

BUONGIORNO



משתה בוקר בסילו

בופה / שיש-שבת וחג / 9:00-12:00 (שישי החל מ 08:00)

בראנץ' בופה מפנק הכולל:

פוקאציות / פיצות / אפיית בוקר / גבינות / טפנדים / סלטים / אנטיפסטי
קישים / פסטות / מוזלי ומתוקים / והכל תוצרת בית מחומרי גלם איכותיים וטריים

מנת ביצים לבחירה

מטאבון העצים

שקשוקת עגבניות תבשיל פיקנטי עם ביצי עין ופטה מגורדת מעל 🌿
ביצי עין נוסח פלורנטיין קרם שמנת ותרד טורקי עם ביצי עין ופטה מגורדת מעל

בוקר טוב הביצים מכילות שמנת

ביצת עין קריספית או הפוכה 🌿

ביצים מקושקות או קשות 🌿

אומלט עם שתי תוספות לבחירה: עשבים, פטריות, בצל, גבינת פטה 🌿
פרנץ' טוסט בריוש צרוב בחמאה עם קרמל ושוקולד, מסקרפונה, קרם אנגלז ופירות טריים

בוקר שף בתוספת 10 ₪

אומלט איכרים ציפס תפוחי אדמה, גמבות צלויות ובצלים מקורמלים עם עשבי תיבול וגבינת פטה 🌿
אומלט ציידים ציוריסוס, נקניק פפרוני ועשבי תיבול 🌿

הארוחה כוללת שתיה קרה ושתיה חמה

לימונדה טרייה / תפוזים טבעי

קפוציינו / תה נענע / אספרסו / קפה שחור

קפוציינו גדול / שוקו וקפה קר בתוספת 3 ש"ח

או אלכוהול לבוקר אחד

בירה גולדסטאר מהחבית

קוקטייל מומיזה תפוזים וצינזאנו

מרגריטה קפואה מפירות העונה

סנגרייה לבנה פירות טריים, יין לבן, ברנדי וסודה

מוחיטו פסיפלורה רום, סאוור, פסיפלורה, לימון, נענע וסודה

SANSA (ללא אלכוהול) אננס, רוטן קיווי, סאוור לימונים ומי טוניק

95

(ילד עד גיל שמונה 45 ש"ח)

עם מנת ביצים כמו הגדולים ושתיה אחת לבחירה



אופציה ללא גלוטן 🌿 אופציה טבעונית
ניתן להזמין לחם ופיצה ללא גלוטן / גבינה טבעונית

עסקיות צהריים

אופצייה טבעונית | צמחוני מהסילו | אופצייה ללא גלוטן



על השולחן

פוקצ'ה זוגית בליווי סלסת עגבניות פיקנטית וקרום חציל שרוף
מנה ראשונה מתפריט הראשונות שלנו
שתיה קלה לימונדה טרייה / תפוזים טבעי

ראשונות

- מלנזנה מדאיטאלינו** חציל שרוף בטאבון, מוגש עם רוטב נפוליטנה חם, טחינה לבנה ובלסמי מצומצם
- אסופת ירקות** נצרי בטטה, בצלים סגולים, נבטים וגזרים עטופים בקמח, מטוגנים בשמן עמוק, איולי פרמז'ן ורוטב יין תאנים
- כרובית מהטאבון** כרובית שזורה במוצרלה ופרמז'ן אפויה בטאבון, מוגשת על רוטב נפוליטנה חם, בלסמי מצומצם ועלי רוקט
- ארנצ'יני** כדורי ריזוטו עם ירקות שורש ומוצרלה מצופים בפרורי לחם, מטוגנים ומוגשים על רוטב רוזה חם ופרמז'ן
- קרצ'ופי** ארטישוק רומי כבוש מוגש על קרום פולנטה, קרום שמנת כמהין ומיקרו בזיליקום
- קרפצ'יו פילה בקר קלאסי** נתחי פילה בקר חתוכים דק, שמן זית כתית מעולה, לימון טרי סחוט, בלסמי מצומצם, מלח ים, פלפל שחור גרוס דק, עלי רוקט טריים וגילופי פרמז'ן (בתוספת 10 ש"ח)
- קרפצ'יו נהרות** נתחי סלמון טרי, שמן זית כתית מעולה, לימון טרי וגרידת לימון, צנוניות, עגבניות שרי, יוגורט אדוב טרי, עלי אורוגולה, עלי בזיליקום ומנטה טריים, סומסום ואגוזי לוז קלויים (בתוספת 10 ש"ח)
- קלמרי פריטץ** טבעות קלמרי בציפוי פריך, מוגש על רוטב נפוליטנה ואיולי פרמז'ן (בתוספת 10 ש"ח)
- קלמרי סטואד'** קלמרי מוקפץ בחמאה, מלפפוני שטח, זיתי קלמטה, שום ובצל, רוקט, נענע, צנוניות, מיקרו בזיל, טחינה גולמית, שקדים קלויים ופרוסות צ'ילי (בתוספת 10 ש"ח)
- גמבארי** שרימפס מוקפצים בחמאה עם זיתי קלמטה, עגבניות טריות, עלים ירוקים ביין לבן (בתוספת 10 ש"ח)
- סלמון סלייס** נתחי סלמון דקים וצרוכים על סלט אבוקדו עם עגבניות שרי, צ'ילי חריף, עירית, נענע, רוטב בלסמי מצומצם, יודו וסומסום לבן ושחור (בתוספת 10 ש"ח)

עקרת 96 ש"ח

- פטוצ'לה טרטופו די פארמה** פטוצ'לה קרום שמנת כמהין ופטירות, מוגש בתוך גלגל פרמז'ן
- פטוצ'לה ים** פטוצ'לה, מולים, קלמרי, שרימפס מוקפצים עם עגבניות שרי בצל סגול, צ'ילי אדום, זיתי קלמטה, יין לבן, שמנת מתוקה ועשבי תיבול
- ניוקי קלמרי ושרימפס** ניוקי פריך בחמאה, שרימפס וקלמרי, צ'ילי אדום, יין לבן ושמנת
- טורטליני ציידים** טורטליני במילוי בשר ראגו המבושל שעות ארוכות ביין אדום ומפורק, מוגש ברוטב של ציר בקר, בצלים, שום, פטריות, יין אדום עלי בזיליקום טימין ושמנת
- טורטליני ריקוטה ותרד** מוגש ברוטב רוזה עם עגבניות טריות, שמנת ועלי בזיליקום, מעל אגוזי לוז קלויים וריקוטה פרסקה
- רביולי בטטה** רביולי במילוי קרמה בטטה עם רוטב שמנת כמהין, עירית, קוביות בטטה ופטירות טריות
- פטוצ'לה בולונז** ראגו בקר עם רוטב עגבניות, גזרים, סלרי, פיסטוקים וגבינת פרמז'ן מעל
- פפרדלה פלרמו** פפרדלה עם נתחי פילה בקר מוקפצים עם ברנדי, שמנת, ציר בקר, עגבניות מיובשות, שום, בצל ובזיליקום, עם אגוזי לוז מעל
- מול סן-מרינו** פפרדלה בחמאה ויין לבן, חופני מולים, שום ובצל, עירית, בזיליקום, צנוניות, צ'ילי ושקדים קלויים
- לזניית ראגו בקר** שכבות של דפי לזניה עם תבשיל ראגו עשיר עם ירקות שורש ופיסטוקים ירוקים, רוטב רוזה ופרמז'ן מעל
- לזניית גבינות פתוחה** דפי לזניה פתוחים וממולאים בגבינות ריקוטה, פטה ומוצרלה עם פטריות, ברוטב עגבניות ופסטו ופרמז'ן מעל
- חזה עוף 250 גרם** חזה עוף במרינדה של עשבי תיבול, לימונים ותפוזים צרוב על האש ומוגש עם ירקות גינה
- קאסרול עוף ותפוחי אדמה** 250 גרם חזה עוף מוקפץ במחבת עם רוטב נפוליטנה ועגבניות שרי צליות, זיתי קלמטה, קרעי תפוחי אדמה וקרוטוני פרמז'ן
- קילשון פרגית 330 גרם** נתחי פרגית עשויים על הגריל מוגשים על תפוחי אדמה צלויים ברוטב ג'נובאי
- שניצל נאפוליטנה ענק** שניצל בקר בציפוי פריך, רוטב נאפוליטנה ומוצרלה, מוגש עם צ'יפס ביתי וחרדל
- נתח סלמון 250 גרם** שני נתחי סלמון עשויים בטאבון מוגשים על פירה קרמי עם רוטב שמנת כמהין (בתוספת 10 ש"ח)

עקרת 127 ש"ח

- פילה דניס 250 גרם** שני פילה דניס מוגשים על ניוקי שמנת כמהין ופטירות טריות
- מאפה צ'יפורה** 250 גרם פילה דניס ברוטב נפוליטנה עם אנטיפסטי של בצל וגמבות, שום קונפי, קרום חציל, בזיליקום, אורוגולה וכוסברה, נאפה בטאבון ועטוף בלחם
- אנטריקוט 300 גרם** נתח אנטריקוט משויש ומיושן צלוי על גריל פלדה, מוגש עם תפוחי אדמה צלויים ורוטב פלפלת (בתוספת 10 ש"ח)
- פילה בקר 250 גרם** שני מדליוני פילה בקר צלויים על גריל פלדה ומוגשים על פירה קרמי עם רוטב יין תאנים (בתוספת 10 ש"ח)

עסקית בקטנה 61 ש"ח

פיצה מרגריטה / מנת פטוצ'לה ברוטב לבחירה כולל לימונדה טרייה או תפוזים טבעי

הילדים של סילו 49 ש"ח (מוגשות לילדים עד גיל 8)



פיצה מרגריטה
פנה בולונז עשיר / שמנת / רוזה / נאפוליטנה
יקיטורי פרגיות, תפוא"א אפוי (או צ'יפס) וירקות
שניצלונים, תפוא"א אפוי (או צ'יפס) וירקות

הארוחה כוללת כוס שתייה (לימונדה / תפוזים / ענבים) וכדור גלידה לבחירה (שוקולד / וניל / סורבה תות)

אלכוהול 20 ש"ח

כוס בירה גולדסטאר מהחבית
כוס יין הבית מבעבע / לבן / אדום
קוקטייל העונה

קינוחים 28 ש"ח

טירמיסו איטלקי
תענוג חלווה וניל
אינסלדה דה פרוטי
פבלובת מסקרפונה

עקרת 79 ש"ח

- סלט סלקים** סלקים מבושלים מוגשים עם ריקוטה פרסקה, גבינת בושה, בלסמי, ווינגרט אגוזי לוז וקרום מנגו
- סלט הקיסר האחרון** חסות רומיות פריכות, חזה עוף צלוי בגריל, רוטב קיסר, פרמז'ן וקרוטונים
- סלט שוק** שרי בצבעים, פלפלים, עגבניות שדה, מלפפון, בצלים, עלי רוקט וחסה, גזרים, זיתים, שמן זית, מיץ לימון, מנטה, פטה וטחינה
- סלט רומאי** חסות רומיות פריכות, קוביות עגבנייה, עגבניות שרי, עלי רוקט טריים, בצלים סגולים, קרוטונים, זיתי קלמטה, בלסמי מצומצם, פקאן סיני, בולגרית מגורדת ותלתלי בטטה פריכים
- סלט פירות ים טוסקני** טבעות קלמרי ושרימפס פריכים, חסות, עגבניות שרי, זיתי קלמטה, עלי נענע, רוקט, צנוניות, כוסברה ואננס בוינגרט שנאפס אפרסקים
- פיצה מרגריטה** רוטב עגבניות, עלי בזיליקום ומוצרלה
- פיצה קלאסיקו** רוטב עגבניות, מוצרלה, קרום חציל, קרום ארטישוק ירושלמי, זיתי קלמטה ורוקט
- פיצה טרטופו ביאנקה ואננס** רוטב שמנת כמהין, מוצרלה ופטירות פורטובלה, אננסים טריים, עלי רוקט
- פיצה ורדה ביאנקה** שמנת, פסטו, זוקיני צלוי, מוצרלה, עלי רוקט ופרמז'ן
- פיצה די מארה** רוטב שמנת כמהין, מוצרלה, שרימפס, מולים, אננס, שרי, זיתי קלמטה ורוקט
- פיצה DOUBLE OR NOTHING** רוטב עגבניות, מוצרלה, פפרוני, מוצרלה, פפרוני, פרמז'ן ובולגרית
- פיצה Mac&Cheese** רוטב עגבניות, פסטה מקרוני, מוצרלה, פפרוני עגל ופרמז'ן
- פיצה אנשובי** רוטב נפוליטנה, גמבה אדומה, בצלים, אנשובי, מוצרלה פטה ופרמז'ן
- מאפה אברוצו** מאפה בצק שמרים, פטה, מוצרלה, רוטב שמנת ותרד, פרמז'ן, בלסמי מצומצם, עלי רוקט וביצה שבורה מעל
- מאפה בולוניה** מאפה בצק שמרים פיקנטי, ממולא ראגו בקר עשיר, פיסטוקים גרוסים, אנטיפסטי של בצל, גמבות ופרמז'ן
- פטוצ'לה מהגינה** פטוצ'לה, שעועית ירוקה, רצועות גזר, בצלים סגולים זיתי קלמטה, עגבניות שרי וארטישוקים ברוטב שמן זית יין לבן ולימון
- ניוקי ערמונים** ניוקי פריך בחמאה, ערמוני מים קלויים, פטריות, יין לבן ושמנת כמהין
- ריזוטו פונגי** ריזוטו שמנת כמהין, פטריות פורטובלה, שמפניון ופרמז'ן

מוגש בימים א'-ה' בין השעות 12:00 עד 17:00 | ניתן לקבל את כל הפסטות, הפיצות והמאפים שלנו מבצק ללא גלוטן | בימים שישי ושבט מוגש בראנץ' הבוקר האינסופי של סילו | אירועים עד 150 איש אל מול האגם