



ארוחת צהריים עסקית

**תפריט**



# תפריט צהריים

ארוחות עסקיות יום:א'-ה', 12:00-17:00

במחיר המנה העיקרית תוכלו לבחור את אחת מהמנות הראשונות המצויינות בתפריט ושתייה לבחירה: מיץ תפוזים/אשכוליות/ לימונענע/מים/מים מוגזים

## ראשונות לבחירה

- מרק היום (שאל את המלצר/ית) ‹
- סלט ירוק ‹
- אנטיפסטי ‹
- כדורי ריזוטו ‹
- קרפצ'ו בקר ‹

## עיקריות

- רביולי במילוי משתנה ברוטב הבית (שאל את המלצר/ית) ₪ 59
- שניצל עגל בקראסט שקדים מוגש עם שיערות תפוז"א, אילי צ'ילי ולימון ₪ 69
- פפרדלה פרימוורה אטריות ביצים רחבות עם זוקיני, אספרגוס, אפונה טריה ברוטב שום ושמן זית על קרם אפונה, גריד לימון ופרמז'ן ₪ 65
- מיני המבורגר ביתי מוגש עם תוספת לבחירה (תפוז"א, אורז, שעועית ירוקה) ₪ 68
- קציצות דג ים בסגנון נפוליטנה עם עשבי תיבול מוגש ברוטב עגבניות פיקנטי ושעועית לימה ₪ 69
- פילה לברק צרוב על הפלנצ'ה מוגש על קרם כרובית, ברוקולי, עגבניות שרי מוקפצות וצלפים ₪ 87
- סטייק אנטריקוט 250 גר' של בשר מנתח מבוחר עם תוספת לבחירה (תפוז"א, אורז, שעועית ירוקה) ₪ 89
- נתחי פילה עגל מרמת הגולן עם שום קונפי ותרד טרי מוגש עם תוספת לבחירה (תפוז"א, אורז, שעועית ירוקה) ₪ 98
- צלעות טלה זוג צלעות טלה מרמת הגולן, מוגש עם עלי גפן ברוטב יין ₪ 112
- שתייה קלה בתוספת של ₪ 8
- בירה בתוספת של ₪ 14
- כוס יין הבית לבן/אדום שתוספת של ₪ 16

# תפריט

- 59.....**קרפצ'ו דג ים**  
מוסר ים, שומר, פילה תפוז, זיתי קלמטה עם ויניגרטה הדרים
- 64.....**טרטר מוסר ים**  
קוביות מוסר ים, עלי כוסברה, זיתים שחורים ועגבניות קונקסה, אשבי תיבול
- 44.....**כרובית קריספית**  
פרחי כרובית אפויים מוגשים על מצע יוגורט עם נענע, לימון ושקדים קלויים
- 57.....**ארטישוק מטוגן**  
ארטישוק רומאי מטוגן, מוגש עם פסטו רוקט
- 53.....**כדורי ריזוטו**  
כדורי ריזוטו בניחוח כמהין מטוגנים, מוגשים עם קונקסה ועגבניות ויוגורט עזים
- 58.....**קרפצ'ו בקר**  
נתחים דקיקים של פילה בקר טרי, עלי רוקט, גבינת פרמזן, שמן זית וחומץ בלסמי מצומצם

- 58.....**ברוסקטת סלומון כבוש**  
סלומון כבוש ביתי, קוויאר אדום, שמיר, על לחם שיפון
- 64.....**ברוסקטת טרטר טונה**  
טונה טריה, אספרגוס, עשבי תיבול על לחם שיפון
- 52.....**סלט ירוק מרענן**  
חסה רומית, רוקט, פרמזן, שקדים קלויים ברוטב ויניגרטה שמפניה
- 55.....**סלט קפרזה**  
עגבניות מגי, מוצרלה טריה, בזיליקום ובלסמי מצומצם
- 58.....**סלט ירקות**  
עגבניות שרי תמר, עגבניות מגי, בייבי מלפפון, גזר, רוקט, גבינת פטה ואורגנו טרי
- 60.....**סלט אנדיב**  
אנדיב אדום ולבן פירות טריים ברוטב חומץ בן יין אדום
- 89.....**ויטלו טונטו**  
נתחי רוסטביף עגל חלב מוגשים ברוטב טונה קטיפתי עם פרחי צלפים קריספים

## 23.....סלסלת לחם הבית

- 63.....**פרדלה פרימוורה**  
איטריות ביצים רחבות עם זוקיני, אספרגוס, אפונה טריה ברוטב שום ושמן זית על קרם אפונה וגרמטלטה לימונית
- 88.....**מניפת שרימפס נפוליטנה**  
שרימפס קריסטל צרובים על הפלנצ'ה מוגשים ברוטב שום עם בזיליקום, צ' ילי חריף ועגבניות טריות
- 98.....**ג'מבו שרימפס גבינה כחולה**  
שרימפס ג'מבו ברוטב עגבניות שרי וגבינה כחולה
- 87.....**תמנון בסיגנון כפריסאי**  
תמנון מוקפץ בשמן זית, לימון ושום על מצע ארטישוק ירושלמי
- 83.....**קוקי סאן ז'ק**  
קוקי סאן ז'ק צרובים בחמאה, מוגשים עם רוטב אלה וודקה עם קוויאר אדום ועירית
- 95.....**סטייק כבד אווז**  
כבד אווז צרוב במחבת מוגש עם רוטב פירות יער ויין אדום

- 89.....**פילה לברק**  
פילה לברק צרוב על הפלנצ'ה, מוגש על קרם כרובית, ברוקוליני, רוטב עגבניות שרי, שמן זית וצלפים
- 69.....**שניצל עגל**  
שניצל עגל בקראסט שקדים, מוגש עם צ'יפס הבית ואיולי צ'ילי ולימון
- 67.....**מיני המבורגר**  
המבורגר ביתי מוגש עם תפוח אדמה קריספי
- 98.....**מדליוני פילה עגל**  
נתחי פילה עגל מרמת הגולן עם שום קונפי תרד טרי ורוטב יין מצומצם, מוגש עם שעועית ירוקה
- 112.....**צלעות טלה**  
זוג צלעות טלה מרמת הגולן, מוגש עם עלי גפן ברוטב יין
- 79.....**קציצות דג ים בסיגנון נפוליטנה**  
קציצות דג ים טרי עם עשבי תיבול מוגש ברוטב עגבניות פיקנטי ושעועית לימה

# תפריט

59.....**קרפצ'ו דג ים**.....  
מוסר ים, שומר, פילה תפוז, זיתי קלמטה עם ויניגרט הדרים

64.....**טרטר מוסר ים**.....  
קוביות מוסר ים, עלי כוסברה, זיתים שחורים ועגבניות קונקסה, אשבי תיבול

44.....**כרובית קריספית**.....  
פרחי כרובית אפויים מוגשים על מצע יוגורט עם נענע, לימון ושקדים קלויים

57.....**ארטישוק מטוגן**.....  
ארטישוק רומאי מטוגן, מוגש עם פסטו רוקט

53.....**כדורי ריזוטו**.....  
כדורי ריזוטו בניחוח כמהין מטוגנים, מוגשים עם קונקסה עגבניות ויוגורט עזים

58.....**קרפצ'ו בקר**.....  
נתחים דקיקים של פילה בקר טרי, עלי רוקט, גבינת פרמז'ן, שמן זית וחומץ בלסמי מצומצם

58.....**ברוסקטת סלומון כבוש**.....  
סלומון כבוש ביתי, קוויאר אדום, שמיר, על לחם שיפון

64.....**ברוסקטת טרטר טונה**.....  
טונה טריה, אספרגוס, עשבי תיבול על לחם שיפון

52.....**סלט ירוק מרענן**.....  
חסה רומית, רוקט, פרמז'ן, שקדים קלויים ברוטב ויניגרט שמפניה

55.....**סלט קפרזה**.....  
עגבניות מגי, מוצרלה טריה, בזיליקום ובלסמי מצומצם

58.....**סלט ירקות**.....  
עגבניות שרי תמר, עגבניות מגי, בייבי מלפפון, גזר, רוקט, גבינת פטה ואורגנו טרי

60.....**סלט אנדיב**.....  
אנדיב אדום ולבן פירות טריים ברוטב חומץ בן יין אדום

89.....**ויטלו טונטו**.....  
נתחי רוסטביף עגל חלב מוגשים ברוטב טונה קטיפתי עם פרחי צלפים קריספים

## 23.....סלסלת לחם הבית

63.....**פפרדלה פרימוורה**.....  
איטריות ביצים רחבות עם זוקיני, אספרגוס, אפונה טריה ברוטב שום ושמן זית על קרם אפונה וגרמטלטה לימונית

88.....**מניפת שרימפס נפוליטנה**.....  
שרימפס קריסטל צרובים על הפלנצ'ה מוגשים ברוטב שום עם בזיליקום, צ' ילי חריף ועגבניות טריות

98.....**ג'מבו שרימפס גבינה כחולה**.....  
שרימפס ג'מבו ברוטב עגבניות שרי וגבינה כחולה

87.....**תמנון בסיגנון כפריסאי**.....  
תמנון מוקפץ בשמן זית, לימון ושום על מצע ארטישוק ירושלמי

83.....**קוקי סאן ז'ק**.....  
קוקי סאן ז'ק צרובים בחמאה, מוגשים עם רוטב אלה וודקה עם קוויאר אדום ועירית

95.....**סטייק כבד אווז**.....  
כבד אווז צרוב במחבת מוגש עם רוטב פירות יער ויין אדום

89.....**פילה לברק**.....  
פילה לברק צרוב על הפלנצ'ה, מוגש על קרם כרובית, ברוקוליני, רוטב עגבניות שרי, שמן זית וצלפים

69.....**שניצל עגל**.....  
שניצל עגל בקראסט שקדים, מוגש עם צ'יפס הבית ואיולי צ'ילי ולימון

67.....**מיני המבורגר**.....  
המבורגר ביתי מוגש עם תפוח אדמה קריספי

98.....**מדליוני פילה עגל**.....  
נתחי פילה עגל מרמת הגולן עם שום קונפי תרד טרי ורוטב יין מצומצם, מוגש עם שעועית ירוקה

112.....**צלעות טלה**.....  
זוג צלעות טלה מרמת הגולן, מוגש עם עלי גפן ברוטב יין

79.....**קציצות דג ים בסיגנון נפוליטנה**.....  
קציצות דג ים טרי עם עשבי תיבול מוגש ברוטב עגבניות פיקנטי ושעועית לימה



BUSINESS LUNCH  
**MENU**

---

---



# BUSINESS LUNCH

Sunday-Thursday, 12.00-17:00

Please choose one of our amazing starters, one main course and a soft drink:  
orange juice / grapefruit / lemonade / mineral water / sparkling water.

YOU PAY ONLY THE PRICE OF THE MAIN COURSE!

## STARTER

- ‡ Green salad
- ‡ Antipasti
- ‡ Beef carpaccio
- ‡ Soup of the day  
(Ask the waiter)
- ‡ Risotto archives

## MAIN COURSE

- Ravioli (Ask the waiter about today's filling) ..... 59 ₪
  - Veal schnitzel in almond breading ..... 69 ₪  
With picante Aioli and home-made potato wedges
  - Pappardelle Primavera ..... 65 ₪  
Freshly-made egg pasta with zucchini,  
green peas and asparagus, lemon – oil dressing
  - Mini – hamburgers ..... 68 ₪  
Side of Your choice  
(home-made potato wedges / rice / green beans)
  - Home – made fish cutlets ..... 69 ₪  
With picante Sauce Napolitano and giant kidney beans
  - Plancha roasted fillet of sea bass ..... 87 ₪  
Served with crème of cauliflower and broccoli.  
Olive oil, tomato and capers dressing
  - Entrecote Steak ..... 89 ₪  
250g of Prime Beef Steak
  - Veal filet from Ramat HaGolan ..... 98 ₪  
Sauce Bordelaise. Side of Your choice  
(home-made potato wedges/ rice/green beans)
  - Grilled lamb ribs ..... 112 ₪  
With Greek dolmades and red wine sauce
- 
- Different Soft drinks (Coca Cola, Sprite, etc) ..... add 8 ₪
  - Beer (0.33 l) ..... add 14 ₪
  - Glass of wine, white/red ..... add 16 ₪

# MENU

<b>Tuna Tartare Bruschetta</b> .....	<b>58</b>	<b>Tartare of Corvina</b> .....	<b>64</b>
Tuna tartare, asparagus, chives, nuts and lemon Aioli		With Israeli black olives, chopped coriander leaves and tomato concasse	
<b>Bruschetta Gravlax</b> .....	<b>63</b>	<b>Crunchy Cauliflower</b> .....	<b>44</b>
Home-made gravlax, lemon aioli and red caviar		With lemon and mint yoghurt dressing and almonds	
<b>Green Salad</b> .....	<b>52</b>	<b>Crispy Artichokes</b> .....	<b>57</b>
Romain lettuce with almonds, Parmesan cheese home-made Champagne dressing		With Buche goat cheese served on fresh arugola	
<b>Caprese Salad</b> .....	<b>55</b>	<b>Risotto Archives</b> .....	<b>53</b>
Sliced Mozzarella buffalo, fresh tomatoes and basil with olive oil and balsamic dressing		With truffle oil and Chardonnay wine served with sheep yogurt, olive oil and basil	
<b>Green Village Salad</b> .....	<b>58</b>	<b>Fresh Scallops</b> .....	<b>87</b>
Cherry tomatoes, baby cucumbers, red onions, lettuce, arugula, oregano and carrots with olive oil dressing and village Feta cheese		With vodka and cream sauce, red caviar, chives	
<b>Red and White Endive Salad</b> .....	<b>60</b>	<b>Beef Carpaccio</b> .....	<b>58</b>
With fresh fruits, walnuts and goat cheese with forest berries dressing		Finely sliced filet of veal with olive oil and balsamic dressing served with fresh arugula and Parmesan cheese	
<b>Carpaccio of Corvina</b> .....	<b>59</b>	<b>Vitello Tonnato</b> .....	<b>89</b>
Citrus Vinaigrette served with peeled oranges, olives and fennel		Finely cut veal roast beef with creamy tuna sauce and capers	

**Bread Basket**..... **23**  
(Assorted bread served with Israeli olive oil and chili pepper)

<b>Papardelle Primavera</b> .....	<b>63</b>	<b>Veal Schnitzel</b> .....	<b>69</b>
Freshly-made egg pasta with zucchini, green peas and asparagus, lemon-oil dressing		In almond breading with picante Aioli and finely and home made potatoes	
<b>Shrimps Provencal</b> .....	<b>88</b>	<b>Mini-Hamburgers</b> .....	<b>67</b>
Black tiger shrimps grilled with sauce Provencal (olive oil fresh tomatoes, basil leaves and garlic)		With home-made potato wedges and pickles	
<b>Jambo Shrimps</b> .....	<b>98</b>	<b>Veal Filet from Ramat haGolan</b> .....	<b>98</b>
With creamy Roquefort and tomato sauce		With spinach, asparagus and green beans, sauce Bordelaise	
<b>"Cyprus Style" Octopus</b> .....	<b>83</b>	<b>Grilled Lamb Ribs</b> .....	<b>112</b>
Grilled Octopus with olive oil, garlic and lemon		With Greek dolmades and red wine sauce	
<b>Home-made Fish Cutlets</b> .....	<b>79</b>	<b>Escalope of Goose Liver</b> .....	<b>95</b>
With picante Sauce Napolitano and giant kidney beans		With forest berries dressing	
<b>Plancha Roasted Fillet of Sea Bass</b> .....	<b>89</b>		
Served with crème of cauliflower and broccoli under olive oil, tomato and capers dressing			

*To be continued...*  
*(Ask for dessert menu)*

# SPIRITS

## Aperitif

Martini Bianco\ Rosso\ Extra Dry	38
Aperol	42
Campari	42

## Vodka

Stolichanaya	48
Belvedere	52
Beluga	56
Tanqueray	56
Grey Goose	61

## Rum

Appelton	42
Bacardi	42
Zacapa 23	93
Zacapa XO	112

## Gin

Bulldog Sapphire	35
Gordons	38
Bombay	48
Tanqueray	51
Hendrick's	54

## Tequila

Jose Cuervo Gold	38
Don Julio Blanco	42
Heradura Reposado	82
Patron Silver	42
Patron Reposado	46
Parton Anejo	51

## Whisky Irish

Jameson	42
Bushmills	45
Bushmills Black Bush	58

## Liquors

Kahlua	48
Ouzo Ploumari	53
Drambuie	54
Limoncello	48
Fernet Branca	57
Jagermeister	52
Midori	43

## Grappa

Nonino	61
--------	----

## Whisky Single Malt

Macallan 12	62
Macallan 15	71
Glenfiddich 12	48
Glenfiddich 15	51
Glenfiddich 18	57
Glenfiddich 21	132
Balvenie 12	64
Balvenie Double Wood 17	75
Balvenie Portwood 21	121
Glenlivet 12	53
Glenlivet 18	65
Dalmore 12	57
Dalmore 18	62
Auchentoshan 12	58
Talisker	112
Laphroaig 10	53
Lagavulin 10	56

## Whisky Blended

Johnny Walker Black Label	52
Johnny Walker Double Black	57
Johnny Walker Platinum Label	83
Johnny Walker Blue Label	183
Johnny Walker Blue Label	48
Chivas Regal 18	62
Chivas Royal Salute 21	132

## Bourbon

Jim Bim White	48
Jim Bim Black	53
Jack Daniel's	57
Jack Daniel's Gentleman Jack	62

## Cognac

Remmy Martin VSOP	81
Remmy Martin XO	112
Martell VSOP	85
Martell XO	127
Hennessy VSOP	87
Hennessy XO	132

## Anis

Ouzo 12	85
Ouzo Ploumari	61
Ploumari	62

## Calvados

Chateau Du Breuil 12	82
----------------------	----