

MENU

פתיחים

- 24 מיקס זיתים
- 26 לחם ומטבלים איולי ירוקים, סלסת עגבניות שרופות ושום קונפי

מנות ביניים

- 62 קרפצ'יו פילה בקר מוגש עם איולי וויסקי, פיסטוקים קלויים, שרי ובלסמי מצומצם
- 66 קרפצ'יו מוסר מוגש עם איולי וויסקי, פיסטוקים קלויים, שרי צליות, צנוניות ופודרה זיתים
- 58 פטה כבד מוגש עם ריבת תאנים, קרם קשיו, קרם חמוציות, פיסטוק, שמן עשבי תיבול וטוסטונים
- 52 לקט פטריות פטריות יער, שמפיניון ופורטבלו מוקפצות עם שום, שמן זית, יין לבן ופטרוזיליה.
מעוטר אגוז ברזיל מגורד
- 56 סינטה מעושנת פרוסות סינטה דקות במעשנה על בצל שרוף, קרם קשיו סלק ושמן עשבי תיבול
- 56 סלט עלים מיקס עלי חסה, דפי זוקיני, בצל סגול, עגבניות מיובשות, בטטה, קרם קשיו וקראמבל אגוזים
- 58 סלט אה-לה-רומנה ארטישוק ועגבניות צלויים, מיקס עלים צעירים ואורוגולה, שמן זית, מיץ לימון,
בצל שרוף ושקדים
- 48 סלמון טייסטינג רום ששימי סלמון, רוטב יוזו הדורים עם נגיעת סויה וצ'ילי
- 62/46 לקט ירקות העונה צלויים ומעושנים קלות, מלח ים ושמן זית, מוגש עם קרם קשיו וקרם סלק,
שמן עשבי תיבול ופודרה זיתים
- 116/82 צלחת שרקוטרי מבחר נתחי בקר והוד שאנחנו כובשים ומעשנים במקום. מוגש עם חרדל דיז'ון,
מלפפון חמוץ וזיתים

עיקריות

- 96 ניוקי ארטישוק ואספרגוס ברוטב קרם ארטישוק, רבעי ארטישוק, עשבי תיבול ופטריות
(ניתן להזמין בגרסה טבעונית)
- 106 פילה סלמון טרי בגריל פחמים עם חציל שרוף, זוקיני וקרם קשיו סלק
- 126 פילה מוסר ים על קרם חציל עם גזרים צלויים בציפוי פיסטוק קריספי ועשבי תיבול
- 92 פרגית קראנץ' פרגית שחורה, בטטה מדורה, קרם גזר, מוגש עם סלט נבטים קטן
- 145 אסאדו על העצם 500 גרם של נתח אסאדו בבישול ארוך בגלייז ברבקיו וויסקי
מוגש עם גזרים צבעוניים בגריל
- 210/168 אנטריקוט מיושן על גריל פחמים עם תפוח אדמה מדורה ואיולי ירוקים 350ג'/500ג'
- 176 פילה בקר על גריל פחמים עם פירה כמהין בדיגוג וויסקי
- 58 - 100 גרם פריים ריב עם עצם, מוגש עם העצם לצד סלט עגבניות פיקנטי

טבעוני

ניתן לקבל את המנות ללא גלuten/אגוזים מכל הסוגים | נא לשים לב כי המטבח אינו סטרילי מקמת, אגוזים וכו'
ועלול להכיל אלרגנים ממקורות שונים

