



NEXT
DOOR

FCCDBAR



49 // G'INTON

הגרסא שלנו לדרינק הקלאסי הטוב בעולם. היימנס ג'ין, סירופ דבש לואיזה בייתי, מלפפון וטוניק



59 // BOULE DE CRISTAL

צרפתי יפיוף כריזמטי וחצוף. כדור בדולח, קורביזייה, רום כהה XO, ליים, פסיפלורה, קציפת חלבון טריפק סק, וניל



52 // CUBA NEXTDOOR

אצל פידל על הדשא בגבוה. וודקה זוברובקה, ליקר סן ז'רמן, מלפפון, ליים, סודה ונגיעת אבסינט



52 // MADAM ST. GERMAN

חמוץ ומתוק עם טוויסט שווה במיוחד בעלילה. ג'ין, ליקר סן ז'רמן, קוקי ביאנקו, סירופ תות בייתי וקציפת ורודה



58 // SILKY SMOOTH

מנוער, אלגנטי וזוהר כמו JFK. וויסקי שיפון מושרה עם פקאן וחמאה, רום מיושן, סירופ תבליני חורף בייתי, אנגסטורה ומיץ תפוזים סחוט



52 // GOLDEN GAI

יפנית עוקצנית בהשראת האיזאקאיה השכונתית. וודקה לימון, רימונים חריפים, סירופ ג'ינג'ר בייתי, טריפל סק, קציפת חלבון



52 // MOJOJITO

הגרסה הנתנייתית - נועזת ויפה עם הרבה קלאס. וודקה סטולי, ליים, אננס, למון גראס, פלרנום, נענע טרייה ואנגסטורה



52 // II SOI

כאוס ממכר בהשראת רובע הברים של אהובתנו בנקוק. רום, שרטרו צהוב, אורז'ה פקאן, צ'אי מסאללה שקדים, וניל, פלרנום, מיץ אננס, תפוז סחוט ומיץ ליים



49 // FESTIVE CAMPARI

לחובבי הקמפרי ושכניו deep & bitter. מריר, מחוזק, מרענן ולא נאמן למקור. קמפרי, ג'ין, סירופ פסיפלורה בייתי, מיץ תפוזים סחוט



52 // SELINA FROM BARBADOS

טרופי שנוגע בכל האזורים הנכונים. רום קאריבי כהה מהאי ברבדוס. אפרול, מיץ אננס, אורז'ה שקדים וסירופ פסיפלורה בייתי

COCKTAILS

קוקטיילים בעבודת יד על בסיס חומרי גלם טבעיים



TROPICAL



FRESH



SPICY



ELEGANT



EXOTIC



CLASSIC

FOODBAR MENU

ים

באן באן פסה // 66 (3 יח')

כיסוני חסה אייסברג, דניס מפורק, אטריות שעועית, נענע, כוסברה, רוטב "באן באן"

פורי קראנצ' // 64

קוביות לברק, סלסה של תבלינים ארומטיים, רוטב חלפניו-ליים, פורי פריך בצד

NEXT רול // 58

דף אורז מגולגל, דניס בטמפורה, קרם קוקוס, אטריות שעועית, ריבת בוטנים, עלים טריים

סופר בול // 69

סביצ'ה דג עטוף בסלק, אבוקדו, יוזו ליים, תפוצ'יפס, נענע ופלפלים

יקיטורי סלמון גריל // 48 (2 יח')

שיפודי סלמון צלוי בגריל, סלט עלים קטן, רוטב "טארה" טראיקי יפני

ספייסי פופקורן // 56

שרימפס טמפורה בלהבות ברוטב קרמל-צ'ילי, בצל ירוק, שומשום

הר גאו שרימפס // 52 (5 יח')

כיסוני שרימפס מאודים מוקפצים ברוטב טוגארשי חריף

יבשה

פלאפל פורטובלו // 56 (5 יח')

כדורי פטריות פריכים בטמפורה לצד רוטב איולי חלפניו

אספרגוס להבות // 64

צלוי בגריל עם רוטב מיסו-סרירצ'ה, שומשום שחור, קריספי שאלוט ועירית

פולנטה אגרו // 52 (2 יח')

סיגר בטמפורה ממולא בשר "מפורק" על פולנטה של תירס ועשבי תיבול

צ'יקן קאפ // 58 (2 יח')

כיסוני חסה אייסברג, נתחי פרגית בלהבות, קארי בוטנים אינדונזי, כוסברה

דאמפלינג NEXT DOOR // 49 (4 יח')

כיסוני בצק מאודים וצרובים במילוי תבשיל בקר 48 שעות

בייבי באן באן // 39

חסה אייסברג, עוף, מלפפונים, כוסברה, רוטב בוטנים-שומשום

BEEF BANH // 48 (2 יח')

לחמנייה רכה בקיטור אדים, תבשיל בקר "מפורק", חסה, בצל סגול, בצל ירוק, צ'ילי, איולי פיקנטי

SUSHI MENU

מיוחדים

ROCK&ROLL // 55 (5 יח')

רול חם ופריך של סלמון וטונה אדומה על רוטב שומשום שחור וואסבי

SUSHI טאמארי // 58

4 כדורי אורז עטופים בטונה אדומה, כבד אווז צלוי, מיונז צ'ילי, קרמל סויה כהה

טאמארי ריינבו // 58 (4 יח')

כדורי אורז עטופים בסלמון, לברק, טונה ואבוקדו עם רוטב סויה מתוקה ויוזו קושו

יאקי אוניגירי // 58 (2 יח')

ריבוע אורז מתובל, קוביות סלמון מוקפצות צרובות בסויה מתקתקה וג'ינג'ר

ניגירי COLLECTION // 30 (2 יח')

אורז, דג, סויה "קוג'י" מתובלת וסלסה של כמהין. טונה/סלמון/לברק/אבוקדו (22 ₪)

ניגירי מיקס דג // 86 (6 יח')

SHARING for 2 // 195

יאקי אוניגירי (2 יח'), טאמארי SUSHI/טאמארי ריינבו (4 יח'), ניגירי מיקס (6 יח')

רולים

ספייסי טונה NEXTDOR // 52

ספייסי טונה, מיונז טוגארשי, מלפפון, בצל ירוק,

טוביקו שחור ורוטב סויה-מירין

סלמון מיסו רול // 54

טרטר סלמון מלפפון ואספרגוס עטוף בסלמון

צרוב וטוביקו

ריינבו חלפניו // 54

סלמון, אבוקדו, אספרגוס ועירית עטוף בטונה

אדומה, חלפניו פונזו

לברק ביט רול // 56

דניס בטמפורה, אבוקדו, סלק, ריבת פטריות

שיטאקה, עטוף בלברק צרוב עם טריאקי וסלק פריך

פונזו רול // 52

פטריות שיטאקה, אבוקדו, עירית ורוקט עטופים

בסלק, איולי פונזו ושבבי טמפורה

SEXY FISH // 56

ספייסי לברק עם ביצי טוביקו, מלפפון, צ'יפס סלק

עם רוטב איולי קארי-גינג'ר

סלמון חריף // 52

טרטר סלמון, מלפפון, מיונז יפני עטוף בסלמון

צרוב, צ'יפס סלק ורוטב סרירצ'ה חריף

בטטה אנד צ'יז // 48

דף אורז שקוף, בטטה בטמפורה, אבוקדו,

cream cheese, צ'יפס בטטה, שומשום

קאריביאן // 54

טונה אדומה, אננס, בצל ירוק, צ'ילי טרי,

כוסברה, ציפוי פאנקו, ויניגרט סויה-מירין

ספארוס רול // 54

דניס בטמפורה, מלפפון, קמפיו, בצל ירוק,

ספייסי מיונז, צ'יפס בטטה ורוטב כוסברה בצד

COCO SHRIMP // 56

שרימפס בטמפורה, טרטר סלמון, למון גראס,

בצל ירוק, אבוקדו, עטוף בצ'יפס סלק

טריאקי מאקי // 50

סלמון צלוי, מלפפון, אבוקדו, צ'יפס בטטה, טריאקי

WINE

SPARKLING

135 / רג'יו אמיליה, איטליה / Cavicchioli

35/135 / קובלדס, ספרד / Cava Xenius Brut

WHITE

41/147 / מסע ישראלי לבן, ויתקין, ישראל /

49/180 / פינו גריג'יו, לה טונלה, איטליה /

43/156 / גורצטרמינר, שאטו סן מישל, ארה"ב /

43/156 / שרדונה, גרנד אסטייט, קולומביה קרסט, ארה"ב /

52/190 / שנין בלאן, ווברה, מארק ברדיף, צרפת /

54/200 / שבלי, דומיין דה מאלאנד, צרפת /

RED

43/156 / מותג פרטי, טוליפ, ישראל / Mojo signature

43/156 / מסע ישראלי אדום, ויתקין, ישראל /

54/210 / קסטל, ישראל / Petit Castel

175 / הר עמשא, מש"ק, יתיר, ישראל /

160 / סירה, שאטו סן מישל, ארה"ב /

49/175 / מלבק "Catena", מנדוזה, ארגנטינה /

ROSE

41/147 / מסע ישראלי ורוד, ויתקין, ישראל /



