



COCKTAILS

קוקטיילים

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

CLASSIC APERITIF

אפרטיף קלאסי

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 קדם 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
נגרונז רוסו, ביאנקו וקמפרי	41	Negroni Rosso, Bianco, and Campari

מנות ראשונות

לחם הבית עם טחינה, סלסת עגבניות וקונפי שום	29	סביצ'ה דגים עם עשבי תיבול, פיסטוק וקרפצ'יו מג'הול	69
ניוקי הבית ברוט שמנת כמהין	53	סשימי דגים על גספצ'ו עגבניות וסלט הדלים	69
קרוקט כרישה וארטישוק עם איולי ופרמזן	39	קלמארי צרוב על אחו בלאנקו מוגש על סלט אורוגולה ותפוחי אדמה	69
שרימפס על חלה קלויה בחמאת עגבניות שרופות	69	קולורבי מעושן אפוי במלח שמן עירית, פטה, עלי זעתר ואגוזי לוז	56
טירין כבדים מוגש עם אגס מבושל ביין אדום	57	פטריית יער צלויה על קציפת תירס קייל ופטריית שימאג'י	69
רוסט סינטה צלויה עם סלסה וורדה וחרדל	69	שיפוד מלפוף עם פלפל מותסט בדבש וטחינת מקדמיה	47

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	67	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	84		

מנות עיקריות

שניצל וינאי סינטת עגל, מומלץ עם פירה	87	פילה סלמון עם קרם חציל ויוגורט, מוגש עם חסה צלויה ותוספת לבחירה	109
השניצל של סזאר חזה עוף, מומלץ עם פירה	76	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
עוף מדורה צלוי עם באטר צ'יפס	89	אנטריקוט על עצם אנטריקוט מיושן במקום במשקלים משתנים צלוי בג'וספר פחמים	-
		אנטריקוט 100' גר'	56

בירות

חבית קורונה	31/38	בקבוק גולדסטאר	34
אלכסנדר	29/36	מלכה	38
		אלכסנדר	38
		ווינשטפן	38



STARTERS

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

SALADS

Tomato Salad Mint, basil, and Meiri cheese	57	Salanova Salad with almonsd on melon coulis with ricotta	62
Fresh Cauliflower Salad Herbs, dates, and pistachios in lemon honey	67	Caesar Salad Parmesan croutons and Caesar dressing	56

PASTA

Artichoke Spaghetti Leek, olives, and herbs	89	Spaghetti Carbonara Lamb bacon, black pepper, and egg yolk	89
Cheese Tortellini in tomato butter sauce with pistachios and arugula	93	Shrimps Spaghetti Tomato butter and pastis sauce	98
Oxtail Pappardelle in beef stock and red wine	119	Bucatini Bolognese with red wine and ricotta fresca	89
Bucatini alla Puttanesca Tomato sauce with capers, anchovies, Kalamata olives, topped with torn burrata cheese	84		

MAIN COURSES

Viennese Schnitzel Veal sirloin, recommended with mashed potatoes	87	Salmon Fillet with eggplant cream and yogurt, served with grilled lettuce and a choice of side.	109
Cesar's Schnitzel Chicken breast, recommended with mashed potatoes	76	Sea Fish Fillet on tomato cream with green vegetables	129
Lamb Bacon Burger Cherry tomato jam, arugula leaves, and Gouda	98	Whole Sea Fish Grilled on a Josper with toasted almonds in brown butter sauce, onion and lemon	139
French Burger Roasted mushrooms, Gouda cheese, and truffle aioli	98	Bone-in Ribeye House-aged ribeye in varying weights, grilled in Josper charcoal grill	-
Grilled Campfire Chicken with butter chips	96	Entrecôte Dry aged entrecote steak 49 per 100 grams	56
Entrecôte Patty Hash brown with demi-glace and caramelized onion	119		

BEERS

Draft		Bottle	
Corona	31/38	Goldstar	34
Alexander	29/36	Malka	38
		Alexander	38
		Weihenstephan	38