

לנדנור

ערב טוב תל-אביב

מנות שניף לחלוק

פוקאצ'ה 31

עשוייה בעבודת יד, אפוייה בתנור אבן, משוחה בשמן זית עם מטבל עגבניות טריות ועשבי תבלין, טחינה לבנה עם סלסה ורדה

עוף ועדשים 68

עגבניות שרי, מלפפונים, חסה, ברוקולי, צנוניות ואבוקדו בוויניגרט נענע ולימון עם נתחי עוף עסיסיים צלויים בגריל. מוגש עם פלוט ירושלמי חמים

סלם קיסר 55

לבבות חסה קיסר, עלי חסה וקרוטונים ברוטב קיסר לימוני עם שלג פרמזן
נתחי עוף צלויים 15

חלומי 67

גבינת חלומי צרובה, עגבניות שרי צבעוניות, ארטישוק, אבוקדו, ארוגולה ובזיליקום בוויניגרט שרי על מצע של פסטו ריחן אגוזי. מוגש עם פלוט ירושלמי חמים

סלם איכרים 69

מוצרלה טרייה, מיקס עגבניות, פלפלים קלויים, חסה, ארוגולה, בצל סגול וצנוניות בוויניגרט בלסמי. מוגש על פוקאצ'ה טריה

ים תיכוני 67

פטה עם זעתר וסומק, לבבות חסה קיסר וארוגולה, עגבניות ומיקס שרי, פלפל צהוב, מלפפונים, צנוניות, וזיתי קלמטה בוויניגרט נענע ולימון. מוגש עם פלוט ירושלמי חמים

פסטות בעבודת יד

פמוצי'ני נפוליטנה 55

פסטה ברוטב עגבניות נפוליטני עם חמאה, בזיליקום ושלג פרמזן

אליו אוליו ארטישוק 69

ספגטי עם לבבות ארטישוק ועגבניות שרי צלויים על בסיס שמן זית, שום, פלפל צ'ילי, פטרוזיליה ומעט גרידת לימון

פמוצי'ני שמנת פטריות 68

פסטה ברוטב שמנת ויין לבן עם פטריות שמפיניון, שימגי, כרישה ושלג פרמזן

פמוצי'ני רוזה 61

פסטה ברוטב עגבניות נפוליטני עם שמנת ושלג פרמזן

בין שתי פרוסות

לנדנור בורגר 78

250 גר' בשר בקר משובח בלחמניית בריוש, עם ירקות טריים. מוגש עם צ'יפס בצל מקורמל 4 / קורנביף 7 / ביצת עין 5

בורגר ביונד מים 72

קציצת המבורגר צלויה עשירה בחלבון מהצומח עם איולי טבעוני וירקות טריים. מוגש עם תפוחי אדמה צלויים

כריך עוף 62

חזה עוף צלוי ועסיסי עם אבוקדו / פלפל קלוי, בצל מקורמל, רוטב איולי וירקות טריים. מוגש עם סלט ירוק

קלאב סלמון מעושן 64

שלוש פרוסות בריוש קלוי עם סלמון מעושן, גבינה סקנדינבית, איולי חרדל ודבש, עגבנייה, ארוגולה וטבסקו. מוגש עם סלט ירוק

בייגל מוסט פטה 57

גבינה צהובה, גבינת פטה, עגבנייה, בצל בזעתר וזיתי קלמטה. מוגש עם איולי פסטו

בייגל מוסט ירושלמי 57

גבינה צהובה, ביצה קשה, ממרח עגבניות מיובשות וזעתר. מוגש עם איולי פסטו

חם על הצלחת

שניצל קלאסי 74

שניצל עסיסי מטוגן בציפוי פריך. מוגש עם תוספת

חזה עוף במרינדת תבלינים 72

חזה עוף צלוי במרינדת תבלינים. מוגש עם תוספת

פרגית במרינדת תבלינים 75

פרגית צלוייה במרינדת תבלינים. מוגש עם תוספת

פרגית בסילאן והדרים 76

סטייק פרגית ברוטב מתקתק של סילאן ומיץ הדרים. מוגש עם תוספת

תבשיל כוסמת ובורגול 63

עם טופו, פטריות, ברוקולי, תרד, ירקות שורש, אגוזי מלך, עשבי תיבול, טחינה וסילאן

תוספות

אורז / צ'יפס זהוב פריך / קרעי תפוח אדמה אפויים / ירקות ירוקים / פירה קטיפתי

טבעוני • ניתן לטבען

לנדזור

ערב טוב תל-אביב

מנות שניף לחלוק

פוקאצ'ה 31

עשוייה בעבודת יד, אפוייה בתנור אבן, משוחה בשמן זית עם מטבל עגבניות טריות ועשבי תבלין, טחינה לבנה עם סלסה ורדה

עוף ועדשים 68

עגבניות שרי, מלפפונים, חסה, ברוקולי, צנוניות ואבוקדו בוויניגרט נענע ולימון עם נתחי עוף עסיסיים צלויים בגריל. מוגש עם פלוט ירושלמי חמים

סלם קיסר 55

לבבות חסה קיסר, עלי חסה וקרוטונים ברוטב קיסר לימוני עם שלג פרמזן
נתחי עוף צלויים 15

חלומי 67

גבינת חלומי צרובה, עגבניות שרי צבעוניות, ארטישוק, אבוקדו, ארוגולה ובזיליקום בוויניגרט שרי על מצע של פסטו ריחן אגוזי. מוגש עם פלוט ירושלמי חמים

סלם אינרים 69

מוצרלה טרייה, מיקס עגבניות, פלפלים קלויים, חסה, ארוגולה, בצל סגול וצנוניות בוויניגרט בלסמי. מוגש על פוקאצ'ה טריה

ים תיכוני 67

פטה עם זעתר וסומק, לבבות חסה קיסר וארוגולה, עגבניות ומיקס שרי, פלפל צהוב, מלפפונים, צנוניות, זיתי קלמטה בוויניגרט נענע ולימון. מוגש עם פלוט ירושלמי חמים

פסטות בעבודת יד

פמוצ'יני נפוליטנה 55

פסטה ברוטב עגבניות נפוליטני עם חמאה, בזיליקום ושלג פרמזן

אליו אוליו ארטישוק 69

ספגטי עם לבבות ארטישוק ועגבניות שרי צלויים על בסיס שמן זית, שום, פלפל צ'ילי, פטרוזיליה ומעט גרידת לימון

פמוצ'יני שמנת פטריות 68

פסטה ברוטב שמנת ויין לבן עם פטריות שמפיניון, שימני, כרישה ושלג פרמזן

פמוצ'יני רוזה 61

פסטה ברוטב עגבניות נפוליטני עם שמנת ושלג פרמזן

בין שתי פרוסות

לנדזור בורגר 78

250 גר' בשר בקר משובח בלחמניית בריוש, עם ירקות טריים. מוגש עם צ'יפס בצל מקורמל 4 / קורנביף 7 / ביצת עין 5

בורגר ביונד מים 72

קציצת המבורגר צלויה עשירה בחלבון מהצומח עם איולי טבעוני וירקות טריים. מוגש עם תפוחי אדמה צלויים

כריך עוף 62

חזה עוף צלוי ועסיסי עם אבוקדו / פלפל קלוי, בצל מקורמל, רוטב איולי וירקות טריים. מוגש עם סלט ירוק

קלאב סלמון מעושן 64

שלוש פרוסות בריוש קלוי עם סלמון מעושן, גבינה סקנדינבית, איולי חרדל ודבש, עגבנייה, ארוגולה וטבסקו. מוגש עם סלט ירוק

בייגל מוסם פטה 57

גבינה צהובה, גבינת פטה, עגבנייה, בצל בזעתר וזיתי קלמטה. מוגש עם איולי פסטו

בייגל מוסם ירושלמי 57

גבינה צהובה, ביצה קשה, ממרח עגבניות מיובשות וזעתר. מוגש עם איולי פסטו

חם על הצלחת

שניצל קלאסי 74

שניצל עסיסי מטוגן בציפוי פריך. מוגש עם תוספת

חזה עוף במרינדת תבלינים 72

חזה עוף צלוי במרינדת תבלינים. מוגש עם תוספת

פרגית במרינדת תבלינים 75

פרגית צלויה במרינדת תבלינים. מוגש עם תוספת

פרגית בסילאן והדרים 76

סטייק פרגית ברוטב מתקתק של סילאן ומיץ הדרים. מוגש עם תוספת

תנשיל נוסמת ובורגול 63

עם טופו, פטריות, ברוקולי, תרד, ירקות שורש, אגוזי מלך, עשבי תיבול, טחינה וסילאן

תוספות

אורז / צ'יפס זהוב פריך / קרעי תפוח אדמה אפויים / ירקות ירוקים / פירה קטיפתי

• טבעוני • ניתן לטבען

לנדוורר Morning

מגוון מאפים | מיני מאפים | עוגות | עוגיות מהבייקרי של לנדוורר

קפה ומאפה בוקר 28
מגוון מאפים טריים מהבייקרי של לנדוורר

קפה וכריך בוקר 41
חביתה / טונה / סלמון מעושן / סלט ביצים
חביתה עדשים / כריך משתנה

לפתוח
את הבוקר

שקשוקה אסלית 67
עגבניות בבישול ארוך עם פלפלים, שום, ציילי ושתי
ביצים. מוגשת עם טחינה, סלט ירקות קצוץ ולחמניית
מחצת. (מעט חרפרפה) | תוספת חלומי / פטה 7

בוקר מסורתי 68
ביצים לבחירה, סלט בוקר לבחירה, סלט טונה אמריקאי,
גבינת שמנת, ממרח אבוקדו ובצל ירוק ושתייה. מוגש עם
לחמניית דגנים

מנות עם
ביצים

בייגל טוסט צהובה 55
גבינה צהובה, עגבנייה, חמאה ובזיליקום. מוגש עם
סלט ירוק ואיולי פסטו

בייגל טוסט פטה 57
גבינה צהובה, גבינת פטה, עגבנייה, בצל בזעתר וזיתי
קלמטה. מוגש עם סלט ירוק ואיולי פסטו

בין שתי
פרוסות

בייגל טוסט ירושלמי 57
גבינה צהובה, ביצה קשה, ממרח עגבניות מיובשות
וזעתר. מוגש עם סלט ירוק ואיולי פסטו

קצוץ 41
מלפפון, עגבנייה וביצה קשה בוויניגרט נענע ולימון.
מוגש עם טחינה לבנה ופלוט ירושלמי חמים

ים תיכוני 67
פטה עם זעתר וסומק, לבבות חסה קיסר וארוגולה,
עגבניות ומיקס שרי, פלפל צהוב, מלפפונים, צנוניות,
וזיתי קלמטה בוויניגרט נענע ולימון. מוגש עם פלוט
ירושלמי חמים

איכרים 69
קרעי מוצרלה טרייה, לבבות חסה קיסר וארוגולה,
עגבניות ומיקס שרי, צנוניות, פלפלים קלויים ובצל סגול
בוויניגרט בלסמי. מוגש על פוקצ'ה חמימה

ניסואז 68
נתחי טונה, לבבות חסה קיסר וארוגולה, אבוקדו פרוס,
ביצה קשה, קרעי תפוחי אדמה אפויים, שעועית ירוקה
חלוטה, זיתי קלמטה, עגבניות וצנוניות. בוויניגרט נענע
ולימון. מוגש עם פלוט ירושלמי חמים

סלטי
בוקר

Morning

AN ASSORTMENT OF PASTREIS | MINI PASTRIES | CAKES | COOKIES FROM THE LANDWER BAKERY

START YOUR DAY

- **COFFEE & BREAKFAST SANDWICH 41**
Omelet / tuna / smoked salmon / egg salad / vegan omelet / changing sandwich

- **COFFEE & BREAKFAST PASTRY 28**
A variety of fresh pastries from Landwer's bakery

THE EGG BREAKFAST

- **TRADITIONAL BREAKFAST 68**
Two eggs any style, choice of breakfast salad, American-style tuna salad, cream cheese, avocado spread, and a drink. Served with a multigrain roll

- **AUTHENTIC SHAKSHUKA 67**
Slow-cooked tomatoes, peppers, garlic, chili, and two eggs. Served with tahini, chopped vegetable salad, and a sourdough roll. (Slightly spicy) | **Halloumi / feta 7**

BREAKFAST SANDWICH

- **FETA BAGEL TOAST 57**
Kalamata olives, yellow cheese, feta cheese, tomato and onion in za'atar. Served with a green salad and pesto aioli

- **JERUSALEM BAGEL TOAST 57**
Yellow cheese, hard boiled egg, sun-dried tomato spread and za'atar. Served with a green salad and pesto aioli

- **GRILLED CHEESE BAGEL TOAST 55**
Yellow cheese, tomato, butter and basil. Served with a green salad and pesto aioli

BREAKFAST SALAD

- **RUSTIC SALAD 69**
Shredded fresh mozzarella, tomatoes, mixed cherry tomatoes, roasted peppers, lettuce, radishes, arugula, and red onion. Served in a balsamic vinaigrette on a hot focaccia

- **MEDITERRANEAN SALAD 67**
Feta cheese with zaatar and sumac on a bed of delicious fresh vegetables – cherry tomatoes, yellow pepper, cucumber, radishes, Kalamata olives, lettuce, and arugula in a lemon-mint vinaigrette, served with a hot Jerusalem-style flute roll

- **CHOPPED VEGETABLE SALAD 41**
Cucumber, tomato, hard-boiled egg in a lemon-mint vinaigrette. Served with white tahini and a hot Jerusalem-style flute roll

- **NICOISE SALAD 68**
Tuna chunks, avocado slices, hard-boiled egg, shredded baked potato, stewed green beans, Kalamata olives, lettuce, arugula, tomatoes, and radish. Served in a lemon-mint vinaigrette with a hot Jerusalem-style flute roll

תפריט עסקי סנטרל פארק.



מוגש בימים א'-ה' בין השעות 12:00-16:00

ניתן לקבל לחם ארוז ללא גלוטן • המנות מוכנות בסביבה המכילה גלוטן
המנות מוכנות בסביבה העלולה להכיל אלרגנים

.50

בייגל טוסט ירושלמי

גבינה צהובה, ביצה קשה, ממרח עגבניות מיובשות וזעתר. מוגש עם סלט ירוק ואיולי פסטו

בייגל טוסט פטה

גבינה צהובה, גבינת פטה, עגבנייה, בצל בזעתר וזיתי קלמטה. מוגש עם סלט ירוק ואיולי פסטו

בייגל טוסט צהובה

גבינה צהובה, עגבנייה, חמאה ובזיליקום. מוגש עם סלט ירוק ואיולי פסטו

פמוציני נפוליטנה

רוטב עגבניות שמש, חמאה, בזיליקום ופרמזן

פמוציני רוזה

רוטב עגבניות, שמנת מתוקה, פרמזן

.55

סלט קיסר

לבבות חסה קיסר, עלי חסה וקרוטונים ברוטב קיסר לימוני

סלטים תיכוניים

פטה עם זעתר וסומק, עגבניות שרי, פלפל צהוב, מלפפונים, צנוניות, זיתי קלמטה, חסה וארוגולה בויניגרט נענע ולימון. מוגש עם לחמניה

כריך עוף

חזה עוף צלוי ועסיסי עם אבוקדו / פלפל קלוי, בצל מקורמל, רוטב איולי וירקות טריים. מוגש עם סלט ירוק

תבשיל כוסמת

כוסמת ובורגול עם טופו, פטריות, ברוקולי, תרד, ירקות שורש, אגוזי מלך, עשבי תיבול, טחינה וסילאן

.60

סלט חלומי ופסטו אגוזי

גבינת חלומי צרובה, עגבניות שרי צבעוניות, ארטישוק, אבוקדו, ארוגולה ובזיליקום בויניגרט שרי על מצע של פסטו ריחן אגוזי. מוגש עם לחמניה

סלטים איכריים

מוצרלה טרייה, מיקס עגבניות, פלפלים קלויים, חסה, ארוגולה, בצל סגול וצנוניות בויניגרט בלסמי. מוגש על פוקאצ'יה טריה

סלטים עוף ועדשים

עגבניות שרי, מלפפונים, חסה, ברוקולי, צנוניות ואבוקדו בויניגרט נענע ולימון עם נתחי עוף עסיסיים צלויים בגריל. מוגש עם לחמניה

סלטים ניסואז לימוני

טונה, אבוקדו, ביצה קשה, קרעי תפוחי אדמה צלויים, שעועית ירוקה, זיתי קלמטה, חסה, ארוגולה, עגבניות וצנוניות בויניגרט נענע ולימון. מוגש עם לחמניה

שמנת פטריות וכרישה

פסטה ברוטב שמנת, פטריות שמפניון ושימגי, כרישה, יין לבן ופרמזן

אליו אוליו ארטישוק

ספגטי עם ארטישוק ועגבניות שרי צלויות על בסיס שמן זית, שום, פטרוזיליה ומעט צילי גרוס

.65

פרגית בסילאן והדרים

סטייק פרגית ברוטב מתקתק של סילאן ומיץ הדרים. מוגש עם תוספת

שניצל קלאסי

שניצל עסיסי מטוגן בציפוי פריך מוגש עם תוספת

פרגית במרינדת תבלינים

פרגית צלוייה במרינדת תבלינים. מוגש עם תוספת

חזה עוף במרינדת תבלינים

חזה עוף צלוי במרינדת תבלינים. מוגש עם תוספת

המטבח החדש של לנדוור.

התפריט החדש שיצרנו בלנדוור מציע שורה של מנות ים תיכוניות מוכרות ואהובות בתפיסה חדשנית, מפתיעה ומרעננת. אנחנו מאמינים באוכל פשוט ומקומי, שעשוי מחומרי גלם טריים ומעולים עם טאץ' עדכני, ומנקודת המוצא הזאת יצרנו תפריט חדש השואב את השראתו ממגוון סגנונות מקומיים המרכיבים את פסיפס המטבח הישראלי החדש.

אנחנו שמחים שבאתם להתארח אצלנו ומקוים שתהנו.

תוספות לבחירה.

פירה (חלבי)	מיקס ירקות
תפוחי אדמה צלויים	ציפס
ארוז עם שקדים וגזר	סלט ירוק אישי + 5

Served Sunday–Thursday between 12:00–16:00
Gluten free bread available · Dishes are prepared in a
non gluten free kitchene · All dishes may contain allergens

18 NIS STARTERS.

MINI FOCACCIA | CRISPY CAULIFLOWER | CAESAR SALAD



50.

JERUSALEM BAGEL TOAST

Yellow cheese, hard boiled egg, sun-dried tomato spread and Za'atar. Served with a green salad and pesto aioli

FETA BAGEL TOAST

Kalamata olives, Yellow cheese, Feta cheese, tomato and onion in za'atar, served with a green salad and pesto aioli

◦ **CHEESE BAGEL TOAST**

Yellow cheese, tomato, butter, and basil

◦ **FETTUCCINE NAPOLITANA**

Classic sun grown tomato sauce with butter, basil and parmesan

FETTUCCINE ROSÉ

Cream and sun grown tomato sauce with parmesan

55.

CAESAR SALAD

Lettuce hearts and leaves, and croutons in a lemony Caesar dressing with Parmesan

◦ **MEDITERRANEAN SALAD**

Za'atar and sumac feta on top of cherry tomatoes, bell peppers, cucumbers, radishes, kalamata olives, lettuce, and arugula with mint and lemon vinaigrette. Served with bread

◦ **FARMER'S SALAD**

Mozzarella, tomato, roasted peppers, lettuce, arugula, red onions, and radishes dressed in balsamic vinegar and served on freshly baked focaccia

CHICKEN SANDWICH

Roasted and juicy chicken breast with avocado / roasted bell peppers, caramelized onions, aioli sauce and fresh vegetables. Served with a green salad

● **BUCKWHEAT BOWL**

Bulgur and buckwheat with tofu, mushrooms, broccoli, spinach, root vegetables, walnuts, herbs, tahini and date honey

60.

HALLOUMI AND WALNUT PESTO SALAD

Seared halloumi cheese with cherry tomatoes, artichokes, avocado, arugula, and basil in cherry vinaigrette dressing on a bed of basil and walnut pesto. Served with bread

CHICKEN AND LENTIL SALAD

Multi-colored cherry tomatoes, cucumbers, lettuce, avocado, broccoli and radishes in mint and lemon vinaigrette

◦ **LEMONY NIÇOISE SALAD**

Tuna, avocado or roasted bell peppers, hard-boiled egg, roasted potatoes, green beans, Kalamata olives, lettuce, arugula, tomatoes, and radishes in a mint and lemon vinaigrette. Served with bread

LEEK & MUSHROOM CREAM

Creamy fettuccine with shimeji, champignon, leek, white wine, and parmesan

◦ **ARTICHOKE AGLIO E OLIO**

Olive oil spaghetti with artichokes, garlic, roasted cherry tomatoes, parsley, and shatta pepper

65.

BONELESS CHICKEN IN A CITRUS GLAZE

Chicken steak in a sweetened glaze of sesame and citrus juice. Served with a side dish

CLASSIC SCHNITZEL

Juicy chicken breast fried in a crispy coating and served with a side dish

CHICKEN BREAST IN A SPICE MARINADE

Chicken breast in a spice marinade. Served with a side dish

BONELESS CHICKEN IN A SPICE MARINADE

Boneless chicken in a spice marinade. Served with a side dish

ON THE SIDE.

Mashed Potatoes (dairy)

Roasted Potatoes

Rice with Almonds & Carrots

Sauteed Vegetables

Small Green Salad + 5

LANDWER'S NEW KITCHEN.

In our new menu, we offer an assortment of well-known and beloved Mediterranean dishes alongside an innovative, surprising, and refreshing approach. We believe in simple, local food made with fresh, excellent ingredients alongside a creative touch. True to this philosophy, we've created a menu based on a variety of local styles that make up the mosaic of new Israeli cuisine.

It is a pleasure to have you here, and we hope you enjoy your meal.