

# MENU

## פתיחים

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

## מנות ביניים

- 64 קרפצ'יו פילה בקר מוגש עם איולי וויסקי, פיסטוקים קלויים, צנונית, שרי ובלסמי מצומצם
- 68 קרפצ'יו מוסר מוגש עם איולי וויסקי, פיסטוקים קלויים, שרי צליות, צנוניות ופודרה זיתים
- 58 פטה כבד מוגש עם ריבת פירות יבשים, קרם קשיו, קרם חמוציות, פיסטוק, שמן עשבי תיבול וטוסטונים
- 78 חזה אווז מעושן פרוסות אווז על קרם ארטישוק ירושלמי, ציר בקר ויין אדום, אוכמניות
- 56 לקט פטריות פטריות יער, שמפיניון ופורטבלו מוקפצות עם שום, שמן זית, יין לבן, פטרוזיליה וטימין, מעוטר באגוז 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 🌿
- 68 טטאקי טונה טונה טריה צרובה, סלט שומר ועשבי תיבול, רוטב פונזא וקינואה קריספית
- 48 סלמון טייסטינג רום ששימי סלמון, רוטב יוזו הדרים 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 🌿
- 118/86 צלחת שרקוטרי מבחר נתחי בקר והודו שאנחנו כובשים ומעשנים במקום. מוגש עם חרדל דיז'ון, מלפפון חמוץ וזיתים

## עיקריות

- 96 ניוקי ארטישוק, אספרגוס ופטריות ברוטב קרם ארטישוק, רבעי ארטישוק, עשבי תיבול ופטריות (ניתן להזמין בגרסה טבעונית 🌿)
- 108 פילה סלמון טרי בגריל פחמים עם חציל שרוף, זוקיני וקרם קשיו סלק
- 128 פילה מוסר ים על קרם חציל עם גזרים צלויים בציפוי פיסטוק קריספי ובזיליקום
- 94 פרגית קראנץ' פרגית שחורה, בטטה מדורה, קרם גזר, מוגש עם סלט נבטים קטן
- 148 אסאדו על העצם 500 גרם של נתח אסאדו בבישול ארוך בגלייז ברביקיו מוגש עם גזרים צבעוניים בגריל
- 340/220/174 אנטריקוט מיושן על גריל פחמים עם תפוח אדמה מדורה ואיולי ירוקים 350ג/500ג/800ג
- 176 פילה בקר על גריל פחמים עם פירה כמהין בזיגוג וויסקי
- 62 ל 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 מקמח, אגוזים וכו' ועלול להכיל אלרגנים ממקורות שונים

