

## תפריט מסעדת אלכסנדר:

### ראשונות:

#### לחם הבית לצד מטבלים: 18

סלסה עגבניות, חמאה, שמן זית ובלסמי

#### סביצה: 28

סביצה סלמון עם קנל אבוקדו, כדור פאני פורי, בצל ירוק וסגול מתובל בשמן זית

#### עלי גפן: 18

על מצע סלסלה עגבניות

#### סלט ישראלי: 42

עגבניות, מלפפונים, פטרוזיליה, בצל סגול, בתיבול שמן זית, לימון וטחינה בצד

#### סביח פתוח: 42

טחינה, קוביות חציל, ביצה רכה, עמבה, סחוג, גרגירי חומוס, קנלים של חציל טחון ודפי בצל קלויים בליווי פיתות

#### סלט אלכסנדר שוק: 46

עגבניות שרי, מיני מלפפונים, גזר, קולרבי, פלפלים, ביצי שליו ופולח לימון

#### טטאקי טונה: 56

מיקס עלים, עגבניות שרי, קורנישו, זיתי קלמטה, נתחי טונה טריים ורוטב ויניגרט הדלים בצד

#### סלט קיסר: 42

חסה קיסר, עגבניות שרי, פרמזן, קרוטונים בתיבול ויניגרט קיסר

#### סלט אנדיב בלגי: 42

עלי אנדיב לבן ואדום, בצל סגול וירוק, עגבניות שרי מנומרות, דפי צנוניות ורוטב איולי לימון

#### קריספי סלמון בלחם פרנה (פיקנטי): 59

אריסה, חסה ומלפפון חמוץ

## **עיקריות:**

**פילה לברק: 89**

פילה לברק אפוי בתנור בעשבי תיבול על מצע ניוקי ואפונה, קרם שורשים ופולח לימון

**פילה סלמון: 104/98**

פילה סלמון אפוי בתנור על מצע של פירה/ פירה כמהין ופולח לימון

**חריימה (פיקנטי): 85**

קציצות דג ברוטב עגבניות חריף מסורתי מלווה עם לחם פרנה ומטבל טחינה

**פיש אנד צ'יפס: 69**

בליווי מטבלים

**עראיס: 65**

מיני פיתות במילוי קציצות דגים בליווי טחינה, סלסה של פלפלים ומיני קורנישו

**מיני המבורגרים טבעוניים: 59**

טריו מיני המבורגרים מעדשים/ פטריות עם צ'יפס בטטה

## **הפינה האיטלקית:**

**פסטה לבחירה:** פטוצ'יני/טורטליני גבינת ריקוטה/רביולי בטטה/רביולי גבינה פרמזן

**רוטב לבחירה:**

**שמנת/רוזה/שמנת פטריות: 44**

**ארביאטה (פיקנטי): 49**

עגבניות מיובשות, זיתי קלמטה, פטרזיליה ויין לבן

**פומודורו: 46**

רוטב עגבניות קלאסי

**אלי אוליו: 49**

שמן זית, שום, פטרזיליה ויין לבן

**פיצה מרגריטה: 35**

רוטב עגבניות קלאסי ומוצרלה

**פיצה סיציליאנית: 45**

רוטב עגבניות קלאסי מוצרלה זיתים חלפניו וארטישוק על הרומנה

**תוספות לפיצה: 5** - עגבניות, פטריות, בצל, זיתי קלמטה, פטה, פלפל חריף, טונה, אננס

## **קינוחים:**

**עוגת גבינה פירורים: 37**

**קינדר בואנו: 37**

קרום שוקולד ונוגט על מרנג אגוזי לוז

**טריקולד: 37**

מוס שכבות של שוקולד לבן, בלגי ובראוניז

**סופלה שוקולד: 37**

עם כדור גלידה

**טופי קראנץ: 37**

שוקולד פאדג' עם טופי כרמל

**"שוויצריה הקטנה" (ללא גלוטן): 37**

קרום מסקרפונה עם שוקולד מריר

**"חטאים מתוקים": 25**

מיקס מקרונים

**פלטת פירות העונה: 65**

## **Alexander Restaurant Menu:**

### **Starters:**

#### **Homemade Bread: 18Nis**

Served with Tomato salsa, Butter, olive oil and balsamic vinegar

#### **Ceviche: 28 Nis**

Raw Salmon, spring onion & red onion in olive oil and white wine

#### **Grape leaves: 18Nis**

Grape leaves filled with rice, served on a bed of tomato salsa

#### **Classic Israeli Salad: 42 Nis**

Tomato, Cucumber, Red Onion in with olive oil and lemon dressing, garnished with parsley, Served with tahini on the side

#### **Open Sabich: 42Nis**

Tahini, soft boiled egg, amba, chopped eggplant squares, hot sauce, chick-pea grains, quenelle of oven roasted eggplant & onion sheets with mini pita bread

#### **Alexanders Market Salad: 46 Nis**

Cherry tomatoes, mini Cucumbers, Peppers, carrots, turnip cabbage, quail eggs and a slice of lemon

#### **Tataki Tuna: 56 Nis**

Lettuce, cherry tomato, Kalamata olives, Cornish pickles, slices of red tuna in citrus vignette sauce

#### **Caesar salad: 42Nis**

Caesar lettuces, cherry tomatoes, Parmesan, Croutons and Caesar vinaigrette

#### **Belgian endive Salad: 42Nis**

Red & white endive leaves, red onion and spring onion, speckled cherry tomatoes, thin radish slices & Eli olio and lemon dressing

#### **Crispy Salmon Sandwich: 59Nis**

Chunks of Fried Salmon, Arisa, lettuce and pickles in fresh Frena Bread

**Main course:**

**Sea Bass Fillet: 89 Nis**

Oven Baked with herb, served a bed of gnocchi, peas, root vegetable cream

**Salmon Fillet: 98/104nis**

Oven baked served on a bed of mashed potatoes/ Mashed potatoes and Truffle mushroom

**Traditional "Chraime" (spicy): 85Nis**

St. Peter's Fillet cooked in spicy tomato sauce served with Frena bread and tahini

**Fish & chips: 69Nis**

Cod pieces deep fried in tempura and thick Fries, accompanied by dips

**Ara'yes: 65 Nis**

Fried Mini pitas bread filled with fish and tahini, roasted peppers

**Mini Vegan Hamburgers: 59Nis**

Trio of Lentils/Mushroom hamburgers with sweet potato Fries

## **Italian Dishes:**

### **Pasta**

**Choose your favorite pasta** – fettuccini \ ricotta tortellini \ ravioli with cheese or sweet potato

**Choose your favorite Sauce: 44**

**Cream /Rose /Cream & Mushroom**

**Ariabatta (Spicy): 49 Nis**

Sun Dried Tomatoes, Kalamata Olives, Parsley & White wine

**Pomodoro: 46 Nis**

Classic Fresh Tomato Sauce

**Ali Olio: 49 Nis**

Olive Oil, garlic, parsley and White wine

### **Pizza**

**Margarita Pizza: 35 Nis**

Tomato and mozzarella

**Sicilian Pizza: 45 Nis**

Tomato, Mozzarella, Olives, Jalapeno & Artichoke

**Additional Pizza toppings: 5nis**

Tomatoes, Mushrooms, Onion, Kalamata Olives, Feta cheese, Hot Pepper tuna, Pineapple

## **Desserts:**

**Crumbled cheese cake: 37Nis**

**Kinder Bueno: 37 Nis**

Nougat and hazelnuts Layered Cake

**Tricolad: 37Nis**

Mousse layers of white chocolate, Belgian and brownies

**Chocolate Soufflé: 37 Nis**

Served with ice cream

**Toffee Crunch: 37Nis**

Chocolate Fudge with Toffee Caramel

**"Little Switzerland": 37 Nis**

Mascarpone cream with dark chocolate cake

**: 25nis" Sweet sins"**

Macaroons Mix

**Seasonal Fruit Platter: 65 Nis**