



## תפריט הרצה

### אדמה

- לחם בליווי מטבל שמן זית, סלסת עגבניות, שמנת המוצה ובלסמי מצומצם 12 ש
- מרק היום (צמחוני) – שאל את המלצר 18 ש
- סלט שוק – מירקות העונה – שאל את המלצר
- סלט אספרגוס טרי – בליווי רוקט, עגבניות שרי וגבינה כחולה 39 ש
- סלט טוסקני – עגבניות שרי, בצל סגול, בזיליקום, צנוברים וקרעי גבינת מוצרלה מוגש על ברוסקטה שום 31 ש
- הציל רג'אנו – מגדל פרוסות הציל, עם גבינת מוצרלה ופרמוזן ורוטב עגבניות עדין מעל 26 ש
- קציצות כרישה – בליווי שמנת המוצה עם נגיעות צ'יפוטלה 26 ש
- רביולי צאן – ברוטב פטריות יער, שום מרווה ויין לבן 28 ש
- קסדייה – 2 טורטיות במילוי גבינת צ'דר, מוגשות עם פיקו דה גאיו וסלסה וורדה 18 ש
- פלטת גבינות – מבחר גבינות משתנות, מוגש עם לחם ומטבלים – שאל את המלצר 66 ש

### יב

- סביצה דגים – עם פרי העונה – שאל את המלצר 38 ש
- קרפצ'ו טונה – בשמן זית, מלח גם, טפטופי טקילה. בליווי סלט רוקט, קונפי שום ונגיעות סלסה וורדה 36 ש
- טרטר טונה במיני טאקו, בליווי ממרח אבוקדו ושמנת המוצה 28 ש
- סלמון בכבישה ביתית, על טוסט עם גבינת שמנת מתובלת בעירית 24 ש
- קציצות סרטנים – בליווי סלט ירוק, ברוטב איולי שמיר וחלפינו 34 ש
- קלמרי מוקפץ – בג'נג'ר, בצל ירוק ויין לבן 32 ש
- שרימפס מוקפץ – בפפריקה מעושנת, שום, בזיליקום ויין לבן 39 ש
- פיש טאקו – בסגנון וורה קרוז (בטורטייה עם שעועית שחורה), בליווי שמנת המוצה וממרח אבוקדו 28 ש
- פילה דג ברמונדי – מוגש על מצע פירה, עם רוטב סלסת מנגו 42 ש
- מולים מוקפצים – ביין לבן, בצל סגול ופטרזיליה 41 ש

### יבשה

- קרפצ'ו סינטה – בליווי פטריות פורטובלו, פרמוזן ועלים ירוקים 32 ש
- נקניקיית צ'וריסום – בליווי פריאולס וסלסה צ'יפוטלה בצד 28 ש
- נקניקייה סיציליאנית – מלווה בכרוב המוץ מתוק, בסגנון הונגרי 28 ש
- טיבון טלה – ברוטב דבלים ויין אדום, על מצע פירה 54 ש
- מדליון פילה עגל – ברוטב יין אדום, על מצע פירה 58 ש
- רצועות אנטריקוט – ברוטב הרדל דיזון, בליווי תפוחי אדמה קטנים אפויים 58 ש



## אלכהול ושתיה

### אנים

אווז 7 25 ש / 12 ש  
ריקארד 34 ש / 21 ש  
אווז פלומרי 32 ש / 19 ש  
בוכא תאנים בוקבזה צרפת 35 ש / 19 ש

### דג'יסטיף

לימונצ'לו 34 ש / 21 ש  
ייגרמייסטר 35 ש / 19 ש  
פרנט ברנקה 36 ש / 22 ש

### קניאק

קורווייה VS 48 ש / 22 ש  
קורווייה VSOP 72 ש / 32 ש

### גראפה ישראלית

יוליום לבן 35 ש / 21 ש  
יוליום קלמנטינה / אתרוג 40 ש / 24 ש

### בירה

אלכסנדר 1/3 מהחבית - בלונד / ברונטית 18 ש  
אלכסנדר 1/2 מהחבית - בלונד / ברונטית 22 ש  
אלכסנדר שחור בבקבוק 25 ש

### שתיה קלה

קוקה קולה 10 ש  
זירו 10 ש  
ספרייט 10 ש  
דיאט ספרייט 10 ש  
מים מינראלים 10 ש  
סודה 10 ש  
לימונדה / תפוזים / אשכולית אדומה 10 ש  
גינג'ר אייל 7 ש  
ביטר למון 7 ש  
מי טוניק 7 ש

### שתיה חמה

אספרסו קצר 7 ש  
אספרסו ארוך 7 ש  
אספרסו כפול 10 ש  
הפוך 10 ש  
אמריקנו 10 ש  
תה צמחים בקנקן 10 ש

### וודקה

פינלנדיה 25 ש / 12 ש  
גריי גום 39 ש / 24 ש

### רום

בקרדי לבן 32 ש / 12 ש  
בקרדי אקהרט 35 ש / 16 ש

### ג'ין

בומביי ספיר 29 ש / 17 ש  
גורדונ'ס 25 ש / 15 ש

### טקילה

סאווה 29 ש / 15 ש  
הרדורה רפוסדו 36 ש / 22 ש

### וויסקי

פיימוס גראוס 25 ש / 15 ש  
בלנטיין 32 ש / 15 ש  
ג'ק דניאלס 38 ש / 20 ש  
ג'יני ווקר בלק לייבל 44 ש / 20 ש  
גלנליוונט 12 שנה 52 ש / 25 ש  
מקאלן 12 שנה 65 ש / 35 ש  
לפרוי 10 שנים 65 ש / 35 ש

### אפריטיף

מרטיני ביאנקו 20 ש / 10 ש  
מרטיני רוטו 20 ש / 10 ש  
מרטיני דריי 20 ש / 10 ש  
מרטיני ביטר 25 ש / 12 ש  
קמפרי 25 ש / 12 ש

### ליקרים

סאותרן קומפורט 32 ש / 19 ש  
פורט סנדמן אדום 35 ש / 21 ש  
ג'ק דניאלס דבש 38 ש / 23 ש  
גרנד מרנייר 42 ש / 25 ש  
סנט ג'רמן 39 ש / 24 ש



## תפריט יינות

שאל את המלצר/ית איזה מהמבחר מוגש בכוסות היום

### לבן

- אונדורגה (צ'ילה) – שרדונה 18 ש / 81 ש
- אונדורגה (צ'ילה) – גוורצטרמינר 18 ש / 81 ש
- סאות' אטלנטיק (ד. אפריקה) – שרדונה 18 ש / 81 ש
- היינו איפאל (גרמניה) – שייין ריזלינג 18 ש / 81 ש
- היינו איפאל (גרמניה) – שייין גוורצטרמינר 18 ש / 81 ש
- ווריטאל – שרדונה 18 ש / 81 ש
- ווריטאל – גוורצטרמינר 18 ש / 81 ש
- הרי גליל – ווינוייה 25 ש / 112 ש
- טוליפ לבן 25 ש / 112 ש
- דלתון D – פומה בלאן 25 ש / 112 ש
- טוליפ – פרנק לבן 28 ש / 126 ש
- מאיה – מארה לבן 28 ש / 126 ש
- הרי גליל – אביבים 28 ש / 126 ש
- רמת הגולן – ירדן T2 – ריזלינג 40 ש / 180 ש

### אדום

- הרי גליל – קברנה סוביניון 18 ש / 81 ש
- הרי גליל – מרלו 18 ש / 81 ש
- הרי גליל – סירה 18 ש / 81 ש
- אונדורגה (צ'ילה) קברנה סוביניון 18 ש / 81 ש
- אונדורגה (צ'ילה) מרלו 18 ש / 81 ש
- אונדורגה (צ'ילה) קרמנר 18 ש
- אונדורגה (צ'ילה) אלווין קברנה + מרלו 18 ש / 81 ש
- אונדורגה (צ'ילה) קברנה + סירה 18 ש / 81 ש
- אונדורגה (צ'ילה) קברנה סוביניון קרמנר 18 ש / 81 ש
- בנימינה – יוגב 18 ש / 81 ש
- סאות' אטלנטיק (ד. אפריקה) – שירז 18 ש / 81 ש
- סימונוולי (ד. אפריקה) – קברנה + מרלו 18 ש / 81 ש
- סימונוולי (ד. אפריקה) – פינטו 18 ש / 81 ש
- ווריטאל – קברנה סוביניון 18 ש / 81 ש
- ווריטאל – מרלו 18 ש / 81 ש
- ווריטאל – קרמנר 18 ש / 81 ש
- בודגס אלקונדה (ספרד) – טמפרנילו אדום 22 ש / 99 ש
- אמלס (ספרד) גרנאש אדום 25 ש / 112 ש
- הרקולם פאראגון (ד. אפריקה) – שירז 25 ש / 112 ש
- מאיה – מארה אדום 28 ש / 126 ש
- ריוחה (ספרד) – הרדד אוגרטה – קריאנזה 18 ש / 81 ש
- ריוחה (ספרד) – דומיניו דה אוגרטה רורב 25 ש / 112 ש

- הרי גליל – אלון 25 ש / 112 ש
- הרי גליל – מירון 38 ש / 171 ש
- הרי גליל – יראון 46 ש / 207 ש

- עבייה – אדום 25 ש / 112 ש
- עבייה – מון אי 32 ש / 144 ש

- טוליפ – קברנה סוביניון Just 25 ש / 112 ש
- טוליפ – מרלו Just 25 ש / 112 ש
- טוליפ – בלנד Just 25 ש / 112 ש
- טוליפ – אספרו 25 ש / 112 ש
- טוליפ – שירז Mostly 28 ש / 126 ש
- טוליפ – קברנה פרנק Mostly 28 ש / 126 ש

- רמת הגולן – גמלא – קברנה סוביניון 26 ש / 117 ש
- רמת הגולן – גמלא – מרלו 26 ש / 117 ש

- דלתון D – קברנה סוביניון 25 ש / 112 ש
- דלתון D – שירז 25 ש / 112 ש

- שטרן – יונתן 2011 32 ש / 144 ש
- שטרן – רותם 2011 32 ש / 144 ש
- שטרן – פלג 2011 32 ש / 144 ש
- שטרן – קברנה סוביניון 32 ש / 144 ש
- שטרן – פטי וורדו 34 ש / 154 ש

- יפו – קברנה סוביניון 40 ש / 180 ש
- יפו – הומאז – סירה + מרלו 40 ש / 180 ש
- יפו – הומאז' אדום 32 ש / 144 ש

- הר אודם – סירה הר אודם 46 ש / 207 ש
- הר אודם – קברנה פרנק הר אודם 46 ש / 207 ש

- קסטל – פטיט קסטל – 58 ש / 261 ש

### רוזה

- הרי גליל 18 ש / 81 ש
- אונדורגה (צ'ילה) 18 ש / 81 ש
- מאיה – פינק 28 ש / 126 ש

### מבעבע

- למברוסקו (איטליה) רוזה 18 ש / 81 ש
- למברוסקו (איטליה) לבן 18 ש / 81 ש