



ראשונות

- 36 לחם ומטבלים מבחר מטבלי הבית מוגש עם פוקצה חמה
- 57 סלט אנדיב – אנדיב, חסה, רוקט, בצל סגול, אגסים, סלק צלוי בבלסמי ופקאן
- 44 סלט ירושלמי - עגבניות קצוצות, בצל ספרדי, כוסברה, פלפל חריף ולימון כבוש
- 57 סטייק חציל – ירקות שרופים, פילה בקר, טחינה גולמית, סילאן ולימון כבוש
- 46 כרובית מטוגנת - טחינה, סלסת עגבניות וסומק
- 48 פטה כבדים מוגש עם ריבת עגבניות ושומר לצד טוסטונים
- 62 קרפצ'ו בקר - רוקט, ארטישוק אלה רומנה, קונפי שום, שקדים מסוכרים ובלסמי
- 55 פני פורי - סלמון, מלפפון, בצל ירוק, סויה, ואיולי ציפוטלה
- 68 ספייסי טונה אדומה – בצל ירוק, בצל סגול, כוסברה, סויה, וציפוטלה

עיקריות

- 80 פטוצ'יני אליו אליו, זיתים ואורגנו עגבניות שרי בשמן זית
- 130 פילה דניס צרוב על קרם עגבניות שרי תמר וניוקי
- 125 סלמון פטריות ושעועית ירוקה בווינגרט אסיאתי חם ושומשום
- 132 לברק שלם בתנור אפוי עם שומר, עגבניות, לימונים, זיתים וצלפים
- 89 אסקלופ חזה עוף בלימון, שום ורוזמרין על קרם תפוזי
- 86 בורגר אנטרקוט & צ'יפס (250 גר')
- 125 חזה אווז ופירה רוטב יין ופירות יער
- 164 סטייק אנטרקוט וירקות מדורה
- 116 אסאדו עגל ברוטב ברביקיו תפוזים וגיינג'יר לצד סלט אישי

ארוחת טעימות - הארוחה מחייבת את כל הסועדים בשולחן

269 ש"ח לסועד



Starters

| | |
|---|-----------|
| Bread and dips | 36 |
| Endive salad - endive, lettuce, roquette, red onion ,pear, roasted beet and pecan | 57 |
| Jerusalem salad - chopped tomatoes, Spanish onion, coriander, spicy pepper and pickled lemon | 44 |
| Eggplant steak – with beef fillet, raw tahini, date honey | 57 |
| Fried cauliflower- tahini and tomato sauce | 46 |
| Liver paté served with tomatoes fennel chutney and crostini | 48 |
| Beef carpaccio - roquette, "Alla Romana" artichoke, garlic confit, candied almond & balsamic | 62 |
| Pani Puri salmon, avocado, aioli togarashi & yuzu and wasabi vinaigrette | 55 |
| Spicy red tuna green onion red onion soy coriander and chipotle | 56 |

Main dishes

| | |
|--|------------|
| Fettuccine tomatoes sauce, olives, oregano, cheery tomatoes with olive oil | 80 |
| Seared seabream with Tomato cream and gnocchi | 130 |
| Salmon with green beans and mushrooms in a hot Asian vinaigrette and sesame seeds | 125 |
| Whole baked seabass baked with fennel, tomatoes, lemons, olives and capers | 132 |
| Chicken breast escallop with lemon, garlic and rosemary on potato cream | 89 |
| Entrecôte burger & fries (250 gr.) | 86 |
| Goose breast with mashed potatoes and red wine sauce | 125 |
| Entrecôte steak & fries | 164 |
| Veal asado in barbeque sauce with orange & ginger. Served with coleslaw salad | |

Tasting menu - upon order by all guests at the table

NIS 269 per gest