

פתיה

לחם ומטבלים

מנה ראשונה אחת לבחירה

סלט ירוק פופינה
טרטר ירקות שורש כבושים
טרטר ג'ין & טוניק + 10 ש"ח
טרטר בקר + 10 ש"ח
פולנטה וירוקים
המבורגר שפונדרה
המבורגר שרימפס + 10 ש"ח
פיצה פירות ים + 12 ש"ח
פיצה טלה מעושן + 12 ש"ח

אויסטר ג'ילארדו – קולי אפרסמון וצ'ילי, סלרי קצוץ

2 יח' – 72 ש"ח 6 יח' – 185 ש"ח



תפריט צהריים

שבת

מחיר לסועד 165 ש"ח

יין בכוסות

אדום | בלארוש | 180/45 ש"ח

לבן | וילאבואה, סוביניון בלאן | 160/40 ש"ח

קינזה | ברבייטו, 3 שנים, פורטוגל | 32 ש"ח

*מבחר נוסף של כוסות יין ניתן למצוא

בתפריט היין שלנו

קוקטיילים

Bitter Passion

ג'ין בומביי, קמפרי, סן ג'רמן, לימון, מחית פסילורה 54 ש"ח

Tropical Summer

גרייגוס אגס, מחית ליצ'י, סן ג'רמן, לימון, נענע וקסיס 58 ש"ח

Fashioned Old-Fashioned

ג'ק דניאלס ריי, סירופ קליפות תפוזים מעושנות 58 ש"ח

Melon Grass

וודקה פינלנדיה, מחית מלון, מלפפון, סירופ למון גראס 56 ש"ח

Green Delight

טקילה אל חימדור, מחית תפוח ירוק, סירופ טרגון, כתר מלח סלרי ושמן שומשום 58 ש"ח

מנה עיקרית אחת לבחירה

ניוקי ירוקים

ניוקי צרוב, פטריות מלך יער, פטריות ירדן, אפונה, יין לבן, חמאה, שום, מנגולד ופרמזן

רוטולו לחי עגל

קרם שום שחור וקולורבי, פטריות ירדן צלויות, ערמונים, אפונה וציר טלה

עוף מושחת

כרע עוף עם עור ובלי עצם צלויה על הפלאנצ'ה מגיעה על בריוש צלוי, חסה צרובה קלות על הפלאנצ'ה, ביצה עלומה ורוטב שמנת וכמהין.

פילה מוסר ים צלוי + 30 ש"ח

כרוב צלוי, ארוז אסור, פטרוזיליה, רוקט, גבינת מנצ'גו, וחמאת שרי צהובות

לברק שלם + 30 ש"ח

תפוז ראטה, שאלוט צלוי, מנגולד ורוטב בויאבו

פילה עגל צלוי + 97 ש"ח

פולנטה פריכה עם מנצ'גו, מח עצם, קרם גזר לבן, ברוקולי ואספרגוס

קינזחים

פרפה שוקולד מריר וחמאת בוטנים-52 ש"ח

סורבה תות, קרמל בוטנים, בננות מקורמלות וקולי דובדבן

מוס גבינה וריבת תותים-49 ש"ח

קרם מי ורדים וטוויל פטל

סופלה אה-לה מינוט-57 ש"ח

גנאש שוקולד-קרמל, גלידת קרמל מלוח

טארט יוזו ופירות הדר-52 ש"ח

קולי פטל, מרנג וגלידת מנגו

מוס פסילורה-52 ש"ח

סורבה קוקוס, מרנג, קולי אונס, קרמל קוקוס וג'לי נענע