

לויכה
ביסטרו מקומי

התחלה

לחם חם, סלסה של עגבניות, שום אפוי וזיתים מתובלים
סלקים צלויים, עשבים קצוצים "על הסכין" וגבינת כבשים מלוחה
צלחת ירקות שוק בגריל פחמים, לבנה עיזים, עלי זעתר ושמ"ז
מוצרלה רכה, עגבניות, בזיליקום, קרעים של לחם מהגריל, צ'ילי ושמ"ז
במיה בפלאנצ'ה, בצלים חרוכים, זיתים, עשבים, קרם עגבניות אש וריקוטה
עלי אנדיב פריכים, לבבות חסה, עגבניות שרי, עלי רוקט ופרמזן

בלאדי-כפרי/מקומי

מאכלים וחומרי גלם אוטנטיים בהשראה אזורית

מלפוף-כרוב בלאדי במילוי בשר טלה, אורז, עשבים ויוגורט
סלט קיץ עם פאקוס, עגבניות, עלי זעתר, צ'ילי וג'יבנה
עראיס - פיתה לבנונית בגחלים במילוי טלה קצוץ, חצילים, צנוברים
ופטרוזיליה
מפתול - קוסקוס ערבי עם פירות ים, זעפרן, תרד שחור, שום וצ'ילי

ים

פריקסה - סנדביץ טוניסאי עם פלמידה צרובה, ממרח דלעת וביצה
קלמרי בפלאנצ'ה ירקות מהאש קצוצים גס, שמ"ז וטחינה
חריימה של דייגי עכו עם שרימפס, קלמרי, נתח דג ים ולחם לרוטב...
פילה לברק, עגבניות צליות, עלי גפן, שום, זיתים, יין לבן וחמאה

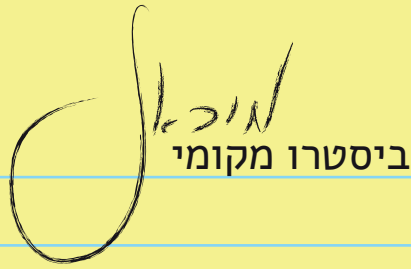
פסטה

ניוקי "על המזלג", נתח קצבים בבישול ארוך, פטריות ופרמזן
פרפרי פסטה עם קלמרי, תמנון, שום, צ'ילי, בזיליקום ושמ"ז
פרדלה בעבודת יד עם קציצות טלה, תרד, אפונה ירוקה ופרמזן

Jopser

תנור פחמים מקצועי מספרד המעניק טעם וארומה ייחודיים

שקדי טלה מושחמים, קרם ארטישוק ירושלמי וגזרים בגחלים
פילה על שיפוד ברזל, עוגת תפוז וירקות מהגריל
אנטריקוט 350 גר', מח עצם ופירה
פריים ריב 700 גר', מח עצם ופירה



Starters

Sour bread, fresh tomato salsa & marinated olives
Wild mushrooms & parmesan fondue
Char grilled roasted beets, hand chopped herb salad & local feta cheese
Fresh mozzarella, baby cucumber, tomato, basil, chili & olive oil
Green salad with endive, Roman lettuce hearts, cherry tomatoes & Parmesan

"Balladi" – locally inspired dishes

Cauliflower "Tabula" with lots of chopped herbs, pine nuts and cranberries
Malfuf – stuffed cabbage leaf with freekeh, fresh herbs, yogurt & olive oil
Arais – pita bread with minced lamb, eggplant,
pine nuts and parsley, tahini & grilled tomatoes
Braised wild potato, roasted garlic puree & veal juice Vinaigrette

From the sea

Calamari "a la plancha" with open flame
chopped vegetables and smoked "Labaneh"
Pan fried shrimps with garlic, chili, basil and olive oil
Fish Tagine with homemade couscous, tomatoes, olives, za'atar & spinach

Pasta

Seafood linguine, aglio olio style
Half moon ravioli, local feta cheese, tomatoes, garlic, spinach and za'atar
Homemade gnocchi with braised beef, mushrooms & parmesan

Josper – Spanish charcoal grill

Lamb sweetbreads, Jerusalem artichoke puree and charred veg
Beef fillet, olive oil potato gratin & roasted vegetables
Brochette of 350 gr. Ribeye steak, bone marrow & potato puree
Lamb "Shishlik" on a skewer, Jerusalem artichoke,
Swiss chard & Roasted garlic
Homemade Corned beef, baby potato & salsa Verde
Lamb spareribs & roasted vegetables (for sharing)

* Menu changes daily in line with the seasons and the local ingredients availability