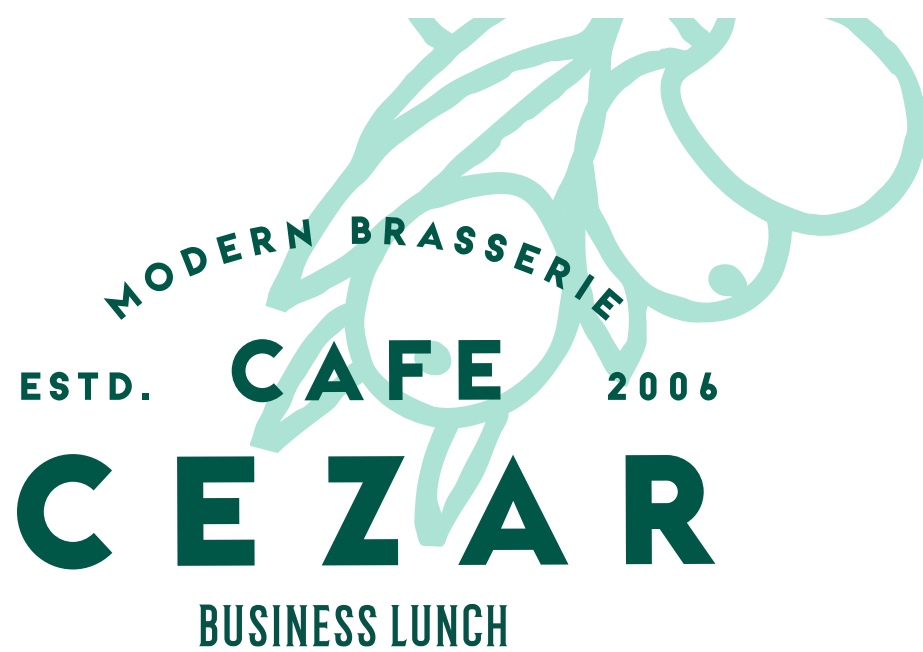




כוללת מנה זוגית של לחם הבית, צלחת מטבלים ושתייה קלה
במחיר המנה העיקרית

קוקטיילים

COCKTAILS

פיץ' ג'ין קוקטייל מתקתק על בסיס ג'ין, אפרסק וביטר אנגוסטורה	52	Peach Gin A sweet cocktail based on gin, peach, and Angostura bitters
טולום קוקטייל ספייסי על בסיס טקילה, מנגו ואגבה באווירת הקאריבים	55	Tulum A spicy cocktail based on tequila, mango, and agave with Caribbean vibes
ג'סמין קוקטייל על בסיס ג'ין וקמפרי עם טוויסט פסיפלורה מרענן	45	Jasmine A cocktail based on gin and Campari with a refreshing passion fruit twist
סמית' קוקטייל על בסיס וודקה, מידורי ותפוח ירוק	52	Smith A cocktail based on vodka, Midori, and green apple
רום סאנשיין רום, אננס ופלרנום בקוקטייל חמוץ-מתוק עם טוויסט קוקוס	45	Rum Sunshine Rum, pineapple, and Falernum in a sweet and sour cocktail with a coconut twist
בלאדי מרי קוקטייל קלאסי עם וודקה, עגבניות ותיבול עשיר	48	Bloody Mary A classic cocktail with vodka, tomatoes, and rich seasoning
אנניס קוקטייל על בסיס אוזו, ליים ונגיעת אננס	45	Annis A cocktail based on ouzo, lime, and a touch of pineapple

אפרטיף קלאסי

CLASSIC APERITIF

ג'ין אנד טוניק גין, טוניק ים תיכוני, ליים	41	Gin & Tonic Gin, Mediterranean tonic, lime
בליני ליקר אפרסק, פרוסקו	41	Bellini Peach liqueur, Prosecco
קיר רויאל קרם דה קסיס, פרוסקו	41	Kir Royal Crème de Cassis, Prosecco
סוז אנד טוניק סוז בלאנק, טוניק, לימון	41	Suze & Tonic Suze Blanc, tonic, lemon
הוגו שפריץ ג'ין, אלדרפלאוור, פרוסקו	41	Hugo Spritz Gin, elderflower, Prosecco
קמפרי סודה	41	Campari Soda
נגרונזי רוסו, ביאנקו וקמפרי	41	Negroni Rosso, Bianco, and Campari

מנות ראשונות

לחם הבית	29	סביצ'ה דגים עם עשבי תיבול, פיסטוק וקרפצ'ו מג'הול
ניוקי הבית ברוטב שמנת כמהין	53	סשימי דגים על גספצ'ו עגבניות וסלט הדלים
קרוקט כרישה וארטישוק עם איולי ופרמזן	39	קלמארי צרוב על אחו בלאנקו מוגש על סלט אורוגולה ותפוחי אדמה
שרימפס על חלה קלוייה בחמאת עגבניות שרופות	69	קולורבי מעושן אפוי במלח שמן עירית, פטה, עלי זעתר ואגוזי לוז
טירין כבדים מוגש עם אגס מבושל ביין אדום	57	פטריית יער צלוייה על קציפת תירס קיייל ופטריית שימאג'י
רוסט סינטה צלוייה עם סלסה וורדה וחרדל	69	שיפוד מלפוף עם פלפל מותסט בדבש וטחינת מקדמיה

סלטים

סלט עגבניות נענע, בזיליקום וגבינת המאירי	57	סלט סלנובה עם שקדים על קולי מלון וריקוטה	62
סלט כרובית טרייה עשבי תיבול, תמרים ופיסטוקים בדבש לימון	57	סלט קיסר קרוטונים פרמזן ורוטב קיסר	56

פסטה

ספגטי ארטישוק כרישה, זיתים ועשבי תיבול	89	ספגטי שרימפס רוטב חמאת עגבניות ופסטיס	98
טורטליני גבינות בחמאת עגבניות עם פיסטוק ורוקט	93	ספגטי קרבונרה בייקון טלה, פלפל שחור וחלמון ביצה	89
פפרדלה זנב שור בבישול ארוך עם ציר בקר ויין אדום	119	בוקטיני בולונז עם יין אדום וריקוטה פרסקה	89
בוקטיני פוטנסקה רוטב עגבניות עם צלפים אנשובי זיתי קלמטה וקרע בוראטה	89		

מנות עיקריות

שניצל וינאי סינטת עגל, מומלץ עם פירה	87	פילה סלמון עם קרם חציל ויוגורט, מוגש עם חסה צלוייה ותוספת לבחירה	109
השניצל של סזאר חזה עוף, מומלץ עם פירה	79	קציצת אנטריקוט האש בראון עם דמי גלאס ובצל מקורמל	119
המבורגר בייקון טלה ריבת עגבניות שרי, עלי רוקט וגאודה	98	פילה דגים על קרם עגבניות עם ירקות ירוקים	129
המבורגר צרפתי פטריית צליות, גבינת גאודה ואיולי כמהין	98	דג ים שלם בג'וספר עם שקדים קלויים ברוטב חמאה חומה, בצל ולימון	139
סלט קיסר עוף עם קרוטונים ופרמזן	79	אנטריקוט על עצם אנטריקוט מיושן במקום במשקלים משתנים צלוי בג'וספר פחמים	-
עוף מדורה צלוי עם באטר צ'יפס	89	אנטריקוט 100'גר	56
חזה עוף צלוי עם תוספת לבחירה	79		

מהבר

כוס יין אדום/לבן/רוזה	25	בקבוק	
בירה מהחבית	19	גולדסטאר	34
		מלכה	38
		אלכסנדר	38
		ווינשטפן	38



MODERN BRASSERIE
ESTD. CAFE 2006
CEZAR
BUSINESS LUNCH

includes a duo of house bread, a side of dips, and a soft drink with the main course

STARTERS

House Bread	29	Sea fish Sashimi	69
House Gnocchi In truffle cream sauce	53	on tomato gazpacho with citrus salad	
Leek and artichoke croquette with aioli and parmesan	39	Seared Calamari on Ajo Blanco	69
		Served on arugula and potato salad	
Shrimps on Toasted Challah In burnt tomato butter	69	Smoked Kohlrabi Baked in Salt	56
		Chive oil, feta, za'atar leaves, and hazelnuts	
Liver Terrine Served with pear cooked in red wine	57	Roasted Forest Mushroom on Corn Foam	69
		Kale and shimeji mushroom	
Roasted Sirloin with salsa verde and mustard	69	Cabbage skewer	47
		with honey-fermented pepper and macadamia tahini	
Sea Bass Ceviche with herbs, pistachios, and Medjool date carpaccio	69		

SALADS

Tomato Salad	57	Salanova Salad	62
Mint, basil, and Meiri cheese		with almonds on melon coulis with ricotta	
Fresh Cauliflower Salad	57	Caesar Salad	56
Herbs, dates, and pistachios in lemon honey		Parmesan croutons and Caesar dressing	

PASTA

Artichoke Spaghetti	89	Spaghetti Carbonara	89
Leek, olives, and herbs		Lamb bacon, black pepper, and egg yolk	
Cheese Tortellini in tomato butter sauce with pistachios and arugula	93	Shrimps Spaghetti	98
		Tomato butter and pastis sauce	
Oxtail Pappardelle in beef stock and red wine	119	Bucatini Bolognese	89
		with red wine and ricotta fresca	
Bucatini alla Puttanesca	89		
Tomato sauce with capers, anchovies, Kalamata olives, topped with torn burrata cheese			

MAIN COURSES

Viennese Schnitzel	87	Entrecôte Patty	119
Veal sirloin, recommended with mashed potatoes		Hash brown with demi-glacé and caramelized onion	
Cesar's Schnitzel	79	Salmon Fillet	109
Chicken breast, recommended with mashed potatoes		with eggplant cream and yogurt, served with grilled lettuce and a choice of side.	
Lamb Bacon Burger	98	Sea Fish Fillet	129
Cherry tomato jam, arugula leaves, and Gouda		on tomato cream with green vegetables	
French Burger	98	Whole Sea Fish Grilled on a Josper	139
Roasted mushrooms, Gouda cheese, and truffle aioli		with toasted almonds in brown butter sauce, onion and lemon	
Chicken Caesar Salad	96	Bone-in Ribeye	-
with croutons and Parmesan		House-aged ribeye in varying weights, grilled in Josper charcoal grill	
Grilled Campfire Chicken	96		
with butter chips		Entrecôte	56
		Dry aged entrecote steak 49 per 100 grams	
Grilled Chicken Breast	79		
with a side dish of your choice			

BAR

Red/White/Rosé Wine Glass	25	Bottle	
		Goldstar	34
Draft Beer	19	Malka	38
		Alexander	38
		Weihenstephan	38