מנות ראשונות

סלט אבטיח חריף עם פלפלים צלויים ומותססים, גרעיני דלעת וגבינת טולום	62
סלט שומר ותאנים עם עלי בזיליקום, צימוקי שרי קונפי, פיסטוקים, קאימק וריקוטה סלטה	62
סלט עשבים נענע, פטרזיליה ואורוגולה קצוצים עם קשיו, ענבים וקרם בטטה מעושנת טבעוני	48
שלישיית סקאלופ צרובים בחמאה חומה עם ענבים, שקדים, שום ופטרזיליה	68
קלמרי סגולים על הפלנצ'ה עם לימון, שום ועלי זעתר, על לאבנה וסחוג הל וג'ינג'ר	64
קרפצ'ו שרימפס עם ליצ'י, פלפל חריף, כוסברה, שום ופיסטוקים	64
קרפצ'יו דג ים כבוש קלות בסלק וערק עם קריתמון ים מוחמץ, סורבה לימון ושמן זית	68
פרוסות סלמון בעישון ביתי עם ארטישוק ירושלמי כבוש, שמנת חמוצה ורסק פלפלים מקלבריה	66
שוואורמה דג ים על טחינה היונה עם צנוניות, זיתי קלמטה, בצלים שרופים מהאש וצנוברים	68
ויטלו טונאטו פרוסות עגל צלויות ברוטב טונה וצלפים, וביצה חצי קשה ופרחי צלף	58
סיגרים של טלה ועגל על טחינה משכם, בצלים ועגבניות צלויים בגריל	58
קופה ביתי פרוס דק עם תאנים, עלי שומר, שקדים וריקוטה סלטה	68
גבינת מנורי צלויה בדבש על סלט פקוס, עלי זעתר ושקדים קלויים	58
חריץ גבינת דליס דה בורגון עם ענבים צלויים ולחם אניס	78
הפוקצ'ה שלנו מהטאבון מוגשת עם שמן זית בתולי ורכז רימונים	28

פיצות מהטאבון

מרגריטה קלאסית	58
פיצה סלמי פפרוני פורטבלו ואורוגולה עם בלסמי מיושן	66
פיצה לבנה עם פלמידה שעישנו, פרוסות תפוח אדמה, שום קונפי וקרם פרש	66

מנות עיקריות

פילה סלמון נורווגי מובחר על ריזוטו חיטה ירוקה עם רוטב חמאת זעתר	118
פילה בס אורגני עם פרוסות שקדים וניוקי סלק שאנחנו מכינים, ברוטב יוגורט עיזים וזעפרן חמצמץ	120
דניס פתוח במרינדת שמן זית וזעתר, עם שעועית ירוקה ורוטב חמאת לימון	136
ברבוניות מטוגנות לפריכות לצד לינגגווני בשמן צ'ילי מותסס ופירורי לחם אנשובי	118
זרוע תמנון בצ'ימיצ'ורי צלויה בגריל על ריזוטו של צ'וריסו ופפריקה מעושנת	116
שרימפס ברוטב חמאת לימונים כבושים עם במיה	110
שרימפס וסקאלופ ברוטב ערק עם זיתי קלמטה, צימוקי עגבניות שרי, סלרי וגבינת חלומי	116
קרבונרה אלה קלמרי פסטה עם בייקון, שמנת, קלמרי ו-"ביצה מושלמת"	108
אנטריקוט 400 גרם מקומי מיושן ומשוייש, עם צ'יפס כמו שצריך לצד רוטב גבינה כחולה	198
צלע לבן מזוגגת במייפל שום וחמאה, לצד אשכול ענבים מהגריל, ובטטה עם קרם חזרת	116
ניוקי סלק ברוטב גבינה כחולה, סלקים צלויים ואגוזי מלך	88

ארוחת טעימות זוגית

תפריט טעימות עונתי של השף עמוס שיאון מבוסס על חומרי גלם מקומיים המאפיינים את אזור

ארוחת הטעימות מהווה בילוי קולינארי מתמשך, המאפשר לכם ליהנות מארוחת מגוונת של מבחר מנות, חומרי גלם, טעמים וצורות הכנה

זוהי דרך מושלמת להכיר וליהנות מהמטבח של הלנה בנמל

פוקצ'ה שלנו מהטאבון מוגשת עם שמן זית בתולי ורכז רימונים **24**

- **מוסר כבוש** בסלק וערק, על סלט נענע ופטרזיליה, קשיו, ענבים וקרם בטטה מעושנת **68**
- **סלט אבטיח חריף** עם פלפלים צלויים ומותססים, גרעיני דלעת וגבינת טולום **62**
- **קרפצ'ו שרימפס** עם ליצ'י, פלפל חריף, כוסברה, שום ופיסטוקים **64**
- **שלישיית סקאלופ** בחמאה חומה, עלי פטרזיליה, ענבים , שקדים ופטרזיליה **68**
- **דניס פתוח** במרינדת שמן זית וזעתר, עם שעועית ירוקה ורוטב חמאת לימון **136**
- **מלבי רוזטה** עם סירופ עלי תאנה וכדור סורבה משמש ושקדים קלויים **42**

המחיר לזוג 398 ₪

מנות טבעוניות

- ***סלט אבטיח חריף*** *עם פלפלים צלויים ומותססים וגרעיני דלעת* ***58***
- ***סלט שומר ותאנים*** *עם עלי נענע, צימוקי שרי קונפי ופיסטוקים* ***62***
- ***סלט עשבים*** *נענע, פטרזיליה ואורוגולה קצוצים עם קשיו, ענבים וקרם בטטה מעושנת טבעוני* ***48***

פיצה טבעונית *אספרגוס, עגבניות שרי, זיתי קלמטה, מוצרלה טבעונית, רוקט ובלסמי מיושן* ***66***

לינגווני ברוטב פסטו *פטרזיליה עם פורטובלו וירוקים של אביב* ***88***

21/07/2021

First Courses

Spicy Watermelon Salad *roasted & fermented peppers, pickled watermelon peel and Tulum cheese*	***62***
Fennel and Figs Salad *basil leafs, cherry tomato raisins, pistachios, Kaymak and Ricota Salata*	***62***
Herbs Salad *chopped mint, parsley and arugula, cashew, grapes and smoked sweet potato cream*	***48***
Scallops Trio *in Beurre Noisette, with grapes, almonds, garlic and parsley*	***68***
Purple Calamari *on the plancha with lemon, garlic and Za'atar leaves, Labane and Yemenite salsa*	***64***
Shrimp Carpaccio *with lychee, chili, coriander, garlic, pistachio and virgin olive oil*	***64***
Fresh Sea Fish Carpaccio *lightly marinated in beat root and Arak with sea fennel an lemon sorbet*	***68***
Homemade Smoked Salmon *with Jerusalem artichoke, sour cream, peppers from Calabria*	***66***
Fish Shewarma *on bed of Tehini with radish, Kalamata olives, tomatoes, roasted onions*	***68***
Vitello Tonato *veal slices cooked sous-vide, with capers and tuna dressing and a half-boiled egg*	***58***
Cigars Filled with Lamb and Veal *on tahini, grilled onions and tomatoes*	***58***
Homemade Coppa sliced and served with figs, fennel leaves, almonds and Rocota Salata	***68***
Manouri Cheese *roasted with honey, on green almonds, Armenian Cucumber, Zaatar, almonds*	***58***
Homemade Focaccia *served with virgin olive oil and pomegranate syrup*	***28***

Wood Oven Pizza

Pizza Margarita	***58***
Pepperoni Pizza *with Portobello mushrooms, Rocket leaves and Balsamic vinegar*	***66***
Pizza Bianca *with sour cream, potato and homemade smoked Spanish mackerel*	***66***
Délice de Bourgogne Cheese with grilled grapes and anise bread	***78***

Main Courses

Norwegian Salmon Fillet *on green wheat risotto and hyssop butter sauce*	***118***
Organic Striped Bass Fillet *grilled with almonds on our beetroot gnocchi with yogurt-saffron sauce*	***120***
Opened Baked Sea Bream *marinated in olive oil and Za'atar, green beans and lemon butter sauce*	***136***
Crispy Fried Red Mullets *aside linguini with fermented chili oil and anchovy bread crumbs*	***118***
Grilled Octopus Chimichurri Glazed *and grilled, on risotto of chorizo and smoked paprika*	***116***
Shrimps in Preserved Lemon Butter Sauce *with okra*	***110***
Shrimps and Scallop in Arak Sauce *Kalamata olives, cherry tomato raisins, celery and Halloumi*	***116***
Carbonara ala Calamari *with bacon and "perfect egg"*	***108***
Entrecote 400 gr *local and dry aged, with chips and blue cheese sauce*	***198***
Pork Rib *glazed in butter, garlic and maple, grilled grapes, sweet potato with horseradish cream*	***116***
Beetroot Gnocchi *in blue cheese sauce, roasted beetroot and walnuts*	***88***

2 1/07/202 1

Degustation Menu for Two

Our Chef Amos Sion created a seasonal menu for two

This menu is a great way to enjoy and explore our cuisine,

based on season, creativity and inspiration.

	Homemade Focaccia served with virgin olive oil and pomegranate syrup	**24**
	Marinated Drumfish in beetroot, Arak, herb salad, cashew, grapes and sweet potato cream	**68**
	Spicy Watermelon Salad roasted & fermented peppers and Tulum cheese	**62**
	Shrimp Carpaccio with lychee, chili, coriander, garlic, pine nuts and olive oil	**64**
	Scallops Trio Beurre Noisette, parsley, almonds and parsley	**68**
	Opened Baked Sea Bream marinated in olive oil and Za'atar, green beans and lemon butter sauce	**136**
	Malabi Mediterranean almond custard with fig leafs syrup, roasted almonds and melon sorbet	**42**

Price for two NIS 398

Vegan

	Spicy Watermelon Salad *roasted & fermented peppers and*	***62***
	Fennel and Figs Salad *mint leafs, cherry tomato raisins, pistachios*	***62***
	Herbs Salad *chopped mint, parsley and arugula, cashew, grapes and smoked sweet potato cream*	***48***
	Pizza *asparagus, cherry tomatoes, black olives, Watercress and balsamic and vegan Mozzarella*	***66***
	Linguine Parsley Pesto Sauce *with Portobello mushrooms and summer greens*	***88***