



פסטה

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

מנות עיקריות

119	פילה סלמון עם קרם חציל ויוגורט, מוגש עם חסה צלויה ותוספת לבחירה	93	שניצל וינאי סינטת עגל, מומלץ עם פירה
119	קציצת אנטריקוט האש בראון עם דמי גלאס ובצל מקורמל	79	השניצל של סזאר חזה עוף, מומלץ עם פירה
129	פילה דג ים על קרם עגבניות עם ירקות ירוקים	98	המבורגר בייקון טלה ריבת עגבניות שרי, עלי רוקט וגאודה
139	דג ים שלם בג'וספר עם שקדים קלויים ברוטב חמאה חומה	98	המבורגר צרפתי פטריות צליות, גבינת גאודה ואיולי כמהין
-	אנטריקוט על עצם אנטריקוט מיושן במקום במשקלים משתנים צלוי בג'וספר פחמים	89	עוף מדורה צלוי עם באטר צ'יפס
59	אנטריקוט 100' גר'		

בירות

	חבית קורונה	31/38	בקבוק גולדסטאר	29
	אלכסנדר	29/36	מלכה	38
			אלכסנדר	33
			ווינשטפן	31

מנות ראשונות

29	לחם הבית עם טחינה, סלסת עגבניות וקונפי שום	69	סביצ'ה דג ים עם עשבי תיבול, פיסטוק וקרפצ'יו מג'הול
53	ניוקי הבית ברוטב שמנת כמהין	71	סשימי דג ים על גספצ'ו עגבניות וסלט הדרים
49	קרוקט כרישה וארטישוק עם איולי ופרמזן	69	קלמארי צרוב על אחו בלאנקו מוגש על סלט אורוגולה ותפוחי אדמה
71	שרימפס על חלה קלויה בחמאת עגבניות שרופות	59	קולורבי מעושן אפוי במלח שמן עירית, פטה, עלי זעתר ואגוזי לוז
62	טירין כבדים מוגש עם אגס מבושל ביין אדום	69	פטריית יער צלויה על קציפת תירס קייל ופטריות שימאג'י
69	רוסט סינטה צלויה עם סלסה וורדה וחרדל	57	שיפוד מלפוף עם פלפל מותסט בדבש וטחינת מקדמיה

סלטים

64	סלט עגבניות נענע, בזיליקום וגבינת המאירי	67	סלט סלנובה עם שקדים על קולי מלון וריקוטה
67	סלט כרובית טרייה עשבי תיבול, תמרים ופיסטוקים בדבש לימון	62	סלט קיסר קרוטונים פרמזן ורוטב קיסר

COCKTAILS

קוקטיילים

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

CLASSIC APERITIF

אפרטיף קלאסי

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



MODERN BRASSERIE
ESTD. CAFE 2006
CEZAR



STARTERS

House Bread with tahini, tomato salsa, and garlic confit	29	Sea fish Sashimi on tomato gazpacho with citrus salad	71
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	49	Smoked Kohlrabi Baked in Salt Chive oil, feta, za'atar leaves, and hazelnuts	59
Shrimps on Toasted Challah In burnt tomato butter	71	Roasted Forest Mushroom on Corn Foam Kale and shimeji mushroom	69
Liver Terrine Served with pear cooked in red wine	62	Cabbage skewer with honey-fermented pepper and macadamia tahini	57
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	64	Salanova Salad with almonds on melon coulis with ricotta	67
Fresh Cauliflower Salad Herbs, dates, and pistachios in lemon honey	67	Caesar Salad Parmesan croutons and Caesar dressing	62

PASTA

Artichoke Spaghetti Leek, olives, and herbs	89	Spaghetti Carbonara Lamb bacon, black pepper, and egg yolk	89
Goat Cheese Tortellini in tomato butter sauce with pistachios and arugula	93	Shrimps Spaghetti Tomato butter and pastis sauce	107
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	89	Tagliatelle Orange Cherry in Orange Cherry Tomato Butter and White Wine	84

MAIN COURSES

Viennese Schnitzel Veal sirloin, recommended with mashed potatoes	93	Salmon Fillet with eggplant cream and yogurt, served with grilled lettuce and a choice of side.	119
Cesar's Schnitzel Chicken breast, recommended with mashed potatoes	79	Sea Fish Fillet on tomato cream with green vegetables	129
Lamb Bacon Burger Cherry tomato jam, arugula leaves, and Gouda	98	Whole Jospo-Roasted Sea Fish with Toasted Almonds in Brown Butter Lemon Sauce	139
French Burger Roasted mushrooms, Gouda cheese, and truffle aioli	98	Bone-in Ribeye House-aged ribeye in varying weights, grilled in Jospo charcoal grill	-
Grilled Campfire Chicken with butter chips	96	Entrecôte Dry aged entrecote steak 49 per 100 grams	59
Entrecôte Patty Hash brown with demi-glace and caramelized onion	119		

BEERS

Draft		Bottle	
Corona	31/38	Goldstar	29
Alexander	29/36	Malka	38
		Alexander	33
		Weihenstephan	31