



נהיעות של שף

פותחים את הבוקר בממבו

עסקיות בוקר עד השעה 12:00

מאפה שמרים 16

מנת עוגה: קרנץ שוקולד \ אגוזים \ פרג \ גבינה ועוד
בתוספת קפה 25

פנקייק בטעם טבעי 42

הפנקייק מוגש עם פנקוטה, סירופ מיפל, קצפת ואבקת סוכר
בא לי עם קפה 48

פינוקים לפנקייק 4

גאנש שוקולד/אגוזים/חלבה/דובדבנים

טאפנדים 48

לחם בתוספת ממרחים

שתייה חמה או קרה

(תפוזים/לימונדה/אשכולית אדומה/גזר)

תוספת לחם 9

תוספת טאפס 4

הגדלת קפה למאג/גדול 5/3

בוקר ילדים 44

חביתה/עין/מקושקשת, ירקות חתוכים

בחיתוך גס, גבינת שמנת, לחם הבית, חמאה,

קונפיטורת הבית ו... שוקו

תוספות לחביתה לבחירה 3

פטטריות, בצל, עשבי תיבול, גבינה בולגרית, גבינה

צהובה

תוספת טאפס 4

ארוחת בוקר מפנקת 59 \ 112

חביתה/עין/מקושקשת

2 תוספות כלולות לבחירה: פטריות, בצל,

עשבי תיבול, גבינה בולגרית, גבינה צהובה,

סלט ירקות, סט טאפסים וגבינות משתנה,

לחם הבית, חמאה וקונפיטורת ממבו

מלווה בשתייה חמה וקרה

(תפוזים/לימונדה/אשכולית אדומה/גזר)

שמי בדוך חי דהם השף וההעלום של מחמו, בוקר ביה"ס גדמח, מרצה המחמא הקונדיטוריה
והעל ניסיון של אמלה מ-25 שנים במחמוס הבישול והאפייה.
הקמתי את מחמו בשנת 2002 ובימים אלו את מחממם בד מצווה, וזו ההחלט צאוה מקומית!
כל המחממם שגממנו יוכנו עבוכם המחמד ההממנה והכל מחממרים איכותיים וטריים טריים.
אז קחו אוויה, גמממוס אכמ, וגמממכו על הידוך של הכממח מחמו, כי אוכל טוב בא הכי טוב
ככה...

אופציה ללא גלוטן | מנה טבעונית

מידע על אלרגניים: המנות עשויות להכיל חלב, ביצים, סויה, אגוזים,
גלוטן חיטה, שומשום, זיתים עלולים להכיל שברי חרצנים.
כל הלחמים והמנות נעשים בסביבת עבודה עם גלוטן

המעדניה של ברוך



השקשוקה של מחמוס
מחממת מחמוס
מחממת מחמוס
מחממת מחמוס
מחממת מחמוס

טוסט הולנדייז 62

2 דפי לחם קסטן וביניהם גבינה ותרד ומעליהם
ביצה עלומה ורוטב שמנת, מוגש בליווי סלט אישי

שקשוקה

הסוד שלי לשקשוקה מושלמת הוא: לטגן שום, המון
שום, להוסיף לה פלפל קלוי על האש, כמו כן כמה
עגבניות צרובות על אש גלויה בשביל הטעם המעושן,
עגבניות איטלקיות וזמן בישול ארוך במיוחד.

כמה זמן? בערך 4-5 שעות. שדכו להן 2 ביצים במידת
עשייה שאתם אוהבים. והתוצאה היא מחית עגבניות
מופלאה עם טעם נהדר.

שקשוקה פיקנטית 52

2 ביצים על מצע של תבשיל עגבניות,
פלפלים קלויים, שום טרי

שקשוקה בלקנית 58

2 ביצים על מצע של תבשיל עגבניות,
שום טרי פלפלים קלויים, חצילים מטוגנים, גבינת פטה

שקשוקה ירוקה 58

2 ביצים על סלסה רוזה, עלי תרד טריים,
וגבינת פרמג'ן

תוספות שיעשו שמח לשקשוקה 4

פטטריות, חצילים, בטטה, בצלים מקורמלים, גבינה

בולגרית, זיתים שחורים

המנה טבעונית תוגש ללא ביצים
ניתן לקבל עם לחם ללא גלוטן

מוזלי 35

יוגורט, פירות, גרנולה וסילאן

תוספת לחם 9
תוספת טאפס 4
הגדלת קפה 3/5

מחמוס לחמי מחממת

ממרחים
תוצרת בית

קונפיטורה
בייצור עצמי

בא לי פיצה

פיצה מרגריטה 44

רוטב עגבניות, גבינת מוצרלה.

סלסה גרין 52

רוטב פסטו, שום, עלי תרד, גבינת מוצרלה

וגבינה בולגרית

ביאנקו 52

רוטב שמנת, גבינת מוצרלה ופטטריות שמפיניון טריות

תוספות לפינוק:

זיתים ירוקים/ זיתים שחורים/ טונה משומרת

פטטריות/ בצל/ פלפלים/ חצילים/ תירס/ בטטה - 4

אנשובי/ טונה צרובה/ סלמון כבוש - 9

כריכים

מלחם מלא או לבן

בלקני 42

ממרח עגבניות מיובשות, פרוסת גבינה בולגרית,
פלפלים קלויים מושרים בחומץ בן יין ומלפפון

סביח 42

ממרח טחינה, חציל אנטיפסטי מושרה במרינדת
בלסמי, ביצה קשה ועגבנייה

טונה 44

ממרח חרדל ודבש, סלט טונה, פרוסות עגבנייה

טוניסאי 44

ממרח לימון כבוש, ממרח כוסברה, ביצה קשה, טונה,
מלפפון חמוץ ועגבנייה

רוסטביף טונה 52

ממרח חרדל ודבש, טונה צרובה, מלפפון חמוץ, טבעות
בצל ועגבנייה

סלמון כבוש 52

גבינת שמנת, סלמון בכבישה ביתית וירקות

כריך אומלט 44

גבינת שמנת, פסטו, חביתה ירק, עגבניה ומלפפון

חומדים לצאן 48

טפנד זיתים, גבינת עיזים, חציל אנטיפסטי מושרה
במרינדת בלסמי, עגבניה ומלפפון

הכריכים מוגשים עם סלט אישי וזיתים

פינוקים קטנים

נשלא ממש ועבים אבל רוצים משהו בקטנה

לחם הבית (ניתן לקבל גם לחם ללא גלוטן) 18

פוקצה במריחת שמן זית, שום, שומשום ומלח גס
מלווה עם חמאה ושלושה ממרחים***

לביבות עדשים 22

פלאפל מסוגי עדשים, על מצע של טחינה, מלפפון
חמוץ וקדם חצילים שרופים

עלי גפן 22

ממולאים באורז על מצע של רוטב יוגורט חמצמצ
במנה טבעונית המנה תוגש על רוטב עגבניות חם

מרק בקטנה 24

בעיקר בחורף אבל לא רק

פונג' קואטרו אייקון 32

פטטריות ממולאות בגבינות ואגוזים

מוגש ברוטב שמנת חם עם נגיעות של פסטו

ארציני 38

כדורי ריזוטו על רוטב

עגבניות חם



הסוד של הפיצה טחון קמח
איטלקי משובח, רוטב טעים
קמח איכותי ועוד אפן עם
טאפס ללא 400 מיליון
אם יודעים מה זה עושה אפיצה?

הסלטים של ממבו

סלט פנצנלה 52 | 🌿

קוביות פטה, חסה, קוביות עגבניות, מלפפונים, בצל סגול, נבטי חמנייה, פטרוזיליה ונענע קצוצה הסלט מתובל ברוטב של שמן זית ומיץ לימון, ומוגש בקערת לחם (הסלט מוגש ללא תוספת לחם)

סלט פלאפל עדשים 56 | 🌿

כדורי פלאפל מסודרים על סלט של כוסברה, עגבניות, מלפפונים, ובצל סגול ברוטב לימונענע ובזילוף של טחינה

בטטה מקורמלת 56 | 🌿

שילוב של חם וקר לאוהבי הבטטה בטטה מקורמלת עם מיץ תפוזים, סילאן וג'ג'ר על מצע חסות, כרוב לבן, עגבניות שרי, רצועות סלק ואגוזים מוגש עם צי'פס בטטה

קינואה ועדשים 58 | 🌿

קינואה, סוגי עדשים, חסה, בצל סגול, רצועות גזר, עגבניות ופטרוזיליה מוגש ברוטב לימון ובזילוף של טחינה

בריזה בממבו 56 | 🌿

סלט שמלווה אותי כבר 13 שנים מאז שפתחתי את ממבו והתגובות מאוד טובות. הסלט מורכב מניוקי מוקפץ בחמאה, שום, לימון ונענע טרייה על מצע חסות, עגבניות שרי, פטריות שמפיניון, פרי טרי ואגוזים

בריא לי 58

חסה, רוקט, נבטים, רצועות גזר, רצועות סלק טרי, רצועות כרוב, גרנולה, אגוזים וטבעות גבינת עזים מוגש ברוטב אשכולית אדומה

🌿 | למנה טבעונית יש לבקש ללא גבינה

הסלטים מוגשים עם לחם הבית וממרח כוסברה

משקאות חמים

אספרסו קצר / ארוך / כפול 12/9 - אספרסו מוגש עם שוט של סודה

אספרסו קון פנה 12 - אספרסו קצר בתוספת קצפת אמיתית

אייריש קופי 16 - אספרסו קצר בתוספת ויסקי וקצפת **מקיאטו** 13/10 - מנת אספרסו מוכתם בקצף חלב **הפוך** 12/14/16 - 1/3 חלב, 1/3 אספרסו, 1/3 קצף חלב

לאטה 12/14/16 - מנת אספרסו עם המון חלב מוקפץ **קוקו לאטה** 16 - קפה לאטה עם שוקולד מריר וקקאו מעל

אמריקנו 12 - 2 מנות אספרסו בתוספת מים חמים וחלב חם בצד

טורקי קטן 10 - קפה שחור מוגש בכוס זכוכית

נס קפה 12 - על מים או חלב, עלית או מגורען

שוקו חם 12/14/16 - שוקו בתוספת חלב מוקפץ

שוקוצינו 22 - שוקו בתוספת קצפת בעיטור קקאו **קפוצ'ינו** 22 - קפה הפוך במאג בתוספת קצפת, מעוטר בקקאו

תה 10 - בתוספת נענע

חליטות תה 16 - לבחירה מהתפריט

סיידר 18 - תבשיל תפוחים חם

משקאות קרים

קנלי סודה 10

מים מינרלים 10

מים בטעמים 10

משקאות קלים 12 - תפוזים, אשכולית אדומה, לימונדה

משקאות מוגזים 12 - קוקה קולה, ספריט, בירה שחורה

גזר סחוט טרי 15

סיידר 12 - צלול/מוגז

לימונענע גרוס 15

שייק פירות: על בסיס מים 22

שייק פירות על בסיס מיץ תפוזים, חלב, יוגורט 25

מילקשייק 28 - וניל/ שוקולד

גלידה 32 - כדורי גלידה וניל/שוקולד, בתוספת קצפת

בירות 22 - טובורג, גולדסטאר, קלסברג, היניקן

פסטת פרטקה

פטוצ'יני/ פנה/ ניוקי 48

רביולי: גבינות/ פטריות/ בטטה 58

רטבים לבחירה:

נפוליטנה- רוטב עגבניות עשיר

פוטנסקה- זיתים שחורים, צלפים, אנשובי, שום טרי

ברוטב נפוליטנה

פסטו- בזיליקום, אגוזים, שום, שמן זית

סלסה רוזה - רוטב עגבניות ושמנת

אלפרדו- רוטב שמנת, פטריות, יין לבן, גבינת פרמזן

אלי אוליו(מאוד מיוחד) - שמן זית, שום, פסטו,

עגבניות מיובשות ופטרוזיליה ורוטב מקסיקני

פסטת של מצי 68

פסטת פנה, דג סלמון מוקפץ בשמן זית, שום,

פטרוזיליה, עגבניות מיובשות ורוטב מקסיקני

סלמון בשמנת 68

פסטת פנה, רוטב שמנת ונתחוני סלמון

לזניה חצילים 58

דפי לזניה טריים בשילוב חצילים,

רוטב עגבניות, גבינה צהובה מלווה בסלט אישי

לזנייה משתנה 58

(שאל את המלצרית)

מרק היום 38

המרק מוגש עם לחם הבית וממרח כוסברה פיקנטי

הדגים של ממבו

פילה סלמון 82 | 🌿

צירב בפלנצה עם יין לבן שום ותימין

סטייק טונה 72 | 🌿

טונה צרובה על פלנצה עם שמן זית, פלפל שחור ומיץ לימון

פילה אמנון 68 | 🌿

אפוי בתנור עם, פפריקה הונגרית ועשבי תיבול

תוספות:

תפו"א אפויים עם עשבי תיבול / שעועית ירוקה

מוקפצת

בשמן זית, שום ולימון/ ניוקי בשמנת ופסטו

סינייה 73

פילה אמנון אפוי בתנור עם עגבניות, חציל קלוי

וטחינה

מוגש עם לחם וסלט ירקות קצוץ

ממחינים מנה עיקרית
ומקבלים מנה ראשונה
ב-18 ש"ח בלבד!

הקונדיטוריה של ברוך

אגם יודעים מה הסוד בעוגות שלי? אני אגלה לכם את הנוסחה והיא מאוד פשוטה:
ידע + ניסיון + מומחי גלם איכותיים + אהבה = טעם משובח!
הסוד טמון בחומרי גלם איכותיים ואני משמשת בכאלה בלבד – שוקולד ונעט מקלריה,
מרציפן מקרמניה, קמחים מאיטליה, מחיג פיסטוק מצרפת גבינה מוצרלה ממחלקת הבוטיק
גד, גבינה פתח'ן מריצ'אנו איטליה, חמאה הולנדית ואפילו הפיסטוק שאנו משמשים מניע
מאין.. מקווה שהשק'כ לא מאכזבין..



עוגיות:

החל מ-
₪32



מוסים:

החל מ-
₪58



בחושות / פאיים:

החל מ-
₪49



עוגות שמרים:

₪42

🌿 | 🌿 | 🌿 | ניתן להשיג עוגות ועוגיות
ללא סוכר וללא גלואן

תוספות
קצפת 8 כדור גלידה 9