



ראשונות

- ◆ **סלט ירוק**, חסות, עשבי תיבול, גפרורי סלק, אגוזי מלך וחמוציות, ברוטב ויניגרט בלסמי
- ◆ **פלאפל פטריות** במילוי גבינת קשקבל ועשבי תיבול עם ויניגרט סלק ויוגורט
- ◆ **חציל בלדי** המיתולוגי שלנו - שרוף על אש גלויה, טחינה גולמית, שום, לימון ופטרוזיליה
- ◆ **ערייס**, פיתה ממולאת תערובת של בשר טלה, פטרוזיליה וצנוברים
- ◆ **קרפצ'יו בקר**, שמן זית של הר ועמק, מיץ לימון, פרמזן, מלח אטלנטי, בלסמי מצומצם ושכבי פיסטוק
- ◆ **נקניקיית בקר** עם גבינת אמנטל של הלגה ורסט, מושב כפר ברוך, עם תבשיל כרוב אדום ביין אדום, קונפי שום וחרדל דיז'ון צרפתי

עיקריות

89 ₪

- ◆ **רבילי ערמונים** ברוטב שמנת ערמונים ושום שחור

99 ₪

- ◆ **המבורגר בקר** נטחן במקום, עבודת יד, מוגש בלחמנייה, ירקות והום פרייס (תוספת להמבורגר, בצל מטוגן, פטריות שמפיניון, גבינת קשקבל - 8 ₪)
- ◆ **לחי עגל צלויה לפריכות** ברוטב צ'ימיצ'ורי, על אורז מעורב ובייבי שומר

119 ₪

- ◆ **כמעט קורדון בלו**, חזה עוף במילוי גבינת קשקבל, בשר מעושן וחרדל דיז'ון, בציפוי פריך, מוגש עם פירה תפוזי ורוטב שמנת פלפל
- ◆ **פילה פורל ורוד** מנחל הדן - אפוי בתנור, מוגש על ירקות ירוקים, שום וקוביות עגבניות
- ◆ **קדירת פירות ים**, שרימפס, קלמרי ומולים מוקפצים ברוטב שמנת וקארי אדום, פטרוזיליה, מוגשים עם אורז
- ◆ **אנטריקוט מיושן מהגריל**, מוגש עם הום פרייס ורוטב לבחירה (בתוספת 20 ₪)

הארוחה כוללת כוס יין אדום / לבן של יקב הרי גליל או בירה גולדסטאר
לא מסוגנת מהחבית (250 מ"ל)

קינוחים בתוספת 15 ₪

- ◆ **עוגת שוקולד חמה** ברוטב שוקולד וכדור גלידה וניל
- ◆ **קרם ברולה**
- ◆ **כנפה אוקטגון**
- ◆ **סורבה 2 כדורים**