

תפריט המסעדה:

מנות ראשונות

סלט חסה אייסברג

כרוב סגול, בצל סגול כבוש, גרעיני דלעת, חמוציות קצוצות, ויניגרט עונתי/רוזמרין ופרמז'ן

46₪

סלט סלק

שקדים, חמוציות קצוצות, בצל סגול קצוץ, בצל ירוק, ויניגרט סילאן וגבינה כחולה או פרמזן

46₪

מרק ערמונים קרמי

עם שמן כמהין, שמן פפריקה ושמן רוקט

46₪

חציל קלוי

עם/בלי בשר, עם בורגול ודלעת, פלפלים קלויים בתחמיץ, טחינה גולמית ובלסמי מצומצם

52/44₪

סביצ'ה דג

חתוך לקוביות עם פרי העונה, נענע, בצל סגול ולימון

56₪

קרפצ'יו סינטה

ארטישוק צלוי קצוץ, צנוניות, רוקט, בלסמי מצומצם ופרמז'ן

54₪

סלט עגבניות שרי

על טחינה שחורה, זיתי טאסוס, בצל סגול, צנוניות, צנוברים ופטרוזיליה

48₪

לחם מחמצת בעבודת יד, עם ממרחי היום

22₪

מנות ביניים

רביולי במילוי קייל ומסקרפונה

ארטישוק ירושלמי ופרמז'ן

52₪

מנות עיקריות

קדרת פריקי עם ירקות שורש

68₪

ניוקי "אדמה" עם פטריות (צמחוני)

פטריות פורצ'יני, שמפיניון, שמן כמהין ופרמז'ן

68₪

פרגית צלויה במרינדה

עם תפ"א בטטות וציר עוף חום

82₪

פילה סלמון

בקרסט תבלינים ארומטיים, טפנד עלים ירוקים, רוטב יוגורט ושמן פפריקה מוגש עם פירה

97ש

לברק שלם בתנור אבן

משוח בפסטו פטרוזיליה, גזר וזוקיני צלויים, מוגש עם ריזוטו פריקי

122ש

קדרת עגל נימוח

עם חיטה מעושנת, ירקות גריל בייקון טלה שקדים קלויים וציר בקר

109ש

אנטריקוט כ- 300 גרם

166ש

סטייק סינטה כ-300 גרם

עם קראנץ' תפוח אדמה או פירה, רוטב יין ובצלי גריל

148ש

קינוחים

קרמבל תפוחים חם מוגש עם גלידה

38ש

מוס מסקרפונה

פירות עונתיים וקרמבל גרנולה

42ש

מוס שוקולד

טופי לבנדר, פילו מקורמל, קרסט פיסטוק וסורבט

42ש

כדורי סמיפרדו קפה

קרמו שוקולד וטופי

42ש

כדורי סורבה 4 טעמים

קוקוס, תות, מנגו, קסיס/ כדור אחד

36/9ש

שתייה חמה

הפוך/הפוך גדול

14/12ש

אספרסו

קצר/ארוך/כפול

12/10ש

שחור/נסקפה/נס על חלב

10ש

אמריקנו

12ש

שוקו

12ש

מקיאטו

קצר/ ארוך

10ש

תה

9ש

תה צמחים לבחירה

12ש

סיידר חם עם יין

21ש

חליטת תה קנקן זוגי

נענע, לואיזה, מרווה, לימונית

16ש

שתייה קלה

שתייה קלה

קוקה קולה/דיאט/זירו

13ש

ספרייט/ דיאט ספרייט

13ש

בירה מאלט

14ש

נביעות זכוכית/סודה קטן

13ש

מים מוגזים 750מל

26ש

תפוזים/אשכוליות אדומה/לימונדה

13ש

תפוחים סחוט טבעי

14ש

פיוזטי אפרסק

14ש

ענבים צלול

14ש

בירות

סטלה חבית

שליש / חצי

28/34ש

הוגרדן לא מסוננת

28ש

לף בלונד/בראון

28ש

גינס

28ש

ארוחת ילדים

כוס מיץ תפוזים/ לימונדה + כדור גלידה

פסטה פנה

ברוטב עגבניות/ ברוטב שמנת

56ש

המבורגר "אדמה קיד"

תפודים/ פירה

56ש

שניצל עוף

תפודים/ פירה

56ש

המיוחדים שלנו

לפי זמינות המנות במסעדה

פטה כבד עם טוסטונים וריבה

42ש

ארטישוק א-לה רומנה צלוי, לבנה מתובלת, בלסמי מצומצם

סלטון של רוקט בלסמי וג'אלה

36ש

פיצה לבנה

עם פטריות, פרמזן ומוצרלה, זוקיני, פסטו פטרוזיליה ועלי רוקט שמן כמהין

59ש

פיצה אדומה

עם פרמזן, אספרגוס/זוקיני, מוצרלה וזיתי קלמטה

56ש

פיצה טלה מעושן

עם רוטב עגבניות, פרמזן, זיתי קלמטה, פסטו פטרוזיליה ועלי רוקט

68ש

המבורגר "אדמה"

250גרם עשייה במקום עם בייקון טלה ותפו"א | מוגש בשבת בלבד

79ש

פסטה סטרוזפרטי (חונקי כמרים) ברוטב ראגו בשרים ועגבניות

79ש

עסקיות צהריים:

מנה ראשונה

סלט חסה אייסברג

כרוב סגול, בצל סגול כבוש, גרעיני דלעת, חמוציות קצוצות, ויניגרט עונתי/רוזמרין ופרמזן

20ש

חציל קלוי

סלט עדשים ודלעת, פלפלים קלויים בתחמיץ, טחינה גולמית ובלסמי מצומצם

20ש

סלט סלק

עלי אנדיב, שקדים, חמוציות קצוצות, בצל סגול קצוץ, בצל ירוק, ויניגרט סילאן וגבינה כחולה

20ש

סלט עגבניות שרי על טחינה שחורה

על טחינה שחורה

20ש

ארטישוק אה לה רומנה

על לאבנה דואה

20ש

מנה עיקרית

תוספת טפנד ולחם הבית – 18 ש"ח | קינוח – 30 ש"ח

קדרת פריקי

טבעונית עם ירקות קלויים, צנוברים ופסטו פטרוזיליה

69ש

ניוקי "אדמה"

עם פטריות, ציר פורציני, שמן כמהין ופרמזן

79ש

המבורגר אדמה עם טלה מעושן וירקות

תוספת תפ"א קראנץ או פירה

79ש

פרגית בגריל

82ש

דג סלמון

בקרסט תבלינים ארומאטיים, טפנד עלים ירוקים, רוטב יוגורט ושמן פפריקה, מוגש עם פירה

97ש

סטייק סינטה

250גר', קראנץ' תפוח אדמה או פירה, רוטב יין, ובצלי גריל

148ש

תפריט סיור וארוחה:

תפריט סיור וארוחה

210ש"ח למבוגר 140 ש"ח לילד מגיל 6 המחיר לא כולל שירות

מנה ראשונה לבחירה

מרק היום

חציל קלוי טריו עדשים ירקות קלויים וטחינה אורגנית

סלט חסה אייסברג

לחם הבית עם מתבלי היום

מנה עיקרית לבחירה

פסטה ראגו עם תבשיל בשר ברוטב עשיר

ניוקי ביתי עם מבחר פטריות יער- צמחוני

פריקי עם ירקות שורש ופסטו פטרוזיליה- טבעוני
המבורגר אדמה 250גר בתוספת תפ"א

מנת ילדים

שניצלונים עם תפ"א או פירה
פסטה ברוטב עגבניות
המבורגר
כדור גלידה

תפריט יינות:

מהאדמה שלנו, יינות מאיזור זכרון יעקב

פראנץ קולומבארד – לבן – יקב אלונה

כוס/ קראף/ בקבוק

ש34/102/143

מרלו, יקב אלונה

כוס/ קראף/ בקבוק

ש34/102/143

שיראז, יקב אלונה

בקבוק

ש143

קברנה פרנק, יקב סלומון

ש38/112/148

יינות מבעבעים ושמפניה

למברוסקו Jacobezzi –

כוס / בקבוק

ש32/108

יינות לבנים חצי יבשים

גוורצטרמינר חצי יבש, כרמל

כוס/ קראף/ בקבוק

ש39/112/156

יינות לבנים בשים

שרדונה, כרמל

כוס/ קראף/ בקבוק

ש38/118/152

סוביניון בלאן, בת שלמה

כוס/ קראף/ בקבוק

ש42/120/166

גראנש בלאן, אמפורה

כוס/ קראף/ בקבוק

42/120/166

בלאן דה קסטל, קסטל "C"

בקבוק

295

LA-VIE, קסטל

בקבוק

165

רוזה

בלאן דה נואר, אמפורה

כוס/ קראף/ בקבוק

42/120/166

רוזה, בת שלמה

42/120/166

יילות אדומים זניים

מרלו M, טוליפ

בקבוק

156

רגבים, קברנה סוביניון, בת שלמה

בקבוק

192

ריטון- קברנה פרנק-קברנה סוביניון-מרלו, אמפורה

כוס/ קראף/ בקבוק

48/148/192

אספרו, קברנה, מרלו, מלבק, טוליפ

כוס/ קראף/ בקבוק

39/112/156

לה ווי (La Vie) קסטל

בקבוק

165

פטיט קסטל, דומיין דו קסטל

בקבוק

275

יער יתיר, יתיר

485

גרנד וין, דומיין דו קסטל

385