

# MENU

## פתיחת שולחן

### קלמרי בפלנצ'ה

קריספי תפוז'א, בצל צלוי, עשבי תיבול, צ'ילי, לימון כבוש, גבינת פטה ויוגורט צאן | 74

### רוסטביף עגל

איולי חרדל, שום קונפי, בצל צלוי, צלפים וטוסטונים | 76

### טרטר טונה אדומה

אספרגוס, בצל סגול, עשבי תיבול, צ'ילי ווינגרט יוזו וליים | 78

### שרימפס בחמאה

ציר שרימפס, שום, צ'ילי, לימון, יין לבן, עגבניות קונקסה, פטרוזיליה וירוקים עונתיים | 82

### סביצ'ה דגים

סלט עשבים טריים, בצל סגול, צ'ילי, פרי עונתי, שקדים קלויים ויוגורט צאן | 68

### לבבות חסה

אייסברג, אלון, סלנובה, סלקים צלויים, אגסים, שקדים קלויים, מוצרלה פרסקה בוינגרט שמפנייה | 69

### סלט סלקים צלויים וגבינה כחולה

עלי מיזונה, אנדיב, קרם פרש, בלסמי מיושן ואגוזי לוז | 69

### סלט קיסר עוף

חסה רומית, חזה עוף, איולי אנושבי ופרמד'ן | 72

### תוספת בייקון

תוספת שרימפס | 28

### קרפצ'יו פילה בקר טרי

שמן זית, לימון, רוקט, פיסטוקים ופרמד'ן | 74

### ארטישוקים צרובים

קרפצ'יו סלק, אורגנו, בלסמי, פיסטוקים וגבינת פטה | 56

### קרפצ'יו חציל מהאש

עגבניות צלויים, בצל סגול, זיתים, קרם פרש, פלפל חריף ופטרוזיליה | 61

### אספרגוס בגריל

קרם פולנטה ופרמד'ן | 66

### סלט עגבניות

עגבניות טריות וצלויים, מלפפונים, בצל סגול, פלפל חריף, נענע, אורגנו וגבינת פטה | 68

### פטה כבדי עוף

ריבת בצל ולמון גראס, וטוסטונים | 65

## עיקריות

### פילה לברק

צלוי על הפלנצ'ה, ארטישוק ירושלמי צלוי, ירקות ירוקים וקרם פרש | 133

### אנטריקוט - בקר ישראלי טרי

350 גרם, מוגש עם צ'ימיצ'ורי ותוספת לבחירה | 198

### פילה - בקר ישראלי טרי

220 גרם, בצל מקורמל, שום קונפי, מח עצם, רוטב בורדולז ותוספת לבחירה | 198

### נתחי בשר בקר טרי מובחרים ומיושנים במשקל

שאל את המלצר

### סלמון טרי צרוב

קרם שורשים טריים, ירקות עונתיים, חמאת לימון וטרגון | 119

### פסטה עם בשר מפורק

בשר מפורק בבישול ארוך, מגוון פטריות, שום קונפי, חמאה ודמי גלאס | 98

### פסטה פירות ים

מולים, שרימפס, קלמרי, חמאת עגבניות, יין לבן, פלפל חריף ושום | 111

### ריזוטו פירות ים

מולים, שרימפס, קלמרי, חמאה, יין לבן, ברוקולי ועשבי תיבול | 111

### שוק אווז בבישול ארוך

קרם תפוחי אדמה, עלי תרד ודמי גלאס | 129

### תוספות:

פירה/ סלט ירוק/ כרוב לבן אפוי בשחינה גולמית/ תפוח אדמה אפוי/ בטטה צלוייה | 26



## יין בכוס

### אדומים

לאב, רזרבה, פורטוגל | 45  
פנפולדס, שירז קברנה | 48  
אלגריני, ואלפוליצ'לה ריפאסו | 60  
קלו דה גת, סירה הראל | 62

### מבעע

קווה פריול | 40

### רוזה

פאריני, בלאש, פינזו גריג'יו | 40

### לבנים

פאריני, פינזו גריג'יו | 40  
ג'י פי שנה, גורצטרמינר | 42  
בנימינה, שרדונה, רזרב | 46  
מטואה, סובניון בלאן | 49

בתפריט זה אנו משתמשים במצרכים מיוחדים נטולי גלוטן. יחד עם זאת המטבח שלנו, אינו חופשי מגלוטן. אנו מקפידים הקפדה יתרה בטיפול בחומרי הגלם, כלי הבישול והטיגון, כמו גם ניקיון סביבת העבודה.