



פסטה

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

מנות עיקריות

119	פילה סלמון עם שמן זית וירקות ירוקים	93	שניצל וינאי סינטת עגל, מומלץ עם פירה
147	פילה דניס על ריזוטו פסטו וקרם כרובית מקורמלת	82	השניצל של סזאר חזה עוף, מומלץ עם פירה
149	לברק שלם בג'וספר עם שקדים קלויים ברוטב חמאה חומה	89	המבורגר הבית 220 גר' טחון במקום, מומלץ עם צ'יפס
	אנטריקוט על עצם אנטריקוט מיושן במקום במשקלים משתנים צלוי בג'וספר פחמים	98	המבורגר צרפתי פטריות צליות, גבינת גאודה ואיולי כמהין
69 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

74	סביצה דגים עם עשבי תיבול, פיסטוק וקרפצ'יו מג'הול	29	לחם הבית עם טחינה, זיתים וקונפי שום
78	סשימי דגים על גספצ'ו עגבניות וסלט הדרים	56	ניוקי הבית ברוטב שמנת כמהין
76	קלמארי צרוב על אחו בלאנקו מוגש על סלט אורוגולה, תפוחי אדמה ובייקון טלה	67	גזרים צבעוניים על קרם גזר, חמאה חומה וגבינת מנצ'גו
64	קולורבי מעושן אפוי במלח שמן עירית, פטה, עלי זעתר ואגוזי לוז	49	קרוקט כרישה וארטישוק עם איולי ופרמזן
74	פטריית יער צלויה על קציפת תירס קייל ופטריות שימאג'י	78	שרימפס על חלה קלויה בחמאת עגבניות שרופות
62	שיפוד מלפוף עם פלפל מותסס בדבש וטחינת מקדמיה	65	טירין כבדים מוגש עם אגס מבושל בין אדום
		77	רוסט סינטה צלויה עם סלסה וורדה וחרדל

סלטים

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

COCKTAILS

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

CLASSIC APERITIF

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



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	92
Spaghetti Carbonara Lamb bacon, black pepper, and egg yolk	89		

The pastas are fresh and handmade in the restaurant.

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	56	Sea fish Sashimi on tomato gazpacho with citrus salad	78
Colorful Carrots on carrot cream, brown butter, and Manchego cheese	67	Seared Calamari on Ajo Blanco Served on arugula and potato salad	76
Leek and artichoke croquette with aioli and parmesan	49	Smoked Kohlrabi Baked in Salt Chive oil, feta, za'atar leaves, and hazelnuts	64
Shrimps on Toasted Challah In burnt tomato butter	78	Roasted Forest Mushroom on Corn Foam Kale and shimeji mushroom	74
Liver Terrine Served with pear cooked in red wine	65	Cabbage Skewer with honey-fermented pepper and macadamia tahini	62

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	147
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	149
French Burger Roasted mushrooms, Gouda cheese, and truffle aioli	98	Cote de Boeuf House-aged ribeye in varying weights, grilled in Josper charcoal grill	
Butcher's Cut Skewer (220g) on potato gratin and Jerusalem artichoke in a peppercorn cream sauce	147	Entrecôte Dry aged entrecote steak	per 100 gram 69

SALADS

Tomato Salad Mint, basil, and Meiri cheese	64	Crispy Lettuce Salad in a maple vinaigrette with goat cheese, sesame, and roasted grapes	72
Fresh Cauliflower Salad Herbs, dates, and pistachios in lemon honey	69	Caesar Salad Parmesan croutons and Caesar dressing	67

BEERS

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