

קוקטיילים

מרגריטה תות

וודקה, מונין תות, חמוציות

טרופיקנה

מרטיני, וודקה, מונין פסיפלורה

מוחיתו צ'ילי אננס

רום, מיץ אננס, נענע ולימונים

ג'ין גרדן

ג'ין, כוסברה, מלפפון

אפרול שפריץ

אפרול וקאוה

44 ש"ח

בירה

מהחבית

טובורג 28
סטלה ארטואה 30

בקבוק

גינס 32
קורונה 32
הרצל 6% כפרה 34
הרצל I.P.A 34
ווינשטפן 36

שתייה קלה

מים מינרלים 24/14
מים מינרלים מוגזים 24
סודה 12
שתייה מוגזת 14
מיץ טבעי 14
תפוחים צלול 14

הקצביה

מבחר יומי משתנה של נתחי בשר מובחרים ומיושנים (המחיר הוא ל-100 גר') שאל את המלצר.

פילה בקר 56
סינטה 44
אנטרקוט 49
פריים ריב 44
שייטל 44

כל המנות מוגשות עם צ'ימיצ'ורי, קונפי שום, רוקט וירקות מדורה.

מטבח תיכון חדש

נפיטפ

עיקריות

קריספי לברק מפורק ומטוגן בסלסה של עגבניות, כוסברה פלפל חריף וזיתי תאסוס

120

כנאפה דניס - דניס בקראסט טחינה גולמית ושערות קדאיף, על קרם כרובית וטאבולה שקדים

120

המבורגר אנטרקוט 250 גר' & צ'יפס

72

קריספי ניוקי - כבד אווז, חזה אווז מעושן ושקדי עגל בציר בקר על קרם כרובית

118

אסאדו עגל בברביקיו תפוזים וג'ינג'ר לצד סלט קולסלו

110

לחי בקר צלויה 6 שעות בין אדום, ציר בקר, גזרים אורגנים, ערמונים ובצלי

שאלוט

118

סטייק פילה בקר וכבד אווז, בציר בקר, פטריות ושאלוט, על קרם תפוח אדמה

160

ריזוטו שקדי עגל ופטריות

84

חזה עוף סופרים ברוזמרין, לימון וציר עוף על קרם תפוח אדמה וברוקולי

98

פסטה קונקילי, שמן זית, עגבניות, צנוברים, בזיליקום, חצילים וזיתי תאסוס

68

קטנות מהשדה

32 ש"ח

קולרבי צלוי, טחינה ירוקה וזעתר
סטייק חציל בטאבון, טחינה,
ירקות שרופים, קרם לימון וסילאן
פלפלים שרופים - טינקרבל
וחרפים, אריסה ופסטו פלפלים,
בשמן בלסמי ואורגנו
בייבי זוקיני בטאבון
על קרם נענע וגרידת לימון
כרובית מטוגנת, טחינה,
סלסת עגבניות וסומק

ראשונות

פלטת מזאטים - מבחר של סלטים המוגשים עם פוקצ'ת הבית

58

סלט עגבניות - עגבניות שרי בצבעים, עגבניות שטח, עגבניות צליות, בזיליקום, קרוטונים, זיתי תאסוס, צנון ופלפל חריף בוויניגרט עגבניות

52

סלט עלים - חסה, רוקט, אנדיב, עשבי תיבול, עגבניות שרי חצי מיובשות, בצלי שאלוט פריכים וביצה קשה מגורדת ברוטב וויניגרט לימון ודבש עם אגוזי מקדמיה

56

דג לבן וסלק - ששימי דגים, סלקים, פסטו, אגוזי מקדמיה וצ'ילי

68

פאני פורי טונה אדומה ואיולי טוגרשי

68

קרפצ'ו בקר - רוקט, ארטישוק אלה רומנה, קונפי שום, שקדים מסוכרים ובלסמי

64

פטה כבדים, ריבת עגבניות ושומר לצד טוסטונים

56

מעורב ירושלמי של דגי ים, טחינה ועמבה

68

שקדי עגל צרובים על קרם כרובית, טאבולה שקדים ויין אדום

72

תוספות 18 ש"ח

שעועית ירוקה // סלט ירוק // פירה //
צ'יפס // צ'יפס בטטה // תפוח אדמה בתנור

ארוחת אסימות

250 ש"ח לסועד

הארוחה אחייבת את כל הסועדים בשולחן

Farm to table

NIS **32**

Roasted kohlrabi, green tahini and za'atar

Tabun roasted eggplant, tahini, burned vegetables salsa, lemon cream & date honey

Burned peppers - Tinkerbelle and hot peppers, Arisa and peppers pesto in balsamic oil and oregano

Oven roasted baby zucchini on mint cream and lemon zest

Fried cauliflower, tahini, tomatoes sauce and sumac

Appetizer

Meze Plate – a colorful variety of salads, served with our special focaccia

58

Tomatoes salad – cherry tomatoes, baladi tomatoes, roasted tomatoes, basil, croutons, tassos olives, radish and hot pepper in tomatoes vinaigrette

52

Leaf salad- lettuce, roquette, endive, mixed herbs, semi dried cherry tomatoes, crispy shallots & shredded hardboiled egg in a lemon and honey vinaigrette with macadamia nuts

56

White fish with Beets – sashimi salt water fish, beets, pesto, macadamia nuts & chili

68

Pani puri red tuna & aioli tograshi

68

Beef carpaccio – roquette, Italian artichoke, garlic confit, candied almond & balsamic

64

Liver paté served with tomatoes fennel chutney and mini toasts

56

Jerusalem mixed grill of sea fish with tahini & mango pickle sauce

68

Seared veal sweetbreads on cauliflower cream, almond tabbouleh & red wine sauce

72

Tasting menu

NIS **250** per gesh

upon order of tasting menu by all guests at the table



Main

Strips of crispy sea bass in tomatoes salsa, coriander, hot peppers & tassos olives

120

Sea bream kanafeh – sea bream in raw tahini and kadaif fibers crust, on cauliflower cream & almonds tabbouleh

120

250 gr. Entrecote burger & fries

72

Crispy Gnocchi - goose liver, smoked goose breast & veal sweetbreads in beef stock on cauliflower cream

118

Veal asado with ginger & orange barbeque sauce served with coleslaw salad

110

Beef cheek roasted 6 hours in red wine, beef stock, organic carrots, chestnuts & shallots

118

Fillet mignon steak with goose liver in beef stock, mushrooms & shallots served on potato cream

160

Sweet bread and mushrooms risotto

84

Chicken breast in rosemary, lemon & chicken stock on mashed potatoes & broccoli

98

Conchiglie Pasta, olive oil, tomatoes, pine nuts, basil, eggplant & tassos olives

68

Cocktails

Strawberry Margarita

Vodka, Strawberry monin syrup, cranberries

Tropicana

Martini, vodka, passion fruit monin syrup

Mojito Chili Pineapple

Rum, pineapple juice, mint and lemons

Green Garden

Gin, coriander, cucumber

Aperol Spritz

Aperol, cava

NIS **44**

Beer

Draught

Tuborg 28
Stella Artois 30

Bottle

Guinness 32
Corona 32
Herzl – amber ale 34
Herzl I.P.A 34
Weihenstephaner 36

Soft drink

Mineral water 14/24
Sparkling water 24
Soda 14
Carbonated drinks 14
Natural Juice 14
Apple Juice 14

The butcher

Variable daily selection of premium cuts and aging (the price is for gr.100). Ask the waiter.

Fillet mignon steak **56**
Sirloin steak **44**
Entrecote **49**
Prime rib **44**
Rump steak **44**

All dishes are served with chimichurri sauce, garlic confit roquette and bonfire vegetables.

Extras NIS 18

Green beans Green salad Mashed Potatoes
Chips Baked potato Sweet potato chips