



ESTD. CAFE 2006

CEZAR

BUSINESS LUNCH

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

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 צאן בחמאת מרווה עם שמנת ותרד |
| 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

| | | | |
|------------------|---|----|---|
| 89 | חצי עוף על פחמים בחמאת מרווה ולימון | 93 | שניצל וינאי סינטט עגל, מומלץ עם פירה |
| 147 | שיפוד נתח קצבים 220 גר' על גרטן תפו"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 |
| 147 | פילה דניס על ריזוטו פסטו וקרם כרובית מקורמלת | 98 | המבורגר צרפתי פטריות צליות, גבינת גאודה ואיולי כמהין |
| 149 | לברק שלם בג'וספר עם שקדים קלויים ברוטב חמאה חומה | 89 | כבדי עוף צלויים עם ערמונים ובייקון טלה ברוטב ציר עוף ויין מתקתק |
| | אנטריקוט על עצם אנטריקוט מיושן במקום במשקלים משתנים צלוי בג'וספר פחמים | 79 | סלט קיסר עוף עם קרוטונים ופרמזן |
| 69 ל 1007 גר' | אנטריקוט | 79 | חזה עוף צלוי עם תוספת לבחירה |

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 אורגולה, תפוחי אדמה ובייקון טלה | 49 | קרוקט כרישה וארטישוק עם איולי ופרמזן |
| 64 | קולורבי מעושן אפוי במלח שמן עירית, פטה, עלי זעתר ואגוזי לוז | 78 | שרימפס על חלה קלוייה בחמאת עגבניות שרופות |
| 74 | פטריית יער צלוייה על קציפת תירס קיייל ופטריות שימאג'י | 65 | טירין כבדים מוגש עם אגס מבושל ביין אדום |
| 62 | שיפוד מלפוח עם פלפל מותסס בדבש וטחינת מקדמיה | 77 | רוסט סינטה צלוייה עם סלסה וורדה וחרדל |

סלטים

| | | | |
|----|--|----|---|
| 72 | סלט חסות פריכות ברוטב ויניגרט מייפל עם גבינת צאן, שומשום וענבים צלויים | 64 | סלט עגבניות נענע, בזיליקום, צנוברים 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, אמרטו ותבלינים 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 |



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 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 |
| Leek and artichoke croquette with aioli and parmesan | 49 | Seared Calamari on Ajo Blanco paired with an arugula, potato, and lamb bacon salad | 76 |
| Shrimps on Toasted Challah In burnt tomato butter | 78 | Smoked Kohlrabi Baked in Salt Chive oil, feta, za'atar leaves, and hazelnuts | 64 |
| Liver Terrine Served with pear cooked in red wine | 65 | Roasted Forest Mushroom on Corn Foam Kale and shimeji mushroom | 74 |
| Roasted Sirloin with salsa verde and mustard | 77 | Cabbage Skewer with honey-fermented pepper and macadamia tahini | 62 |

SALADS

| | | | |
|--|----|--|----|
| Tomato Salad Paired with mint, basil, and pine nuts, topped with aged Hameiri sheep's 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 |

PASTA

| | | | |
|--|-----|---|-----|
| Artichoke Spaghetti Leek, olives, and herbs | 89 | Shrimps Spaghetti Tomato butter and pastis sauce | 107 |
| Handmade Cheese Tortellini With sage-infused butter, light cream, and baby spinach | 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.

MAIN COURSES

| | | | |
|---|----|--|--------------------|
| Viennese Schnitzel Veal sirloin, recommended with mashed potatoes | 93 | Butcher's Cut Skewer (220g) on potato gratin and Jerusalem artichoke in a peppercorn cream sauce | 147 |
| Cesar's Schnitzel Chicken breast, recommended with mashed potatoes | 79 | Salmon Fillet with olive oil and green vegetables | 119 |
| House Burger 220g freshly ground in-house, recommended with fries | 88 | Sea Bream Fillet on pesto risotto and caramelized cauliflower cream | 147 |
| French Burger Roasted mushrooms, Gouda cheese, and truffle aioli | 98 | Whole Sea Bass in a Jospier with Toasted Almonds in Brown Butter Lemon Sauce | 149 |
| Seared Chicken Livers Chestnuts, lamb bacon, and a sweet wine glaze | 89 | Cote de Boeuf House-aged ribeye in varying weights, grilled in Jospier charcoal grill | |
| Half Spring Chicken Grilled over charcoal, with sage butter and fresh lemon | 89 | Entrecôte Dry aged entrecote steak | 69 per 100 gram |
| Chicken Caesar Salad with croutons and Parmesan | 79 | | |
| Grilled Chicken Breast with a side dish of your choice | 79 | | |

BEERS

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