



מרקים

- 38 * בצל צרפתי מוקרם
- 42 * דגים בסגנון פרובנס "בויאבס"
- 35 * עונתי

ראשונות

- 56 * סלט אוקיאנוס : עלים ירוקים וירקות הגינה, תערובת דגים צלויים עם פלפל ורוד.
- 52 * אגן הים התיכון : ירקות קלויים וגבינת פטה
- 50 * סלט שבדה : עלים ירוקים וירקות הגינה עגבניות, פיטריות, קרוסונים, זיתים קלמטה, פסטו.
- 52 * סלט אברונז : עלים ירוקים וירקות הגינה גבינה רוקפור עם אגוזי מלך ותפוחי עץ
- 52 * טרטיניול : גבינת צאן מוקרמת על צנימים
- 50 * סלט משהו ישראלי : עלים ירוקים, ירקות קצוצים, שמן זית ומיץ לימון
- 56 * קורסאר : מניפת מוצרלה ועגבניות בפסטו צליות על צנימים
- 60 * סביצה : קוביות דגי נא בתחמיץ עם עשבי תיבול סגנון מקסיקני
- 58 * קרפצ'ו מהים : פרוסות דקות של סלמון חי בתחמיץ לימון
- 62 * טרטרי האיים : נתח טונה קצוץ מתובל בנוסח טרטרי
- 25 * סלסלה של 4 לחמים ביתים עם חמאה



עיקריות

* קיש היום

56

תשאלו על הקיש היום, מוגש עם סלט האיכר : עלים ירוקים וירקות הגינה

* קרפ מלוח היום

56

תשאלו על קרפ היום, מוגש עם סלט האיכר: עלים ירוקים וירקות הגינה
כל תוספת 5ש: ביצה, פטריות, רוקפור, זיתים, פסטו, ירקות קלויים...

* לזנית היום

62

תשאלו על לזנית היום, מוגש עם סלט האיכר: עלים ירוקים וירקות הגינה

* ריזוטו

65

פטריות שמפיניון ופורטובלו

75

דגים

* פטוצ'ני תוצרת בית

כל תוספת 5ש: ביצה, פטריות, רוקפור, זיתים, פסטו...

56

באי שמנת

* נפוליטנה רוטב עגבניות ובזיליקום

* ארביאטה רוטב עגבניות, זיתים, אנשובי, צלפים, פיקנטי

* רטטוי קדירת ירקות פרובנס

* אלי-אוליו שום, שמן זית, שקדים קלויים, פטרוזיליה, פלפל חריף

* פסטו קר בזיליקום, פרמזן, צנוברים ושמן זית

62

סם שמנת

* רוזה רוטב עגבניות מוקרם

* גבינות צהובות מומסות

* פונגי תערובת פטריות מוקפצות ושמנת

* רוקפור גבינה כחולה

* סלמון סלמון טרי מבושל ברוטב שמנת

* פסטו חם בזיליקום, פרמזן, אגוזי מלך, שמן זית ושמנת

* אלפרדו שמנת מצמצמת אגוז מוסקט



פונדו

95

10

* פונדו גבינות מינימום 2 מנות מחיר למנה

תוספות (5₪): ביצה, פטריות, רוקפור, זיתים, פסטו, יין אדום...

דגים

כל מנה מלווה מתפו"א מוקרם, פירה בטטה, וירקות צלויים
ניתן לחליף את התוספות לפטוצוני ב15₪

* סגנון פרובנס במחבת עם שמן זית, שום, עגבניות, פטרוזיליה

* שקדים זהובים במחבת עם שמן חמניות ושקדים פורסים מנה קריספית

* צלוי בתנור על מצע נענע ופלפל ורוד

* מוקפץ בפטריות ובלסמי חמוץ מתוק עדין

* צרוב על גריל טבעי, מוגש עם רוטב חמאת לימון מומלץ לנתחים עבים

* מזרחי צלוי ברוטב עגבניות פיקנטי עם פלפלים קלויים וכוסברה

* רוטב גרעיני חרדל

* רוטב שומר מודלק עם פסטיס

* רוטב כרישה מרטיני ביאנקו מתיקות עדינה

* רוטב פטריות פורטובלו

85

95

130

90

100

125

* קנל סלמון: דליקטס צרפתי: בין ניוקי לתפיחת סלמון, מוקרם ברוטב פטריות

* פילה סלמון

* סטייק טונה אדומה

* פילה בורי

* פילה מוסר

* פילה לברק



קיננוחים

- * גלידת נוגט**
38 גלידה ביתית על בסיס פיצוצי אגוזים לוז, שקדים ופיסטוקים מקורמלים, מוקפא במרנג' וקצפת
- * קרפ סוזט**
38 חביתיה ברוטב תפוזים וקרמל תפוחים מוגש עם גלידת וניל ביתית ומודלק בברנדי
- * פרופיטרול ברוטב שוקולד**
42 2 פחזניות ממולאות גלידת וניל ביתית ורוטב שוקולד מריר בלגי פרמיום
- * טארט טטין**
42 קונפי תפוזי מוגש על תחתית בצק פריך עם גלידה וניל ביתית ומודלק בברנדי
- * קרם ברולה**
38 עדין בטעם מקורי של וניל איכותי ביותר
- * מוס שוקולד**
38 רק חלבונים שוקולד מריר בלגי באיכות מעולה, בלי שום תוספות חוץ מהמיזמנות של הקונדיטור
- * קרפ גדול**
38 גנש, סוכר, נוטלה, דבש...
- * עוגה שוקולד " תמיר "**
38 בלי קמח עם רוטב שוקולד חם וגלידת וניל

כל המנות תוצרת עצמית מהלחם עד הגלידה



משקאות

יינות אדומים

190		יראון גליל
150	40 ש"ח לכוס	מלבק טפלברג
140	38 ש"ח לכוס	קברה סוביניון גמלה
190		פטי קסטל
130	30 ש"ח לכוס	כנען דלתון

יינות לבנים

120	28 ש"ח לכוס	שרדונה יבש תישבי
130	30 ש"ח לכוס	גורסטרמינר חצי יבש כרמל
160	38 ש"ח לכוס	ויניאר יתיר
140	32 ש"ח לכוס	כנען "פומה" יבש דלתון

קלים

12		קוקה-קולה, קולה זרו, ספרייט, דייאט ספרייט, פנטה
14		לימונדה טבעית, לימונענע, מיץ תפוזים טבעי, תפוחים
36		קנקן לימונדה או לימונענע או מיץ תפוזים
10		מים מינרלים רגיל או מוגז סן בנדטו 0.5 ליטר
25		מים מינרלים סן-פלגרין 750 מ"ל

אפריטיפים ובירות

24		בירה גולדסטאר או קרלסברג
30		קיר
30		משקה אלוהול אניס, מרטיני
35		קוניאק, וויסקי

משקאות חמים

12		קפה אספרסו
14		מקיאטו
15		קפה אספרסו כפול
16		קפה הפוך
20		שוקו חם על שוקולד אמיתי גנש וחלב חם
10		תה וחליטות לברירה



עסקית צהריים 70 ₪

מבוסס על מבחר מנות ראשונות או קינוח, מנה עיקרית, משקה, ולחם הבית

מנות ראשונות

סלט אגן הים התיכון

עלים ירוקים וירקות קלויים עם גבינת פטה

סלט אברונז

עלים ירוקים גבינה רוקפור עם אגוזי מלך ותפוחי עץ

סלט ישראלי

עלים ירוקים וירקות קצוצים

פתיח של השף

מרקים שלנו

או קינוחים

גלידת נוגט קרפ סוזט *פרופיטרול ברוטב שוקולד* קרם ברולה* מוס שוקולד* קרפ גדול *עוגה שוקולד " תמיר "

מנות עיקריות

קרפ מלוח

קיש

לזניה

ריזוטו פטריות

ראשונה מהתפריט

מנת ספיישל

פטוצ'יני

נפוליטנה, אלפרדו, רוזה, אלי-אוליו, פסטו, ארביאטה, רטטוי

משקה קל, חם או כוסית יין הבית

לחם הבית

ניתן לחליף מנה עיקרית למנת דג ומקבלים את העסקית צהריים במחיר של הדג :

85	* קנא סלמון : דליקטס צרפתי : בין ניוקי לסופלה סלמון, מוקרם ברוטב פטריות
95	* פילה סלמון
130	* סטייק לונג אצומה
90	* פילה בורי
100	* פילה מוסר
125	* פילה אביק