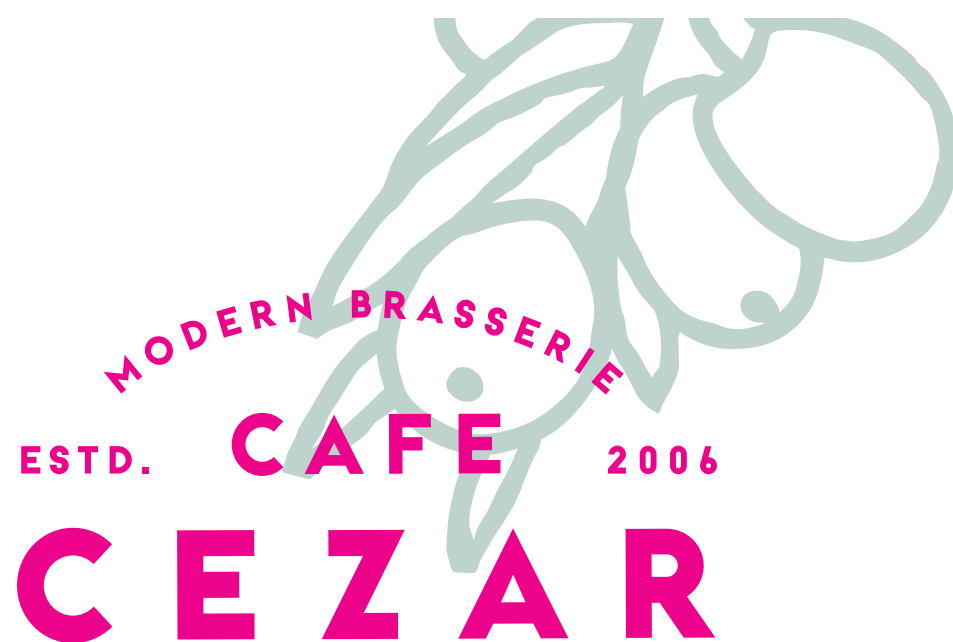




פסטה

89	ספגטי ארטישוק כרישה, זיתים ועשבי תיבול	89	ספגטי קרבונרה בייקון טלה, פלפל שחור וחלמון ביצה
98	טורטליני גבינות בחמאת מרווה וקציפת שורשים	89	בוקטיני בולונז עם יין אדום ופרמזן
119	כפרדלה זנב שור בבישול ארוך עם ציר בקר ויין אדום	98	כפרדלה פטריות יער ברוטב שמנת עם ציר פורצ'יני
107	ספגטי שרימפס רוטב חמאת עגבניות ופסטיס		הפסטות טריות ונעשות בעבודת יד במסעדה

מנות עיקריות

119	פילה סלמון עם שמן זית וירקות ירוקים	93	שניצל וינאי סינטת עגל, מומלץ עם פירה
137	פילה דניס על ריזוטו פסטו וקרם כרובית מקורמלת	82	השניצל של סזאר חזה עוף, מומלץ עם פירה
139	לברק שלם בג'וספר עם שקדים קלויים ברוטב חמאה חומה	89	המבורגר הבית 220 גר' טחון במקום, מומלץ עם צ'יפס
59 1007 גר'	אנטריקוט על עצם אנטריקוט מיושן במקום במשקלים משתנים צלוי בג'וספר פחמים	98	המבורגר צרפתי פטריות צליות, גבינת גאודה ואיולי כמהין
64 1007 גר'	אנטריקוט	147	שיפוד נתח קצבים 220 גר' על גרטן תפוז'א וארטישוק ירושלמי ברוטב שמנת פלפלת

בירות

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

מנות ראשונות

29	לחם הבית עם טחינה, זיתים וקונפי שום	74	סביצ'ה דגים עם עשבי תיבול, פיסטוק וקרפצ'יו מג'הול
53	ניוקי הבית ברוטב שמנת כמהין	76	סשימי דגים על גספצ'ו עגבניות וסלט הדרים
67	גזרים צבעוניים על קרם גזר, חמאה חומה וגבינות מנצ'גו	73	קלמארי צרוב על אחו בלאנקו מוגש על סלט אורגולה ותפוחי אדמה
49	קרוקט כרישה וארטישוק עם איולי ופרמזן	59	קולורבי מעושן אפוי במלח שמן עירית, פטה, עלי זעתר ואגוזי לוז
76	שרימפס על חלה קלוייה בחמאת עגבניות שרופות	69	פטריית יער צלוייה על קציפת תירס קייל ופטריות שימאג'י
65	טירין כבדים מוגש עם אגס מבושל ביין אדום	57	שיפוד מלפוח עם פלפל מותסט בדבש וטחינת מקדמיה
77	רוסט סינטה צלוייה עם סלסה וורדה וחרדל		

סלטים

64	סלט עגבניות נענע, בזיליקום וגבינת המאירי	69	סלט חסות פריכות ברוטב ויניגרט מייפל עם גבינת צאן, שומשום וענבים צלויים
67	סלט כרובית טרייה עשבי תיבול, תמרים ופיסטוקים בדבש לימון	62	סלט קיסר קרוטונים פרמזן ורוטב קיסר

קוקטיילים

COCKTAILS

54	מרגריטה צ'ילי טקילה, ליים, אגבה וצ'ילי	54	Chili Margarita Tequila, lime, agave, and chili
56	בלאדי מרי וודקה, עגבניות ותיבול עשיר	56	Bloody Mary Vodka, tomatoes, and rich seasoning
54	ג'סמין ג'ין, קמפרי וטוויסט פסיפלורה	54	Jasmine Gin, Campari, and a passion fruit twist
59	מגלומניק קוניאק, אוורנה, ליים, אמרטו ותבלינים חמים	59	Megalomaniac Cognac, Avena, lime, amaretto, and warm spices
56	הנדריקס וויסקי, ליים, סוכר וקציפת תפוז	56	Hendrix Whiskey, lime, sugar, and orange foam
54	דיפ פרפל ג'ין, פטל, ליים והיביסקוס מיובש	54	Deep Purple Gin, raspberry, lime, and dried hibiscus

אפרטיף קלאסי

CLASSIC APERITIF

43	ג'ין אנד טוניק גין, טוניק ים תיכוני, ליים	43	Gin & Tonic Gin, Mediterranean tonic, lime
43	פרוסקו	43	Prosecco
43	קיר רויאל קרם דה קסיס, פרוסקו	43	Kir Royal Crème de Cassis, Prosecco
43	סוז אנד טוניק סוז בלאנק, טוניק, לימון	43	Suze & Tonic Suze Blanc, tonic, lemon
43	אפרול שפריץ אפרול ופרוסקו	43	Aperol Spritz Aperol and Prosecco
43	קמפרי סודה	43	Campari Soda
43	נגרוני רוסו, ג'ין וקמפרי	43	Negroni Rosso, Gin, and Campari



STARTERS

House Bread with tahini, olives and garlic confit	29	Sea Bass Ceviche with herbs, pistachios, and Medjool date carpaccio	74
House Gnocchi In truffle cream sauce	53	Sea fish Sashimi on tomato gazpacho with citrus salad	76
Colorful Carrots on carrot cream, brown butter, and Manchego cheese	67	Seared Calamari on Ajo Blanco Served on arugula and potato salad	73
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	76	Roasted Forest Mushroom on Corn Foam Kale and shimeji mushroom	69
Liver Terrine Served with pear cooked in red wine	65	Cabbage Skewer with honey-fermented pepper and macadamia tahini	57
Roasted Sirloin with salsa verde and mustard	77		

SALADS

Tomato Salad Mint, basil, and Meiri cheese	64	Crispy Lettuce Salad in a maple vinaigrette with goat cheese, sesame, and roasted grapes	69
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	Shrimps Spaghetti Tomato butter and pastis sauce	107
Cheese Tortellini in sage butter and root vegetable foam	98	Bucatini Bolognese with red wine and Parmesan	89
Oxtail Pappardelle in beef stock and red wine	119	Wild Mushroom Pappardelle in a cream sauce with porcini stock	98
Spaghetti Carbonara Lamb bacon, black pepper, and egg yolk	89		

The pastas are fresh
and handmade in the restaurant.

MAIN COURSES

Viennese Schnitzel Veal sirloin, recommended with mashed potatoes	93	Salmon Fillet with olive oil and green vegetables	119
Cesar's Schnitzel Chicken breast, recommended with mashed potatoes	82	Sea Bream Fillet on pesto risotto and caramelized cauliflower cream	137
House Burger 220g freshly ground in-house, recommended with fries	89	Whole Sea Bass in a Josper with Toasted Almonds in Brown Butter Lemon Sauce	139
French Burger Roasted mushrooms, Gouda cheese, and truffle aioli	98	Cote de Boeuf per 100 gram House-aged ribeye in varying weights, grilled in Josper charcoal grill	59
Butcher's Cut Skewer (220g) on potato gratin and Jerusalem artichoke in a peppercorn cream sauce	147	Entrecôte per 100 gram Dry aged entrecote steak	64

BEERS

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