

IMA

RESTAURANT



MENU

At Ima restaurant,
we use quality
products only.

Our menu offers
a variety of
vegan dishes.

We use healthy
chicken, beef
and lamb meat
products.



BUSINESS LUNCH MENU

Main Course, 2 salads and 2 side dishes
Every day till 17:00 PM
Excluding Fridays and holiday eve

V = Vegan

A Tasting Menu

155

FIRST COURSE

Techina*	V	22
Eggplant in techina, with garlic and lemon	V	22
Red Beets*	V	22
Tabula*	V	22
Eggplant in marinade*	V	22
Balkan-Style eggplant*	V	22
Carrots in garlic, olive oil and lemon*	V	22
Matbucha	V	25
Seasonal vegetable salad	V	25
Hummus with chickpeas*	V	28
Hummus with minced meat and pine nuts		45
Grilled "Baladi" eggplant with tomato and techina Salad	V	39

* Can be included in a Business Lunch

Stuffed Vegetables

Cooked in tomato and pomegranate concentrate sauce (except stuffed vine leaves)

Pepper Stuffed with rice & meat, (2 units)	39
Cabbage Stuffed with rice & meat, (2 units)	39
Vine Leaves Stuffed with rice, (8 units)	V 32
Zucchini Stuffed with rice, (2 units)	V 32
Red Beet Stuffed with rice, (2 units)	V 32
Onions Stuffed with rice, (2 units)	V 32
Eggplant Stuffed with rice, (2 units)	V 32
Platter of a selection of our stuffed vegetables (meat/ vegan)	64

Fried Kuba

Nabalusia - Fried Kuba stuffed with minced meat in a crispy envelope of bulgur	33
Vegetarian Kuba, stuffed with mushrooms and pine nuts in a crispy envelope of rice	33
Kuba Haleb, made of rice, stuffed with minced meat	33

SOUPS

Lentil soup (winter only)	V	32
White Beans and Tomato soup cooked with bone marrow		34
Metaphonia – Kuba Stuffed with minced meat in a carrot, zucchini, pumpkin and tomato soup		43
Hamusta – Kuba stuffed with meat in a sour zucchini, garlic, celery and chard soup		43
Vegetarian Kuba stuffed with chick-peas, nuts and lentils in a carrot, zucchini, pumpkin and tomato soup	V	43
Beet Kuba - Kuba made from ground wheat and semolina filled with minced meat. The kuba is served in a beet-based soup		43

MAIN DISHES

The dishes are made with healthy chicken, beef and lamb meat products, grilled on a charcoal grill oven

Meatballs in tomato sauce	72
Grilled Chicken breast glazed with olive oil and herbs	78
Fried Chicken Breast Schnitzel, mildly seasoned	78
Grilled pullet skewers	82
Pullet pieces flavored with garlic, olive oil and lemon	82
Chicken Livers with fried onions	82
Grilled Kebab	82
*Makluba – Rice, chicken and vegetables flavored with Iraqi baharat spicen (with cinnamon)	82
*Lamb Kebab with pine nuts on grilled eggplant and techina	98
Entrecôte – 300 grams of succulent grilled meat	140
Grilled Lamb Chops	150
Mixed Grill for one/two: Lamb chop, entrecôte, pullets, beef and lamb Kebab with grilled tomatoes and onion	145/270
Fish of the Day – Ask your waiter	

The main courses are served with your choice of 2 side dishes: White rice / Majadra (rice with lentils) / French fries / salad / green beans / okra / charcoal grilled vegetables

*Served with 1 side dishes

SIDE DISHES

Vegetable salad / white rice / Majadra (rice with lentils) / French fries / green beans / okra	25
Charcoal grilled vegetables	39

IMA

RESTAURANT



T.A MENU

At Ima restaurant,
we use quality
products only.

Our menu offers
a variety of
vegan dishes.

We use healthy
chicken, beef
and lamb meat
products.



MAIN DISHES

The dishes are made with antibiotic-free chicken and Hai Bari beef and lamb meat products, grilled on a charcoal griller oven

T.A business lunch includes a main course,
2 warm side dishes and one pita bread
(served till 17:00 PM), excluding Fridays
and holiday eves 59

Meatballs in tomato sauce	48
Grilled chicken breast glazed with olive oil and herbs	42
Fried chicken breast schnitzel, mildly seasoned	42
Grilled pullet skewers	48
Pullet pieces flavored with garlic, olive oil and lemon	48
Chicken livers with fried onions	42
Grilled kebab	48
*Makluba – Rice, chicken and vegetables flavored with Iraqi baharat spicen (with cinnamon)	55
Entrecôte – 300 grams	110
Fish of the Day – Ask your waiter	

Stuffed Vegetables

Cooked in tomato and pomegranate
concentrate sauce (except stuffed vine leaves)

Pepper stuffed with rice & meat 2 units	28
Cabbage stuffed with rice & meat 2 units	28
Vine leaves stuffed with rice 10 units	V 24
Zucchini stuffed with rice 2 units	V 24
Red beet stuffed with rice 2 units	V 24
Onions stuffed with rice 2 units	V 24
Eggplant stuffed with rice 2 units	V 24
Platter of a selection of our stuffed vegetables (meat / vegan)	49

Fried Kuba

Nabalusia - Fried kuba stuffed with minced meat and pine nuts in a crispy envelope of bulgur 1 unit	8
Vegetarian kuba stuffed with mushrooms and pine nuts in a crispy envelope of rice 1 unit	V 8
Kuba Haleb - Fried kuba stuffed with minced meat in a crispy envelope of rice 1 unit	8

* Not included in the business lunch menu

Salads

Tehina	V	15/28
Hummus	V	15/28
Eggplant in tehina, with garlic and lemon	V	15/28
Red Beets	V	15/28
Tabula	V	15/28
Eggplant in marinade	V	15/28
Balkan-style eggplant	V	15/28
Carrots in garlic, olive oil and lemon	V	15/28
Matbucha	V	19/36

Soups

White beans and tomato soup cooked with bone marrow		27
Lentil soup (winter only)	V	25
Metaphonia – Kuba stuffed with minced meat in a carrot, zucchini, pumpkin and tomato soup (5 units)		39
Hamusta – Kuba stuffed with meat in a sour soup of zucchini, garlic, celery and chard (3 units)		39
Vegetarian kuba stuffed with chick-peas, nuts and lentils in a carrot, zucchini, pumpkin and tomato soup (4 units)	V	39
Beet kuba - kuba stuffed with minced meat in a red beet soup (5 units)		39

Side Dishes

Vegetable salad	19
White rice	19
Majadra	19
French fries	19
Green beans / Okra	19
Roasted vegetables	19



יינות לבנים | Withe Wine

150 ש"ח	ברבדו, שרדונה Bravdo, Chardonnay
110 ש"ח	נטופה דומיין לבן שאנין בלאן Domaine Netofa white chenin blanc 2017
130 ש"ח	נטופה רוזה גרנאש, סירה ומורבדרה Rose Netofa grenache, syrah and mourvedre 2018
160 ש"ח	קסטל לה וי, סוביניון בלאן, שרדונה וגוורצטרמינר 2018 Castel La-Vie, Sauvignon Blanc, Chardonnay and Gewürztraminer
178 ש"ח	צרעה הרי יהודה, שרדונה וסוביניון בלאן 2018 Tzora Judean Hills, Chardonnay and Sauvignon Blanc
178 ש"ח	צרעה הרי יהודה, שרדונה וסוביניון בלאן 2017 Tzora Judean Hills, Chardonnay and Sauvignon Blanc
180 ש"ח	בלאן דה קסטל, שרדונה 2016 Blanc du Castel

יינות אדומים | Red Wine

160 ש"ח	קסטל לה וי, קברנה סוביניון, מרלו, סירה ופטי ורדו 2017 Castel La-Vie, Cabernet Sauvignon, Merlot and Petit verdot
178 ש"ח	צרעה הרי יהודה, קברנה סוביניון, סירה, מרלו ופטי ורדו 2017 Tzora Judean Hills, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot and Petit verdot
180 ש"ח	ברבדו, שיראז Bravdo, Syrah
150 ש"ח	דלתון, קברנה סוביניון 2017 Dalton, Cabernet Sauvignon
190 ש"ח	פטיט קסטל, קברנה סוביניון, מרלו ופטי ורדו 2017 Petit Castel, Cabernet Sauvignon, Merlot and Petit verdot
190 ש"ח	יקב ויתקין, קרניאן 2015 Vitkin Winery, Carignan
285 ש"ח	ירדן אל רום, קברנה סוביניון 2008 Yarden El Rom, Cabernet Sauvignon
285 ש"ח	נטופה דור, סירה 2013 Netofa Dor, Syrah
350 ש"ח	צרעה מיסטי הילס, קברנה סוביניון וסירה 2016 Tzora Misty Hills, Cabernet Sauvignon and syrah
370 ש"ח	קסטל גרנד וין, קברנה סוביניון, מרלו ופטי ורדו 2015 Castel Grand Vin, Cabernet Sauvignon, Merlot and Petit verdot
350 ש"ח	קסטל גרנד וין, קברנה סוביניון, מרלו ופטי ורדו 2016 Castel Grand Vin, Cabernet Sauvignon, Merlot and Petit verdot
700 ש"ח	יער יתיר, קברנה סוביניון ופטי ורדו 2011 Yaar Yatir, Cabernet Sauvignon and petit verdot
1100 ש"ח	ירדן קצרין, קברנה סוביניון, מרלו, פטי ורדו ומלבק 2012 Yarden Katzrin, Cabernet Sauvignon, Merlot Petit verdot and Malbec

אמיתי

אמא
מסעדה

שתייה קרה | Cold beverages

13 ש"ח	קוקה קולה / זירו Coca Cola / Zero
13 ש"ח	ספרייט / זירו Sprite / Zero
13 ש"ח	מים מינרלים Mineral water
10 ש"ח	סודה Soda water
24/14 ש"ח	סן פלגרינו קטן / גדול San Pellegrino, small / large
15 ש"ח	סיידר צלול / מוגז Apple cider still / sparkling
14 ש"ח	בירה שחורה Root Beer
13 ש"ח	מיץ אשכוליות Grapefruit juice
24/10 ש"ח	לימונדה קנקן / כוס Lemonade pitcher / glass
14 ש"ח	פיוז טי Fuze Tea
13 ש"ח	מי טוניק Tonic water

בירות | Beers

27/21 ש"ח	בזלת פילזנר / אייל ענברי קטן / גדול מהחבית Bazelet Pislner / Bazelet Ale Small / large on tap
19 ש"ח	גולדסטאר Goldstar
19 ש"ח	מכבי Maccabi
23 ש"ח	היינקן Heineken
25 ש"ח	חתול שמן Fat cat
25 ש"ח	דודהש'ן Dodas'h

Beverage

אמא
מסעדה

שתייה חריפה | Alcoholic beverages

ארק | Arak

25/15 ש"ח	עלית ארק Arak Elite
-----------	------------------------

רום | Rum

34/16 ש"ח	קפטן מורגן בקרדי Captain Morgan Bacardi
-----------	--

טקילה | Tequila

28/24 ש"ח	קוורבו גולד Tose curevo פטרון קפה Patron xo cafe
-----------	---

מרטיני | Martini

30 ש"ח	מרטיני ביאנקו מרטיני רוסו מרטיני יבש Martini Bianco Martini Russo Dry Martini
--------	--

וודקה | Vodka

45/25 ש"ח	בלוגה Beluga
32/16 ש"ח	סמירנוף Smirnoff

ג'ין | Gin

32 ש"ח	גורדון Gordon
--------	------------------

ליקרים | liqueur

34 ש"ח	קמפרי Campari
--------	------------------

30 ש"ח	סאוטרן קומפורט Southerm comfort פרנו Penod
--------	---

30 ש"ח	קרם דה קסיס Creme de cassis
--------	--------------------------------

וויסקי | whiskey

35 ש"ח	ג'ים בים Jim Beam Whiskey
--------	------------------------------

60 ש"ח	גלנמורנג'י 10 Glenmorangi 10
--------	---------------------------------

90 ש"ח	גלנליווט 18 Glenlivet 18
--------	-----------------------------

45 ש"ח	ג'ק דניאלס Jack Daniel's
--------	-----------------------------

50 ש"ח	בלאק לייבל Black Label
--------	---------------------------

35 ש"ח	ג'יימסון Jameson
--------	---------------------

60 ש"ח	אובן 14 Oban
--------	-----------------

50 ש"ח	גלפידין 12 12 Galfidich
--------	----------------------------

45 ש"ח	שיבס Chivas Regal
--------	----------------------

55 ש"ח	רישון Rishon
--------	-----------------

40 ש"ח	ברנדי- ברינדי ראשון Rishon Brandy X.O
--------	--