

ראשונות

פרנה ביתית - Home-baked bread

מוגשת עם צלחת חריפים וטחינה - Served with various dipping sauces

49ש

צלחת חריפים - spicy's plate

פלפל סוריאנו מטוגן, קוביות צ'ילי בשמן זית ולימון וסחוג ביתי

Fried sriono pepper, chili cubes in olive oil and lemon, homehade sakhug

24ש

סלט סלקים - Beet salad

סלק בתחמיץ יין לבן, עלי אורגולה, אנדיב, שאלוט, קרם סלק וצנוברים ברוטב הדרים

beetroot in white wine silage, arugula leaves, endive, shallot, beetroot

cream and pine nuts in citrus sauce

74ש

סום טאם סלמון - Salmon Sum Tam

סשימי סלמון על ז'וליינים פאפיה, גזר, בצל ברוטב ויאטנמי בסגירת קשיו מסוכר

salmon sashimi on papaya juliennes, carrots, purple and green onions in

Vietnamese sauce covered with candied cashews

86ש

אסאדו קריספי רייס קייק - Asado Crispy Rice Cake

בשר אסאדו מוגש על קריספי רייס קייק מלווה בבצל ירוק, פטריות, שקדים ואיולי צ'יפולטה

asado meat served on a crispy rice cake accompanied with green onions,

mushrooms and pickled onions, almonds and chipotle aioli

92ש

כבד קלבדוס - Calvados liver

נתחי כבד אווז צלוי ותפוחי עץ מקורמלים מוגשים על בריוש קלוי ברוטב קלבדוס

Peaces of roasted foie gras and caramelized apples served on toasted brioche

in calvados sauce

138ש

קרפצ'יו פילה בקר - Beef fillet carpaccio

פרוסות דקות של פילה בקר נא, שמן זית בלסמי לבן ביאנקו מוגש עם עלי אורגולה

וצנונית

Thin slices of raw beef fillet, balsamic, olive oil, poached egg boric and micro

leaves

86ש

טרטר טונה - Tuna tartare

קוביות טונה אדומה עם פיקו דאגיו בסגירת עלי מיקרו מוגש לצד סוסטונים

Cubes of red tuna with pico daggio in a micro leaf closure served alongside

the house mini toast

92ש

"LOVE IS IN THE AIR"

עיקריות

סלמון נורבגי - Norwegian Salmon

על הפלנצ'ה מוגש על פירה כתום, בוקצ'וי וקרם עשבי תיבול

Roasted Norwegian salmon fillet served on mashed sweet potatoes and green herb cream

ש174

פטוצ'יני גינה - Green Fettuccine

פסטה פטוצ'יני בהכנה ביתית, אספרגוס, זוקיני ושום מוקפצים בקרם זוקיני ופסטו בסגירה של פיצוחים ופטה עיזים

Homemade fettuccine pasta, asparagus, zucchini and garlic sautéed in a zucchini cream and pesto, covered with crackers and goat feta

ש108

ריזוטו - risotto

לקט פטריות פורטבלו, ערמונים ואספרגוס בקרם קוקוס

risotto with mushrooms, chestnuts, asparagus in coconut cream

ש108

פרגית חרדל וקרמל - Mustard & Caramel Chicken

מוגש עם בצלצלי פנינה, בוקצ'וי, בטטה וצ'מיצ'ורי בסגירה של בוטנים ובצל ירוק

Chicken poulet marinated with mustard, caramel and pearl onion sauce, accompanied with bok choy, fresh chili, sweet potato, chimichurri and peanuts

ש152

אנטריקוט - Beef Fillet

300 גרם צלוי על גריל מוגש לצד תפוזי"א פריזיאן, פטריות וכרישה ברוטב יין וציר בקר

Grilled beef roasted in beef stock served with mashed potatoes, beetroot and baked sweet potato fingers

ש239

טורנדו רוסיני - Tournedo Rossini

שילוב של פילה בקר וכבד אווז בציר בקר מוגשים על מצע פירה כמהין ואספרגוס

Beef fillet and foie-gras in beef stock are served on truffle mashed potatoes and asparagus

ש283

שוק אווז - Goose leg

לצד מיקס פטריות מוקפצות עם כרישה, בטטה, ניוקי ועלי תרד בציר אווז

served alongside a mix of sautéed mushrooms with leek, sweet potato, gnocchi and spinach leaves in goose stock

ש183