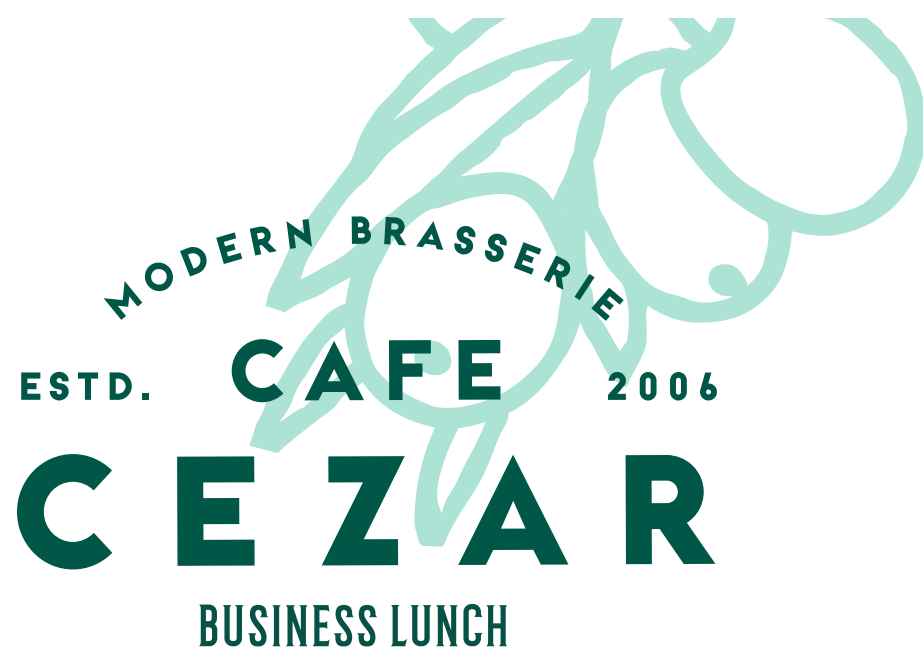




כוללת מנה זוגית של לחם הבית, צלחת מטבלים ושתייה קלה
במחיר המנה העיקרית

COCKTAILS

קוקטיילים

פיץ' ג'ין קוקטייל מתקתק על בסיס ג'ין, אפרסק וביטר אנגוסטורה	54	Peach Gin A sweet cocktail based on gin, peach, and Angostura bitters
טולום קוקטייל ספייסי על בסיס טקילה, מנגו ואגבה באווירת הקאריבים	59	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	54	Jasmine A cocktail based on gin and Campari with a refreshing passion fruit twist
סמית' קוקטייל על בסיס וודקה, מידורי ותפוח ירוק	59	Smith A cocktail based on vodka, Midori, and green apple
רום סאנשיין רום, אננס ופלרנום בקוקטייל חמוץ-מתוק עם טוויסט קוקוס	56	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	56	Bloody Mary A classic cocktail with vodka, tomatoes, and rich seasoning
אנניס קוקטייל על בסיס אוזו, ליים ונגיעת אננס	56	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	43	Gin & Tonic Gin, Mediterranean tonic, lime
בליני ליקר אפרסק, פרוסקו	43	Bellini Peach liqueur, Prosecco
קיר רויאל קדם דה קסיס, פרוסקו	43	Kir Royal Crème de Cassis, Prosecco
סוז אנד טוניק סוז בלאנק, טוניק, לימון	43	Suze & Tonic Suze Blanc, tonic, lemon
הוגו שפריץ ג'ין, אלדרפלאוור, פרוסקו	43	Hugo Spritz Gin, elderflower, Prosecco
קמפרי סודה	43	Campari Soda
נגרוני רוסו, ביאנקו וקמפרי	43	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	49	קלמארי צרוב על אחו בלאנקו מוגש על סלט אורוגולה ותפוחי אדמה
שרימפס על חלה קלויה בחמאת עגבניות שרופות	71	קולורבי מעושן אפוי במלח שמן עירית, פטה, עלי זעתר ואגוזי לוז
טירין כבדים מוגש עם אגס מבושל ביין אדום	62	פטריית יער צלויה על קציפת תירס קיייל ופטריית שימאג'י
רוסט סינטה צלויה עם סלסה וורדה וחרדל	69	שיפוד מלפוף עם פלפל מותסס בדבש וטחינת מקדמיה

סלטים

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

פסטה

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

מנות עיקריות

שניצל וינאי סינטת עגל, מומלץ עם פירה	93	פילה סלמון עם קרם חציל ויוגורט, מוגש עם חסה צלויה ותוספת לבחירה
השניצל של סזאר חזה עוף, מומלץ עם פירה	79	קציצת אנטריקוט האש בראון עם דמי גלאס ובצל מקורמל
המבורגר בייקון טלה ריבת עגבניות שרי, עלי רוקט וגאודה	98	פילה דגים על קרם עגבניות עם ירקות ירוקים
המבורגר צרפתי פטריית צלויות, גבינת גאודה ואיולי כמהין	98	דג ים שלם בג'וספר עם שקדים קלויים ברוטב חמאה חומה
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'
חזה עוף צלוי עם תוספת לבחירה	79	

מהנר

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



MODERN BRASSERIE

ESTD. 2006

CAFE

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	71
House Gnocchi	53	on tomato gazpacho with citrus salad	
Leek and artichoke croquette	49	Seared Calamari on Ajo Blanco	69
with aioli and parmesan		Served on arugula and potato salad	
Shrimps on Toasted Challah	71	Smoked Kohlrabi Baked in Salt	59
In burnt tomato butter		Chive oil, feta, za'atar leaves, and hazelnuts	
Liver Terrine	62	Roasted Forest Mushroom on Corn Foam	69
Served with pear cooked in red wine		Kale and shimeji mushroom	
Roasted Sirloin	69	Cabbage skewer	57
with salsa verde and mustard		with honey-fermented pepper and macadamia tahini	
Sea Bass Ceviche	69		
with herbs, pistachios, and Medjool date carpaccio			

SALADS			
Tomato Salad	64	Salanova Salad	67
Mint, basil, and Meiri cheese		with almonds on melon coulis with ricotta	
Fresh Cauliflower Salad	67	Caesar Salad	62
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	
Goat Cheese Tortellini	93	Shrimps Spaghetti	107
in tomato butter sauce with pistachios and arugula		Tomato butter and pastis sauce	
Oxtail Pappardelle	119	Bucatini Bolognese	89
in beef stock and red wine		with red wine and ricotta fresca	
Bucatini alla Puttanesca	89	Tagliatelle Orange Cherry	84
Tomato sauce with capers, anchovies, Kalamata olives, topped with torn burrata cheese		in Orange Cherry Tomato Butter and White Wine	

MAIN COURSES			
Viennese Schnitzel	87	Entrecôte Patty	119
Veal sirloin, recommended with mashed potatoes		Hash brown with demi-glace and caramelized onion	
Cesar's Schnitzel	79	Salmon Fillet	119
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 Jospier-Roasted Sea Fish	139
Roasted mushrooms, Gouda cheese, and truffle aioli		with Toasted Almonds in Brown Butter Lemon Sauce	
Chicken Caesar Salad	96	Bone-in Ribeye	-
with croutons and Parmesan		House-aged ribeye in varying weights, grilled in Jospier charcoal grill	
Grilled Campfire Chicken	96	Entrecôte	59
with butter chips		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	
Draft Beer	19	Goldstar	29
		Malka	38
		Alexander	33
		Weihenstephan	31