



BUSINESS LUNCH

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

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	92	כפרדלה פטריות יער ברוטב שמנת עם ציר פורצ'יני
107	ספגטי שרימפס רוטב חמאת עגבניות ופסטיס		הפסטות טריות ונעשות בעבודת יד במסעדה

מנות עיקריות

93	שניצל וינאי סינטת עגל, מומלץ עם פירה	147	שיפוד נתח קצבים 220 גר' על גרטן תבן"א וארטישוק ירושלמי ברוטב שמנת פלפלת
79	השניצל של סזאר חזה עוף, מומלץ עם פירה	119	פילה סלמון עם שמן זית וירקות ירוקים
88	המבורגר הבית 220 גר' טחון במקום, מומלץ עם צ'יפס	137	פילה דניס על ריזוטו פסטו וקרם כרובית מקורמלת
98	המבורגר צרפתי פטריות צליות, גבינת גאודה ואיולי כמהין	139	לברק שלם בג'וספר עם שקדים קלויים ברוטב חמאה חומה
89	עוף מדורה צלוי עם באטר צ'יפס	59 ל007 גר'	אנטריקוט על עצם אנטריקוט מיושן במקום במשקלים משתנים צלוי בג'וספר פחמים
79	סלט קיסר עוף עם קרוטונים ופרמזן		
79	חזה עוף צלוי עם תוספת לבחירה	64 ל007 גר'	אנטריקוט

בירות

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

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 הדלים
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 מותסס 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

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

אפרטיף קלאסי

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



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	with tahini, olives and garlic confit	29	Sea Bass Ceviche
House Gnocchi	In truffle cream sauce	53	Sea fish Sashimi
Colorful Carrots	on carrot cream, brown butter, and Manchego cheese	67	Seared Calamari on Ajo Blanco
Leek and artichoke croquette	with aioli and parmesan	49	Smoked Kohlrabi Baked in Salt
Shrimps on Toasted Challah	In burnt tomato butter	76	Roasted Forest Mushroom on Corn Foam
Liver Terrine	Served with pear cooked in red wine	65	Cabbage Skewer
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	107
			Tomato butter and pastis sauce	
Cheese Tortellini	in sage butter and root vegetable foam	98	Bucatini Bolognese	89
			with red wine and Parmesan	
Oxtail Pappardelle	in beef stock and red wine	119	Wild Mushroom Pappardelle	92
			in a cream sauce with porcini stock	
Spaghetti Carbonara	Lamb bacon, black pepper, and egg yolk	89	The pastas are fresh and handmade in the restaurant.	

MAIN COURSES			
Viennese Schnitzel	93	Butcher's Cut Skewer (220g)	147
Veal sirloin, recommended with mashed potatoes		on potato gratin and Jerusalem artichoke in a peppercorn cream sauce	
Cesar's Schnitzel	79	Salmon Fillet	119
Chicken breast, recommended with mashed potatoes		with olive oil and green vegetables	
House Burger	88	Sea Bream Fillet	137
220g freshly ground in-house, recommended with fries		on pesto risotto and caramelized cauliflower cream	
French Burger	98	Whole Sea Bass in a Jospers	139
Roasted mushrooms, Gouda cheese, and truffle aioli		with Toasted Almonds in Brown Butter Lemon Sauce	
Grilled Campfire Chicken	89	Cote de Boeuf	per 100 gram 59
with butter chips		House-aged ribeye in varying weights, grilled in Jospers charcoal grill	
Chicken Caesar Salad	79	Entrecôte	per 100 gram 64
with croutons and Parmesan		Dry aged entrecote steak	
Grilled Chicken Breast	79		
with a side dish of your choice			

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