

*****תפריטים זמניים של המסעדה והבר*****

Restaurant Menu

Château du Roi prides itself on its culinary offerings. Our fine-dining restaurant offers traditional Italian dishes with locally sourced fusion delicacies and a large wine list. The goodness of our meals is guaranteed by carefully selected, top quality raw materials, freshly homemade bread and pasta, and fresh desserts prepared every day. Diners also can enjoy our large wine list and a selection of spirits and cocktails.

Pane del Château

לחם השאטו

15

Antipasti

מנות פתיחה

Carpaccio di manzo

קרפצ'יו פילה בקר עם בורטה כמיהין ארטי שוק ועגבניות שרי קונפי

69

Gamberi

שרימפס עם קרם חמוס רוזמרין ולימון

89

Melanzane alla parmigiana

חציל א לה פרמיז'נה

59

polenta

פולנטה עם פירות ים ברוטב באינה קאודה

69

Vitello tonnato

נתח עגל עם רוטב טונה, אנשובי ויין לבן

Tartare di salmone

טרטר סלמון עם פרוסות ירקות וגבינת שמנת

62

L'insalatona

סלטים

L'italiana

סלט איטלקי-עלים, נגיעות פרמזן, תפוח סמיט, פטריות ואגוזי מלך

48

Insalata di fattoush

סלט פתוש-מצע עלים, עגבניות מיובשות ושקדים

45

Italianissima

סלט איטאליהניסמה-מצע עלים עגבניות שרי, מוצרלה, ארטישוק ופרמזן

50

Primi

מנות ראשונות ופסטה

Zuppa del giorno

מרק היום-לשאול את המלצר

39

Risotto ai frutti di mare

ריזוטו עם פירות ים

89

Fettuccine con porcini

פטוצ'יני עם פטריות פורצי'ני

79

Gnocchi ai quattro formaggi

ניוקי עם 4 גבינות

69

Lasagna al ragù

לזניה ראגו

59

Raviole del giorno

רוויולי של היום

75

Penne chateau du roi

פסטה מבצר המלך עם רוטב עגבניות, שמנת מתוקה, אספראגוס, חזה אווז מעושן ובזיליקום

79

Secondi

מנות עיקריות

Filetto di manzo

פילה בקר עם פטריות פורצי'ני וכמהין

135

Entrecote

אנטריקוט על האש עם ירקות

115

Agnello

בשר כבש, פריקה, גבינת פיקוריננו וצנוברים

129

Osso bucco alla Milanese

אוסובוקו בקר עם ריזוטו בטעם זעפרן

105

Guancia brasata

לחי עגל עם רוטב יין אדום ופירה

99

Filletto di branzino alla livornese

פילה לברק עם רוטב עגבניות, צלפים וזיתים שחורים

119

Salmone al forno in crosta di pistacchio e erbette

פילה סלמון בתנור מצופה בפיסטוק ועשבי תיבול

119

Dolci

קינוחים

Cioccolato alle quattro consistenze

שוקולד בארבעה מרקמים

43

Parfait al pistacchio

פרווה פיסטוק עם רוטב פטל

42

Tiramisù

טירמסו

40

Sorbetto

סורבה

28

Knafeh della regina

קנאפה המלכה

45

Per Bambini

מנות ילדים

Pasta

35

פסטה עם רוטב עגבניות או בולונזי

Cotoletta di pollo

55

שניצל עוף עם תפוחי אדמה מטוגנים

Bar Menu

The Chateau bar is a meeting place for food enthusiasts and lovers of drinks. In a cool and easy atmosphere, customers can enjoy a selection of spirits and cocktails as well as our large wine list, accompanied by Italian pizza, and grilled pork neck, pork ribs, burgers, Carpaccio and other culinary proposals produced by us.

Pizza/פיצה

Margarita	40
Diavola	50 (סלאמה פיקאנטי)
Napolitana	52 (אנשובי, צלפים, זיתים שחורים)
Capricciosa	55 (פטריות, שינקין, ארטישוק)
Prima Vira	55 (ריקולה, עגבניות צ'ירי)
Tonno e Cipolla	50 (טונה, בצל, זיתים שחורים)
Al Salmone	69 (סלמון מעושן)
Vegeteriana	50 (חציל, פלפל וקישואים על הגריל עם סיומת של ריקולה)
Tirolese	55 (גבינה כחולה ובייקון)
Maialona	59 (שינקין, סלאמה, בייקון)

הערה: כל הפיצות שלנו עם גבינת מוצרלה ורוטב עגבניות.

Panini / סנדוויצ'ים

Roast beef : Insalata, pomodoro cipolla, salsa aioli רוסטבייף, בצל, חסה, עגבניות ורוטב שום	43
Caprese: mozzarella pesto insalata pomodorini & carciofi מוצרלה, רוטב פסטו, עגבניות וארטישוק	40

Insalate/סלטים

Italiana . סלט איטלקי סלט איטלקי-עלים, נגיעות פרמזן, תפוח סמיט, פטריות ואגוזי מלך	48
Fattoush . פתוש סלט פתוש-מצע עלים, עגבניות מיובשות ושקדים	45

Secondi/מנות עיקריות

80	צלעות לבן (ספירבס)
75	סטייק צוואר לבן
53	שניצל עוף
75	סטייק סינטה
50 (תוספות: גבינה 5, בייקון 7)	בורגר המבצר
75	פלטת גבינות
150 (לשני אנשים)	פלטת בשרים עם תפוח אדמה מטוגן (ספירפס, צוואר לבן, סלטישה, בייקון חיי)

Disserts/קינוחים

42	טיראמיסו
45	פרווה פיסטוק

Le Bevande / שתיה

SOFT / שתיה קלה

Pepsi	12
Pepsi Max	12
7 Up	12
7 UP Diet	12
Orange	12
Grapefruit	12
Grapes	12
Banana-Strawberry	12
Apple Cider	14
Nestea	14
S. Pellegrino	14/24
Mineral Water	12/24
Tonic	12

HOT/שתיה חמה

Espresso Short / Long	9
Double Espresso	12
Cappuccino	14
Americano	11
Ilan	12
Macchiato	10
Black Coffee	12
Nescafe	14
Shoko	16

BEER/בירה

Tucher Lager	23/28
Tucher Vise	23/28
Alexander ambree	26/30
Kasteel Rouge	33
Murphy's	28
Corona	26
Shandy Lime	16
Nesher Malt	18

Vodka

Belvedere	48
Beluga Transatlantic	55
Beluga Golden Line	80

Van Gogh – Espresso	46
Gray Goose	48

Cocktails

King`s Coftail	42
Campari, Gin, orange juice, tonic and cranberry	
Mojito	42
Rum, soda/sprite, Sour and mint.	
Chateau Otra	42
Gin, soda, Sour and Otra.	
Cosmopolitan	42
Vodka Triple-Sec, Sour and cranberry.	
Margarita	42
Tequila, Sour and Orange Liqueur.	

Rum

Bacardi	35
Havana Club	55
Zacapa	65

Whisky

Black Label	38
Double Black	58
Gold Label	58
Green Label	58
Blue Label	120
Glenlivet 12	58
Balvenie	65
Glenfiddich 12	48
Glenfiddich 15	58
Glenfiddich 18	68
Jack Daniel`s	44
Jameson	38
Jameson Black	50
Macallan	48
Singelton 12	42
Chivas Royal Salute	76

Cognac

Hennessy V.S	48
Hennessy V.	58
Hennessy X.O	128
Martell V.S.O.P	58

Taquila

Patrón Si	42
Patrón Repo	58
Jose Cuervo	38
Gordon	36

Gin

Bombay	40
Hendrix	46
Rok	48

Apéritif / Digestif

Martini Rosso	35
Martini Bianco	35
Martini Dry	35
Jägermeister	40
Figs	28
Midori	38
Southern Comfort	38
Drambuie	48
Baileys	38
Sheridan`s	38
Cointreau	42
Campari	40
Aperol	35
Bad Apple	35
Limoncello	42
Disaronno	45
Malibu	38
Kahlua	38
Frangelico	38

Anise

Sambuca	35
Arak Jabalna	28
Ouzo	35
Pastis	35

Small Shots

Whisky Jameson/Black	20
Vodka / Tequila	20
Jägermeister	20
Limoncello	20
Home Shot	20

Wine List

Wines are no strangers to our Château. From the Latin-East era, the residents of this unique place had been making and enjoying the godly nectar. We are proud to continue this long tradition carefully picking the best choice to match our food.

The Whites

1. Pinot Grigio, Principesco, Delle Venezie, Italy 2018 110.00
Light-bodied floral easy drinking Pinot Grigio.
2. Chardonnay, Maison de la Vilette, France 2017 120.00
Light-bodied floral easy drinking Chardonnay.
3. Chardonnay, Pricipesco, Italy 2018 35.00/110.00
Light-bodied fruity easy drinking Chardonnay.
4. Domaine Lafage Côté Floral, France 2018 120.00
Semi-dry, light-bodied easy drinking Muscat blanc & Vionier blend.
5. Riesling, Villa wolf, Pfalz, Germany 2017 130.00
Medium-bodied fruity Riesling.
6. Gewürztraminer Kabinett Feiherb, Joseph Drathen, Germany 2018 135.00
Medium-bodied fruity & very aromatic Gewürztraminer.
7. Talamonti, Trebì Trebbiano D`Abruzzo, Italy 2017 110.00
Medium-bodied with a touch of fruit Trebbiano D`Abruzzo.

8. Soave Essere, Cesari, Italy 2018 120.00
Medium-bodied smooth 80% Garganega and 20% Trebbiano di Soave.

9. Soave Classico, Tamellini, Italy 2018 140.00
Medium-bodied floral with a touch of fruit 100% Garaganega.

10. Château de Fontenille Entre-deux-Mers, France 2017 150.00
Medium-bodied mineral 40% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon,
20% Muscadelle & 20% Sauvignon Gris.

11. Orvieto Classico, Ruffino, Umbria, Italy 2018 120.00
Medium-bodied aromatic & mineral 40% Grechetto, 20% Procanino & 40%
Verdello / Caniolo Bianco.

12. Pecorino Trabocchetto, Tlamonti, Colline Pascarese I.G.T., Italy 2018 170.00
Medium-bodied 100% Pecorino with a fruity aroma and a dry finish.

13. Sauvignon Blanc, Upper Galilee, Jascala 2018. 150.00
Medium-bodied mildly fruity 100% Sauvignon Blanc with a touch of oak.

14. Chardonnay Albizzia, Frescobaldi, Toscana I.G.T. Italy 2018 140.00
Medium-bodied, fruity yet complex 100% Chardonnay with an
Excellent balance.

15. Petit Chablis J. Moreau & Fils, France 2018 210.00
Medium-bodied Chardonnay fruity with an excellent acidity.

16. Bourgogne Blanc Suguin Manuel, France 2017 270.00
Medium-bodied 100% chardonnay, well-balanced with a touch of fruit.
17. Sancerre Les Belles Vignes, Fournier, Loire, France 2018 250.00
Medium to full-bodied, 100% sauvignon blanc, fruity with an excellent acidity.
18. Chablis Domaine Vrignaud, France 2017 270.00
Medium to full-bodied Chardonnay, mildly fruity with a touch of minerality.
19. Donnafugata Anthilia, Sicilia, Italy 2015 155.00
Full-bodied, fruity Nero d'Avola, Ansonica, Catarratto Bianco & Inzolia.
20. Müller Thurgau, Cantina Bolzano, Südtirol - Alto Adige, Italy 2019 180.00
Full-bodied, fruity Müller Thurgau.
21. Garnatxa Blanca, Edetària Via terra, Spain 2018 220.00
Full-bodied complex Granacha Blanca.
22. Château De Tracy Mademoiselle De T Pouilly-Fumé, France 2018 270.00
Full-bodied with a touch of fruit Sauvignon Blanc.

Sparkling:

23. Prosecco, Vila Sandi, Treviso D.O.C., Italy 125.00
Sparkling light-bodied fruity & fresh easy drinking, mostly Prosecco grapes.
24. Cava, Roger D'Anoya, Penedes, Catalonia, Spain 110.00
Sparkling medium-bodied fruity & fresh easy drinking Cava.

25. Lambrusco, Vigneto Enrico Cialdini Cleto – Chiarli, Italy 150.00
100% Single vineyard Grasperossa grapes, Full-bodied dark, round & full flavored.
26. Champagne Duval –Leroy Brut Réserve, Vertus, France 300.00
Pinot Noir, Meunier & Chardonnay, aged and bottle fermented to perfection.
27. Champagne Louis Roederer Brut Premier, France 680.00
40% Pinot Noir, 40% Chardonnay & 20% Meunier, aged to perfection
creating both liveliness and complexity.

Rosé

28. Rèmole Rosato, Toscana, Frescobaldi, Italy 2018 130.00
Classic well balanced, fruity & enjoyable medium-bodied Tuscan Rosé.
29. Domaine de Montmarin Les Olivier , Côtes de Thongue, France 2018 140.00
60% Grenache & 40% Syrah, medium-bodied with a touch of fruit.

The Reds:

30. Primitivo, Principesco Castellani, Italy 2018 120.00
Light-bodied fruity Primitivo.
31. Talamonti –Moda' Rosso Di Montepulciano, Italy 2018 120.00
Light-bodied smooth & fruity Montepulciano.
32. Cabernet Sauvignon Principesco, Castellani, Italy 2018 35.00/120
Light to medium-bodied Cabernet Sauvignon.

- | | |
|--|--------|
| 33. Pinot Noir Maison de la Villette, Provence, France 2017 | 150.00 |
| Medium to light-bodied easy drinking Pinot Noir. | |
| 34. Ruffino, Chianti Superiore, Italy 2015 | 150.00 |
| Medium-bodied mostly Songiovese grapes. | |
| 35. Remolè Rosso, Frescobaldi, Toscana, Italy 2017 | 140.00 |
| Sangiovese with a bit of Cabernet Sauvignon, medium-bodied fruity | |
| With a smooth elegant body. | |
| 36. Cabernet Sauvignon Julia, Upper Galilee, Israel 2017 | 140.00 |
| Medium-bodied Cabernet, mild & fruity with a dry finish. | |
| 37. Shiraz, Louria, Upper Galilee, Safsoufa, Israel 2015 | 140.00 |
| Medium-bodied Shiraz grapes, fruity with a dominant oak finish. | |
| 38. Cabernet Sauvignon, Lueria, Upper Galilee, Safsoufa, Israel 2016 | 210.00 |
| Well-made medium-bodied Cabernet Sauvignon with French oak flavors. | |
| 39. Doér, Ashkar, Western Galilee, Jish, Israel 2014 | 180.00 |
| Medium-bodied Cabernet Sauvignon, Merlot & a touch of Shiraz. | |
| 40. Merlot, Yarden, Golan Heights, Israel 2016 | 210.00 |
| Merlot with 15% Cabernet medium-bodied with dominant French oak flavors. | |
| 41. Rosso di Montepulciano, Avignonesi, Italy 2017 | 210.00 |
| Medium-bodied blend of Sangiovese & Canaiolo Rosso. | |

42. Bourgogne Rouge, Seguin-Manuel, France 2017 270.00
100% Pinot Noir from the heart of Bourgogne, medium-bodied spicy & wild.
43. Valpolicella Ripasso Mara, Cesari, Italy 2015 215.00
Mostly Corvina grapes, medium-bodied mildly complex & mouth filling.
44. Amarone della Valpolicella Classico, Tomasi Giorgio, Italy 2015 580.00
Medium to full-bodied, mostly Amarone, partially dried Corvina, fruity & Jammy.
45. Barbera del Monferrato, Luigi Tacchino, Italy 2014 180.00
Medium to full-bodied complex 100% Barbera grapes from the hills of Monferrato.
46. Nebbiolo, Langhe D.O.C. A Mont Paolo Conterno, Italy 2014 390.00
100% Mouth filling rich Nebbiolo, full-bodied fruity, spicy & balanced
With a long finish.
47. Chianti Rùfina, Castello di Nipozzano, Riserva Frescobaldi, Italy 2015 235.00
Mostly Sangiovese grapes, full-bodied mouth filling rich and impressive
Chianti with an oaky finish.

Dessert

48. Fine Ruby Port, Quinta do Noval , Portugal By the Glass 30.00
Light-bodied rich & mildly sweet, great for sipping after a good meal.

SALUTI!