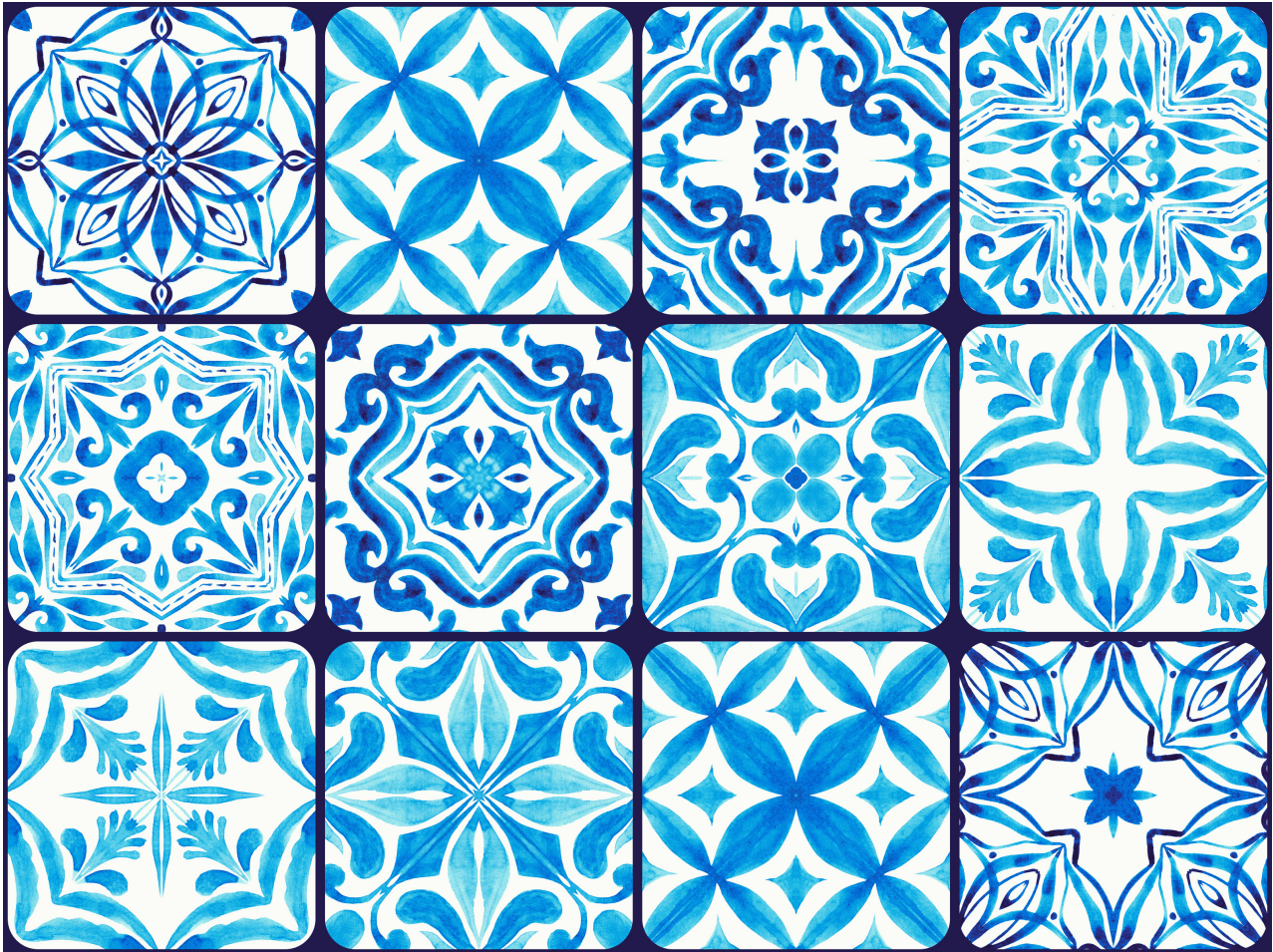




MAYIM
POOL BAR & RESTAURANT



Menu

I speak English


אני מדבר/ת עברית

RESTAURANT MENU

LIGHT & REFRESHING

FATTOUSH SALAD  45
Tomatoes, cucumbers, peppers, radish, red onion and toasted bread with lemon and olive oil dressing

CARMEL MARKET FRESH SALAD  45
A delightful blend of mixed greens, cherry tomatoes, carrot ribbons, and roasted peaches, tossed in French vinaigrette and topped with toasted almonds.

TABOULEH  45
A refreshing salad made with bulgur wheat, ripe tomatoes, purple onion, fresh parsley, and cilantro, all tossed in a zesty lemon dressing

Upgrade your salad with:

- Confit salmon (cold) for an additional 15
- Grilled chicken breast strips (cold) for an additional 15

HUMMUS "ABU ILAY"  45
Creamy hummus with homemade falafel topped with crunchy pine nuts

MAIN DISH SERVED WITH A SIDE DISH

Kebab with fried onion 75

Asado in Barbecue sauce in soft hamburger bun 75

Crispy Chicken Schnitzel 65

Fish & Chips 65

Chicken Wings (6 or 12) 55/75

Spring chicken in oriental seasoning 75

Kubba Burghul with meat or mushrooms  65

SIDE DISHES  35

White Rice

French Fries

Mashed Potatoes

SWEET MOMENTS

Large bowl of sliced seasonal fresh fruit 55

Jumbo fruit bowl, sliced seasonal fresh and exotic fruit 85

Sliced watermelon 45



Immerse yourself in the refreshing ambiance of "Mayim," our inviting pool bar. The name "Mayim," meaning "water" in Hebrew, holds deep significance as water is essential for life, symbolizing purity, renewal, and vitality. Our choice of name reflects the fundamental role water plays in our lives, from sustaining our bodies to cleansing our spirits.

Restaurant facing the Tel Aviv promenade and the azure waters of the Mediterranean Sea, "Mayim" celebrates the beauty and power of the sea. The sea has long been a source of inspiration, adventure, and relaxation for humanity, offering a sense of freedom and tranquility.

At "Mayim," we invite you to immerse yourself in the essence of the Mediterranean through our culinary offerings. Indulge in the vibrant flavors of Mediterranean cuisine, with a focus on fresh salads, locally sourced ingredients, and dishes that reflect the richness of the region's culinary heritage.



SOFT DRINKS

Coca-Cola, Diet Coke, Cola Zero, Sprite, Sprite Zero, Fanta, Fuse Tea	20
Sparkling water 0.5L	16
Mineral water 0.5L / 1.5L	16/22

COLD TEA

Arizona Peach Tea	20
Arizona Ginseng and honey Tea	20

RED WINE

Cabernet Sauvignon, Galil	46/215
---------------------------	--------

SPARKLING WINE & ROSE

Cava Iberica Seco	35/135
Rose Floral	62/315
Rose Miraval	72/288
Yarden Brut Rosé 20l	395
Champagne Brut Pommery	850

WHITE WINE

Gewurztraminer Gamla 2021	44/210
Chardonnay Galil 2020 Recanati	46/215
Sauvignon Blanc Yarden Golan Heights	52/225

JUICES

Lemonade, Orange, Grapefruit, Mango, Pineapple	23
--	----

BEER BY THE CAN

Goldstar 0.5L	30
Heineken, 0.5L	35

DRAFT BEER


Carlsberg 0.3/0.5	28/32
Tuborg 0.3/0.5	30/32

HOT BEVERAGES


Americano	20
Espresso	21
Tea Selection	26

RESTAURANT MENU
SHABBAT MENU

LIGHT & REFRESHING

FATTOUSH SALAD  45
Tomatoes, cucumbers, peppers, radish, red onion and toasted bread with lemon and olive oil dressing

CARMEL MARKET FRESH SALAD  45
A delightful blend of mixed greens, cherry tomatoes, carrot ribbons, and roasted peaches, tossed in French vinaigrette and topped with toasted almonds.

TABOULEH  45
A refreshing salad made with bulgur wheat, ripe tomatoes, purple onion, fresh parsley, and cilantro, all tossed in a zesty lemon dressing

Upgrade your salad with:

- Confit salmon (cold) for an additional 15
- Grilled chicken breast strips (cold) for an additional 15

HUMMUS "ABU ILAY"  45
Creamy hummus topped with crunchy pine nuts

MAIN DISH SERVED WITH A SIDE DISH

Kebab with fried onion 75

Cholent "Chamin" 75

Homemade schnitzel nuggets 65

Fish meatballs in Harima sauce 75

Chicken Wings 55

Spring chicken in oriental seasoning 75

Stuffed vegetables  65

SIDE DISHES  35

White Rice

Puree

Whole potatoes baked in foil

SWEET MOMENTS

Large bowl of sliced seasonal fresh fruit 55

Jumbo fruit bowl, sliced seasonal fresh and exotic fruit 85

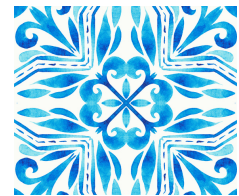
Sliced watermelon 45



Immerse yourself in the refreshing ambiance of "Mayim," our inviting pool bar. The name "Mayim," meaning "water" in Hebrew, holds deep significance as water is essential for life, symbolizing purity, renewal, and vitality. Our choice of name reflects the fundamental role water plays in our lives, from sustaining our bodies to cleansing our spirits.

Restaurant facing the Tel Aviv promenade and the azure waters of the Mediterranean Sea, "Mayim" celebrates the beauty and power of the sea. The sea has long been a source of inspiration, adventure, and relaxation for humanity, offering a sense of freedom and tranquility.

At "Mayim," we invite you to immerse yourself in the essence of the Mediterranean through our culinary offerings. Indulge in the vibrant flavors of Mediterranean cuisine, with a focus on fresh salads, locally sourced ingredients, and dishes that reflect the richness of the region's culinary heritage.



SOFT DRINKS

Coca-Cola, Diet Coke, Cola Zero, Sprite, Sprite Zero, Fanta, Fuse Tea	20
Sparkling water 0.5L	16
Mineral water 0.5L / 1.5L	16/22

COLD TEA

Arizona Peach Tea	20
Arizona Ginseng and honey Tea	20

RED WINE

Cabernet Sauvignon, Galil	46/215
---------------------------	--------

SPARKLING WINE & ROSE

Cava Iberica Seco	35/135
Rose Floral	62/315
Rose Miraval	72/288
Yarden Brut Rosé 201	395
Champagne Brut Pommery	850

WHITE WINE

Gewurztraminer Gamla 2021	44/210
Chardonnay Galil 2020 Recanati	46/215
Sauvignon Blanc Yarden Golan Heights	52/225

JUICES

Lemonade, Orange, Grapefruit, Mango, Pineapple	23
--	----

BEER BY THE CAN

Goldstar 0.5L	30
Heineken, 0.5L	35

DRAFT BEER

Carlsberg 0.3/0.5	28/32
Tuborg 0.3/0.5	30/32

HOT BEVERAGES

Turkish Coffee	21
Tea Selection	26


תפריט מסעדת "מים"



קליל ומרענן

45  **סלט פטוש**
עגבניות, מלפפונים, פלפלים, צנון, בצל אדום ולחם קלוי עם רוטב לימון ושמן זית

45  **סלט עלים שוק הכרמל**
תערובת של עלים, עגבניות שרי, אפרסקים צלויים בליווי של רוטב וויניגרט צרפתי ומעליהם קלוי שקדים.

45  **טבולה**
סלט מרענן עשוי מחיטת בורגול, עגבניות בשלות, בצל סגול, פטרוזיליה טריה, וכוסברה, הכל מוגש עם רוטב לימון חריף

15
15 שדרג את הסלט שלך עם:
סלמון קונפי (קר)
רצועות חזה עוף בגריל (קר)

45  **חומס "אבו איליי"**
חומס חלק עם צנוברים פריכים, מוגש עם פלאפל ביתי

מנה עיקרית מוגש עם תוספת בצד

75 קרב עם בצל מטוגן

75 אסאדו מפורק ברוטב ברביקיו מוגש בלחמניית המבורגר רכה

65 שניצל עוף קריספי

65 פיש אנד צ'יפס

55/75 כנפיים עוף (12 או 6)

75 פרגיות בתיבול מזרחי

65  קובה בורגול עם בשר או פטריות

35 **מנות נלוות (כלול במחיר של מנה עיקרית)**

אורז לבן
צ'יפס
פירה

55 **רגעים מתוקים**
קערה גדולה של פירות עונתיים טריים פרוסים
85 קערת פירות ג'מבו, פירות עונתיים טריים ואקזוטיים פרוסים
45 אבטיח פרוס

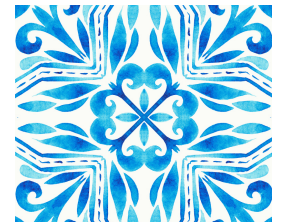
35/135	יין מבעבע ורוזה	20	משקאות קלים
175	קאווה איבריקה		קוקה קולה, דיאט קולה, קולה זירו, ספרייט,
395	רוזה גולן, יקבי רמת הגולן		ספרייט זירו, פנטה, פיוז תה
62/315	ירדן ברוט רוזה, יקבי רמת הגולן	16	מים מוגזים 0.5 ליטר
850	רוזה פלורל 2022	16/22	מים מינרלים 0.5/1 ליטר
	שמפנייה ברוט פומרי, חבל שמפיין		

28/32	בירה מהחבית	20	תה קר
30/32	קרלסברג 0.3/0.5	20	אריזונה אפרסק
	טובורג 0.3/0.5	20	אריזונה ג'ינסנג ודבש

30	בירה בפחית	23	מיצים
35	גולדסטאר 0.5 ליטר		לימונדה, תפוזים, אשכולית אדומה, אפרסק,
	הייניקן 0.5 ליטר		מנגו,

20	שתייה חמה	44/210	יין לבן
21	הפוך סויה / שקדים	46/215	גורצטרמינר גמלא 2021
26	אספרסו	55/225	שרדונה גליל 2020 רקנאטי
	תה		סוביניון בלאן ירדן, יקב רמת הגולן

46/215	יין אדום	קברנה סוביניון גליל, רקנאטי
--------	----------	-----------------------------




תפריט מסעדת "מים" שבת



קליל ומרענן

45  **סלט פטוש**
עגבניות, מלפפונים, פלפלים, צנון, בצל אדום ולחם קלוי עם רוטב לימון ושמן זית

45  **סלט עלים שוק הכרמל**
תערובת של עלים, עגבניות שרי, אפרסקים צלויים בליווי של רוטב וויניגרט צרפתי ומעליהם קלוי שקדים.

45  **טבולה**
סלט מרענן עשוי מחיטת בורגול, עגבניות בשלות, בצל סגול, פטרוזיליה טריה, וכוסברה, הכל מוגש עם רוטב לימון חריף

15
15 שדרג את הסלט שלך עם:
סלמון קונפי (קר)
רצועות חזה עוף בגריל (קר)

45  **חומס "אבו איליי"**
חומס חלק עם צנוברים פריכים

מנה עיקרית מוגש עם תוספת בצד

75 קבב עם בצל מטוגן


75 "חמין"

65 שניצלונים קריספים

75 קציצות דג ברוטב חריימה

55/75 כנפיים עוף (12 או 6)

75 פרגיות בתיבול מזרחי

65  ירקות ממולאים

35  **מנות נלוות (כלול במחיר של עיקרית)**
אורז לבן

פירה
תפוחי אדמה שלמים אפויים בנייר כסף

55 **רגעים מתוקים**
קערה גדולה של פירות עונתיים טריים פרוסים
85 קערת פירות ג'מבו, פירות עונתיים טריים ואקזוטיים פרוסים
45 אבטיח פרוס

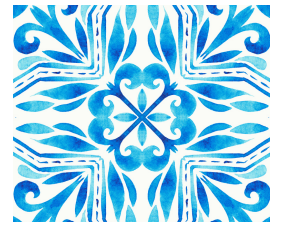
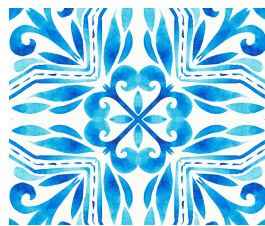
	יין מבעבע ורוזה	20	משקאות קלים
35/135	קאווה איבריקה		קוקה קולה, דיאט קולה, קולה זירו, ספרייט,
175	רוזה גולן, יקבי רמת הגולן		ספרייט זירו, פנטה, פיוז תה
395	ירדן ברוט רוזה, יקבי רמת הגולן		
62/315	רוזה פלורל 2022	16	מים מוגזים 0.5 ליטר
850	שמפנייה ברוט פומרי, חבל שמפיין	16/22	מים מינרלים 0.5/1 ליטר

	בירה מהחבית		תה קר
28/32	קרלסברג 0.3/0.5	20	אריזונה אפרסק
30/32	טובורג 0.3/0.5	20	אריזונה ג'ינסנג ודבש

	בירה בפחית	23	מיצים
30	גולדסטאר 0.5 ליטר		לימונדה, תפוזים, אשכולית אדומה, אפרסק,
35	הייניקן 0.5 ליטר		מנגו,

	שתייה חמה		יין לבן
21	קפה טורקי	44/210	גורצטרמינר גמלא 2021
26	תה	46/215	שרדונה גליל 2020 רקנאטי
		55/225	סובינון בלאן ירדן, יקב רמת הגולן

	יין אדום		
		46/215	קברנה סובינון גליל, רקנאטי



63



וודסטוק דייזי

טקילת אנייחו, פסיפלורה, קמפרי למון גראס

63



ג'ין ורדים וליצ'י

בומביי ספייר, תמציות ליצ'י, ורדים וטוניק

63



מרגריטת אננס

טקילת אנייחו, אננס, ליים וליקר תפוזים

63



ג'ין רסברי מיול

בומביי ספייר, פירות יער, ליקר מנדרין וגזוז ג'ינג'ר

72

נגרוני

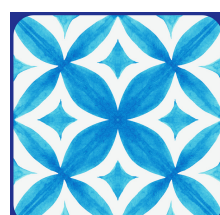
ג'ין מתובל, ורמוט אדום וקמפרי

72

אולד פאשן

ויסקי אמריקאי, וויסקי סקוטי, רום ג'מייקני וקוניאק.
מתובל באנגוסטורה וליקר קפה.

63



קוסמופוליטן

וודקה, ליקר טריפל סק ומיץ חמוציות

63



קוקטייל ערק עדין

קוקטייל ערק בשילוב ג'ין ואגסים

52



אפרול שפריץ

אפרול, יין מבעבע, סודה ותפוז

52

מוחיטו

רום, נענע, ליים, סוכר וסודה