

מנות ראשונות

- ✘ אויסטרים טריים מברטאן
- 100 ליח' 3 יח' 38
- ✘ סלט שומר, מלפפון ופומלה עם בזיליקום, שרי קונפי, פיסטוקים, קאימק וריקוטה סלטה 64
- ✘ סלט עשבים נענע, פטרוזיליה ואורוגולה עם קשיו, אגס אסייתי וקדם בטטה מעושנת טבעוני 48
- ✘ שלישיית סקאלופ בחמאה חומה עם שום, שקדים, פטרוזיליה, תותים (תוספת סקאלופ 29 ש' יח') 87
- 78 בוריק של קיסרים במילוי שרימפס, ארטישוק ירושלמי וחלמון ביצה, על ביסק שרימפס העפרן
- ✘ קלמרי סגולים צרובים על הפלנצ'ה עם לימון, שום ועלי זעתר, על לאבנה וסחוג הל וג'ינג'ר 68
- ✘ קרפצ'ו שרימפס וסלט תותים חריף עם כוסברה שום ופיסטוקים קלויים 72
- ✘ קרפצ'ו טונה אדומה כבושה קלות בסלק וערק עם קריתמון ים מוחמץ וסורבה לימון ושמן זית 68
- 68 לחיים של המאצ'י מטוגנות לפריכות על רוטב רומסקו מרטיני ושקדים
- ✘ טרט אנטיאס תותים חריפים, עדשי בלוגה, שקדים, עשבים, איולי זעפרן, טוביקו וקריתמון ים מוחמץ 68
- ✘ שווארמה דגים על טחינה היונה עם צנוניות, זיתי קלמטה, עגבניות ובצלים שרופים מהאש 68
- ✘ פרוסות סינטה כבושה בוויסקי ותבלינים עם גבינת גורגונזולה דולצ'ה, רוקט ואגס ביין 78
- ✘ גבינת מנורי עם ריבת דלעת עטופה בעלי תאנה ומוגשת על יוגורט עזים ופיסטוקים 58
- 58 מאפה פטאיר ממולא עלי מלוח מליקוט מקומי שמן זית וסומק לצד ציזיקי קישואים וממרח שום ירוק
- 28 הפוקצ'ה שלנו מהטאבון מוגשת עם שמן זית בתולי ורכז רימונים

פיצות מהטאבון

- 58 מרגריטה קלאסית
- 68 פיצה סלמי פפרוני פורטבלו וארוגולה עם בלסמי מיושן
- 68 פיצה לבנה עם אנטיאס מעושן, פרוסות תפוח אדמה, שום קונפי, פלפל חריף וקדם פרש

מנות עיקריות

- 178 פילה המאצ'י על ריזוטו חיטה ירוקה עם רוטב חמאת זעתר וחסה צלויה בגריל
- 146 לברק שלם באטר מסלה דג שלם מטוגן לפריכות לצד רוטב באטר מסאלה, נאן הודי ועלים ארומטיים
- 136 פילה דניס עם טימין ושקדים קלויים על ניוקי ביתי ברוטב שמנת ופטרייות שיטאקי
- ✘ זרוע תמנון בצ'ימיצ'ורי צלויה בגריל על ריזוטו של מרגז, פפריקה מעושנת ושום ירוק קונפי 116
- ✘ שרימפס ברוטב חמאת לימונים כבושים ואספרגוס, מוגש עם אורז בסמטי 116
- ✘ שרימפס וסקאלופ ברוטב ערק עם זיתי קלמטה, צלפים וסלרי, מוגש עם אורז בסמטי 120
- 110 קרבונרה א-לה קלמרי פסטה עם בייקון, שמנת, קלמרי ו"ביצה מושלמת"
- ✘ פילה חזיר מהגריל בזיגוג חמאת בוטנים ודבש מותסס לצד פירה חמאתי ובצל ירוק צלוי 126
- 118 פסטה פירות ים בקדם פלפלים קלויים מרטיני ואבן יוגורט
- ✘ אנטריקוט 350 גרם מקומי מיושן ומשוויש, עם צ'יפס כמו שצריך ורוטב גבינה כחולה 236
- 88 ניוקי שאנחנו מכינים ברוטב גבינה כחולה, סלקים צלויים ואגוזי מלך

ארוחת טעימות זוגית

תפריט טעימות עונתי של השף עמוס שיאון מבוסס על חומרי גלם מקומיים המאפיינים את האזור ארוחת הטעימות מהווה בילוי קולינארי מתמשך, המאפשר לכם ליהנות מארוחה מגוונת של מבחר מנות, חומרי גלם, טעמים וצורות הכנה זוהי דרך מושלמת להכיר וליהנות מהמטבח של הלנה בנמל

- 28 **הפוקצ'ה שלנו** מהטאבון מוגשת עם שמן זית בתולי ורכז רימונים
- 68 ✘ **קרפצ'יו טונה אדומה** כבושה קלות בסלק וערק עם קריתמון ים מוחמץ וסורבה לימון ושמן זית
- 48 ✘ **סלט עשבים נענע, פטרוזיליה ואורוגולה** עם קשיו, אגס אסייתי וקרם בטטה מעושנת טבעוני
- 68 ✘ **קלמרי צרובים על הפלנצ'ה** עם לימון, שום ועלי זעתר, על לאבנה וסחוג הל וג'ינג'ר
- 58 ✘ **זוג סקאלופ** בחמאה חומה עם שום, שקדים, פטרוזיליה, תותים
- 178 **פילה המאצ'י** על ריזוטו חיטה ירוקה עם רוטב חמאת זעתר וחסה צלויה בגריל
- 52 **מלבי רוזטה** עם סירופ עלי תאנה, שקדים קלויים וסורבה תפוח דם

המחיר לזוג 488 ₪



מנות טבעוניות

- 64 ✘ **סלט שומר, מלפפון ופומלה** עם בזיליקום, שרי קונפי ופיסטוקים
- 48 ✘ **סלט עשבים נענע, פטרוזיליה ואורוגולה** עם קשיו, רימונים וקרם בטטה מעושנת טבעוני
- 88 **לינגוויני ברוטב פסטו** פטרוזיליה עם פורטובלו, ארטישוק ירושלמי, זיתים וירוקים של סתיו
- 66 **פיצה טבעונית** עגבניות שרי, זיתי קלמטה, פורטובלו, מוצרלה טבעונית, אספרגוס, רוקט ובלסמי מיושן



First Courses

✂	Oyster from Bretagne	38 a piece – 3 for 100
✂	Fennel Salad with cucumber, pomelo, basil, cherry comfit, pistachio, Kaymak and Ricotta Salata	64
✂	Herbs Salad mint, parsley and arugula, cashew, Asian pear and smoked sweet potato cream	48
✂	Scallops Trio in Beurre Noisette, garlic, strawberries, almonds, garlic and parsley (extra scallop NIS 29)	87
	Caesar's Burik filled with shrimps, artichoke, poached egg yolk, on saffron-shrimp bisque	78
✂	Calamari on the plancha with lemon, garlic and Za'atar leaves and Labane	68
✂	Shrimp Carpaccio with spicy strawberries, roasted pistachios, garlic and coriander salad	72
✂	Red Tuna Carpaccio cured in beetroot and Arak with sea fennel leaves and lemon sorbet	68
	Japanese Amberjack Cheeks crispy fried on Romesco sauce, Martini and almonds	68
✂	Amberjack Tartare spicy strawberries, lentils, almonds, herbs, saffron aioli, tobiko, sea fennel	68
✂	Sea Fish Shawarma on Tahini bed with radish, Kalamata olives, tomatoes, roasted onions	68
✂	Cured Sirloin Slices with Gorgonzola Dolce cheese and arugula and pear in wine	72
✂	Manouri Cheese with Pumpkin Marmalade roasted with Jerusalem sage leaves, on goat yogurt	58
	Petayer Pastry filled with local salt bush leaves, olive oil, sumac, zucchini tzatziki and green garlic	58
	Homemade Focaccia served with virgin olive oil and pomegranate syrup	28

Wood Oven Pizza

	Pizza Margarita	58
	Pizza Pepperoni with Portobello mushrooms, arugula leaves, chili and Balsamic vinegar	68
	Pizza Bianca with sour cream, potato and homemade smoked amberjack	68

Main Courses

	Japanese Amberjack Fillet on green wheat risotto and hyssop butter sauce and grilled lettuce	178
	Sea Bass Butter Masala whole fish crispy fried with butter masala, naan bread	146
	Sea Bream Fillet grilled with almonds on our gnocchi with Shiitake mushrooms cream sauce	136
✂	Chimichurri Glazed Grilled Octopus on risotto of Merguez, smoked paprika and Freen garlic confit	116
✂	Shrimps in Preserved Lemon Butter Sauce with asparagus and rice	116
✂	Shrimps and Scallop in Arak Sauce, Kalamata olives, capers and celery, served with rice	120
	Carbonara a la Calamari with bacon and "perfect egg"	110
✂	Pork Tenderloin glazed with peanut butter, fermented honey, served with purée and spring onion	126
	Linguine Frutti di Mare roasted pepper cream, martini and yogurt stone	118
✂	Entrecote 350 gr local and dry aged, with comme-il-faut chips and blue cheese sauce	236
	Homemade Gnocchi in blue cheese sauce, roasted beetroot and walnuts	88

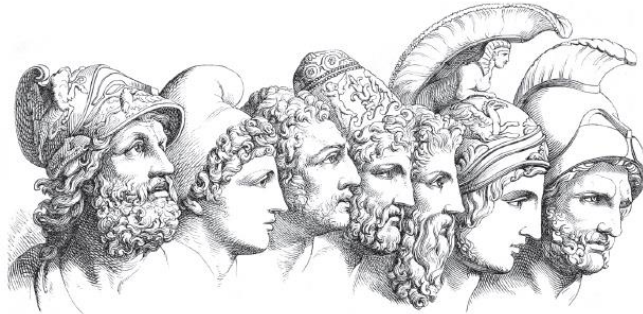
Degustation Menu for Two

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	28
✂ Red Tuna Carpaccio cured in beetroot and Arak with sea fennel leaves and lemon sorbet	68
✂ Herbs Salad mint, parsley and arugula, cashew, Asian pear and smoked sweet potato cream	48
✂ Calamari on the plancha with lemon, garlic and Za'atar leaves and Labane	68
✂ Scallops Duet in Beurre Noisette, garlic, strawberries, almonds, garlic and parsley	58
Japanese Amberjack Fillet on green wheat risotto and hyssop butter sauce and grilled lettuce	178
✂ Malabi Mediterranean Almond Custard, Fig Leaves Syrup, Almonds, and bloos orange sorbet	52

Price for two NIS 488



Vegan

✂ Fennel Salad with cucumber, pomelo, basil, cherry comfit and pistachio	64
✂ Herbs Salad mint, parsley and arugula, cashew, pomegranate and smoked sweet potato cream	48
Linguine Parsley Pesto Sauce with Portobello, Jerusalem artichoke, olives and autumn greens	88
Pizza cherry tomatoes, black olives, asparagus, watercress and balsamic and vegan Mozzarella	66