

MENU

פתיחים

24	מיקס זיתים
28	לחם ומטבלים איולי ירוקים, סלסת עגבניות שרופות ושום קונפי
22	צלחת חריפים

מנות ביניים

72	קרפצ'יו פילה בקר מוגש עם איולי וויסקי, פיסטוקים קלויים, צנונית, שרי צליות ובלסמי מצומצם
74	קרפצ'יו מוסר מוגש עם איולי וויסקי, פיסטוקים קלויים, שרי צליות, צנונית ופודרה זיתים
64	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 וקרם קשיו סלק
58	לקט פטריות פטריות יער, שמפיניון ופורטבלו מוקפצות עם שום, שמן זית, יין לבן, פטרזיליה וטימין, מעוטרי באגוז ברזיל מגורד
56	סינטה מעושנת פרוסות סינטה דקות במעשנה על בצל שרוף, קרם קשיו סלק ושמן עשבי תיבול
64	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 יזו הדורים עם נגיעת סויה וצ'ילי
68 / 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 שרקרוטרי 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)
118	פילה סלמון טרי בגריל פחמים עם חציל שרוף, זוקיני וקרם קשיו סלק
138	פילה לברק על קרם חציל עם גזרים צלויים בציפוי פנקו, פיסטוק קריספי ובזיליקום
104	פרגית קראנץ' פרגית שחורה, בטטה מדורה, קרם גזר, מוגש עם סלט ירוק
158	אסאדו על העצם 500 גרם של נתח אסאדו בבישול ארוך בגלייז ברביקיו מוגש עם גזרים צבעוניים בגריל
380 / 245 / 195	אנטריקוט מיושן על גריל פחמים עם תפוח אדמה מדורה ואיולי ירוקים 350 ג' / 500 ג' / 800 ג'
190	פילה בקר על גריל פחמים עם פירה כמהין בזיגוג וויסקי
66 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

