدجاج، وريش الغنم.

180 ₪

180 ₪

90 ₪

70 ₪

180 ₪

145 ₪

1 Person لشخص

240 ₪

2 Persons لشخصين

420 ₪

4 Persons اشخاص 4



PASTA معكرونة



MENU

03

06 Noodles نودلز

Stir-fried Asian noodles with fresh vegetables, your choice of chicken or shrimp.

نودلز مقلية مع الخضار الطازجة، باختيارك مع الدجاج أو الجمبري.

90 ₪

With Shrimp مع جمبري

80 ₪

With Chicken مع دجاج

07 Seafood Pasta معكرونة فواكه البحر

Creamy pasta with shrimp and calamari.

باستا كريمية مع الجمبري والكالاماري.

90 ₪

08 Penne Pasta معكرونة بيني

Penne pasta tossed in creamy Alfredo sauce, with or without grilled chicken.

باستا بيني بصلصة ألفريدو الكريمية، مع أو بدون دجاج مشوي.

75 ₪

Without Chicken بدون دجاج

85 ₪

With Chicken مع دجاج

All main courses include French fries or mashed potatoes, fresh salads and mixed pickles. Available separately for 60 ₪.

تُقدَّم جميع الأطباق الرئيسية مع بطاطا (مقلية أو مهروسة)، وسلطات، ومخللات. يمكن طلبها منفصلة مقابل 60 ₪.

SIGNATURE SALADS



السلطات المميزة

MENU

04



Caesar Salad

سلطة سيزر

Lettuce, Parmesan cheese, cherry tomatoes, croutons and Caesar dressing.

خس ، جبنة بارميزان، بندورة شيري، خبز محمص، وصوص السيزر.

60 ل.م

Without Chicken
بدون دجاج

65 ل.م

With Chicken
مع دجاج



Chef's Salad

سلطة الشيف

Roasted cauliflower with tahini, date syrup (silan), toasted sesame and fresh herbs.

قرنبيط مشوي، طحينية، دبس التمر (سيلان)، سمسم محمص، وأعشاب طازجة.

55 ل.م



Cherry Tomato Salad

سلطة بندورة شيري

Fresh cherry tomatoes with baby mozzarella, aromatic herbs and extra virgin olive oil.

بندورة شيري طازجة مع كرات الموزاريلا الصغيرة، والأعشاب الطازجة، وزيت الزيتون البكر الممتاز.

52 ل.م



Cezar Garden Salad

سلطة سيزر جاردين

cooked mushrooms, mixed greens, sesame oil, sweet & sour dressing and aromatic herbs.

فطر مطبوخ، خضار مشكلة، زيت سمسم، صوص حلو وحامض، وأعشاب عطرية.

65 ل.م



Halloumi Salad

سلطة حلومي

Fresh vegetables, cherry tomatoes and fried halloumi cheese.

خضار طازجة، بندورة شيري، وجبنة حلومي مقلية.

65 ل.م

SIDES



Steamed Rice

أرز أبيض

25 ل.م



Mashed Potatoes

بطاطا مهروسة

25 ل.م



French Fries

بطاطا مقلية

25 ل.م



Seasonal Vegetables

خضار موسمية

25 ل.م



Shrimp & Labneh

جمبري ولبنة بلدية

35 ل.م



Salted Sardines

سردين مملح

25 ل.م

الأطباق الجانبية

DRINKS



المشروبات

MENU

05



COLD DRINKS

المشروبات الباردة

Fresh Lemonade	ليموناضة	20 ₪
Orange Juice	عصير برتقال	20 ₪
Soft Drinks	مشروبات غازية	14 ₪
Iced Coffee	قهوة باردة	20 ₪
Iced Latte	لاتيه بارد	20 ₪
Red Bull	ريدبول	15 ₪
Still Water (Small)	ماء صغير	10 ₪
Still Water (Large)	ماء كبير	18 ₪
Sparkling Water	مياه فوارة	12 ₪



HOT DRINKS

المشروبات الساخنة

Turkish Coffee	قهوة تركية	14 ₪
Espresso	إسبريسو	14 ₪
Double Espresso	إسبريزو مزدوج	16 ₪
Americano	أميريكانو	16 ₪
Cappuccino	كابوتشينو	20 ₪
Latte	لاتيه	20 ₪
Hot Chocolate	شوكولاتة ساخنة	18 ₪
Herbal Tea	شاي أعشاب	14 ₪
Green Tea	شاي أخضر	14 ₪

DESSERTS

الحلويات



Cheesecake

تشيز كيك

32 ل.د



Chocolate Cake

كيكة الشوكولاتة

32 ل.د



Tiramisu

تيراميسو

32 ل.د



Fresh Fruit Plate

صحن فواكه طازجة

35 ل.د



HOOKAH

الأراجيل

06

60 ل.د

رأس البريميوم

Premium Hookah

45 ل.د

رأس عادي

Classic Hookah

Flavours

النكهات

- Mint & Lemon
- Double Apple
- Watermelon & Mint
- Love 66
- Cinnamon & Mastic

نعنع وليمون
تفاحتين
بطيخ ونعنع
لوف 66
قرفة ومسكة

