



Our restaurant is a blend of three different cuisines,
and the dishes may not be served together.

Starters & Salads

Arresto Kubaneh Italian olives in olive oil, tomato salsa and cream cheese	72₪
Roasted Beet Carpaccio Olive oil, reduced balsamic, sheep feta, and roasted almonds	62₪
Spicy Plate Confit hot peppers, grated tomatoes, spicy pepper and coriander salad	18₪
Sea fish shawarma Roasted sea fish, deboned and flaked, with curry vinaigrette, sumac onion, cilantro, tomato seeds, and preserved lemon.	78₪
Baked Camembert in Taboon Wrapped in focaccia dough, garlic confit, honey glaze	72₪
Antias Ceviche with Seared Challah Diced raw fish, coriander, shallots, fresh dates, tomato vinaigrette, seared challah	86₪
Bar-Yam carpaccio (rew) Green chimichurri, yuzu ginger vinaigrette, tomato seeds, spicy cracker, pistachio crumble and basil oil	82₪
Salmon Carpaccio Cold-smoked salmon, reduced balsamic glaze, capers, premium olive oil, and Atlantic sea salt	68₪
Arancini Risotto balls filled with mozzarella, truffle mascarpone, parmesan	68₪
Stuffed Mushrooms Stuffed with cheeses, served with creamy pesto sauce	68₪
Fried halloumi cubes A crispy snack	68₪
Baladi Eggplant Charcoal-grilled eggplant, tomato grating, Har Bracha tahini, and date syrup	48₪
Burrata Burrata cheese from Ivri Dairy, served on a bed of cherry tomato textures, basil, roasted onion, and brioche croutons	84₪
Cauliflower In Tempura Crispy-coated cauliflower glazed with chili and smoked peppers	68₪
Fish Cigar Rolled dough filled with spiced chopped sea fish and preserved lemon, served with pickled vegetables and "Har Bracha" tahini msabbaha	72₪
Spicy French Fries (Contain Gluten)	45₪
 Aresto Salad Lettuces, endive, roasted beets, goat cheese, seasonal fruit, candied nuts, classic vinaigrette	84₪
Caesar Salad Caesar leaves, brioche croutons, classic Caesar dressing, red onion, capers, soft-boiled egg, and Parmesan shavings	84₪
Rustic Salad Lalique lettuce, cherry tomatoes, cucumber, sprouts, forest mushrooms sautéed in teriyaki, fried halloumi	84₪
 Greek salad Garden vegetable mix, Kalamata olives, crumbled Greek feta	84₪



המסעדה שלנו מורכבת משילוב של שלושה מטבחים שונים
וייתכן שהמנות לא יוגשו יחד.

ראשונות וסלטים

קובנה ארסטו זיתים מאיטליה בשמן זית, סלסת עגבניות וגבינת שמנת	72₪
קרפצ'יו סלקים צלויים שמן זית, בלסמי מצומצם, פטה כבשים, ושקדים קלויים	62₪
צלחת חריפים פלפלים חריפים קונפי, גרידת עגבניות, סלט פלפלים חריפים וכוסברה	18₪
"שווארמה" דג דג ים צלוי ומפורק מהעצם ויניגרט של קארי, בצל סומק כוסברה זרעי עגבניה ולימון כבוש	78₪
קממבר צלויה בטאבון עטופה בכצק פוקאצ'ה, קונפי שום וזיגוג דבש	72₪
סביצה אינטיאס וחלה צרובה קוביות דג נא קצוץ, כוסברה, שאלוט, תמרים לחים, ויניגרט עגבניות וחלה צרובה	86₪
"קרפצ'יו בר ים"-נא צ'ימיצ'ורי ירוקים, ויניגרט יזוז ג'ינג'ר, זרעי עגבניה, קרקר פיקנטי, קראמבל פיסטוק ושמן בזיליקום	82₪
קרפצ'יו סלמון סלמון מעושן בעישון קר, בלסמי מצומצם, צלפים, שמן זית איכותי ומלח אטלנטי	68₪
ארנציני כדורי ריזוטו במילוי מוצרלה, מסקרפונה כמהין ופרמזן	68₪
פטריות ממולאות במילוי גבינות ברוטב קרם שמנת פסטו עשיר	68₪
קוביות חלומי מטוגנות נשנוש פריך וזהוב	68₪
חציל בלאדי קלוי על גריל פחמים, גרידת עגבניות, טחינה "הר ברכה" וסילאן	48₪
בוראטה גבינת בוראטה ממחלבת עיברי על מצע של טקסטורות עגבניות שרי, בזיליקום, בצל קלוי וקרוטוני בריוש	84₪
כרובית בטמפורה כרובית בציפוי פריך בגלייז של צ'ילי ופלפלים מעושנים	68₪
סיגר דג ים סיגר במילוי דג ים קצוץ בבהרט, ולימון כבוש מוגש לצד ירקות כבושים, מסבחה של טחינה "הר ברכה"	72₪
צי'פס (מכיל גלוטן)	45₪
 סלט ארסטו חסות פריכות, אנדיב, סלקים צלויים, פרומעז', פרי עונתי, אגוז מסוכר, ויניגרט קלאסי	84₪
סלט קיסר עלים של קיסר, קרוטוני בריוש, רוטב קיסר קלאסי, בצל סגול, צלפים, ביצה רכה, וגילופים של פרמזן	84₪
סלט כפרי חסה לאליק, עגבניות שרי, מלפפון, נבטים, פטריות יער מוקפצות בטריאקי וחלומי מטוגנת	84₪
 סלט יוני מיקס ירקות גינה זיתי קלמטה ופתיתי פטה יוונית	84₪



ARESTO



ARESTO



מהדגה המקומית

105₪	פיש אנד ציפס פילה דג בציפוי טמפורה
125₪	נודלס סלמון קוביות סלמון, ברוקולי, זוקיני, פטריות, בצל ירוק ונבטים
138₪	פילה דניס
148₪	לברק על העצם
130₪	פילה סלמון בטריאקי חם

****תוספת משתנה בהחלטת השפית - שאל את המלצר****

מהטאבון עצים של ארסטו

בצק איטלקי אפוי על אבן בלהבה פתוחה בתנור עצים

42₪	פוקאצ'ת הבית לצד מטבל הבית
68₪	פוקאצ'ה ארסטו קונפי שום, עשבי תיבול, שמן זית ומלח גס
86₪	פוקאצ'ה בוראטה גבינת בוראטה, קונפי שום שרי, שמן זית, טמין ובלסמי מצומצם
78₪	פוקאצ'ה קלבריה פסטו, מוצרלה ופלפלים קלויים
96₪	פיצה ביאנקה קרם מסקרפונה, מחית כמהין, פטריות יער, בייבי תרד, מוצרלה ופרמזן
92₪	פיצה 4 בצלים קרם בצלים בבישול ארוך, מוצרלה, זוקיני, תרד, זיתי קלמטה ופרמזן
96₪	פיצה "קואטרו פורמאג'ו" רוטב פומודורו, מוצרלה, גבינת פרומעז', פטה ופרמזן
97₪	גירוס דגים רוטב פומודורו, נתחי דג ים במרינדת קארי ועשבי תיבול, בצל מוחמק, צ'ילי, סלסת עגבניות, פטרוזיליה וטחינה "הר ברכה"
79₪	פיצה מרגריטה רוטב פומודורו ומוצרלה 🍅 מוצרלה טבעונית
7₪	תוספות על הפיצה פטריות שמפיניון, זיתי קלמטה, בצל, בטטה, פלפל חריף, זיתים ירוקים, טונה
10₪	תוספות נוספות אנשובי, מוצרלה, גבינת פטה, מטבעות עצים
30₪	תוספת בוראטה



From the Local Catch

105₪	Fish fillet coated with tempur Battered fish fillet with seasoned fries
125₪	Salmon Noodles Salmon cubes, broccoli, zucchini, mushrooms, green onion, sprouts
138₪	Sea bream fillet
148₪	Whole sea bass on the bone
130₪	Salmon Fillet in Hot Teriyaki

****Additive varies at the chef's discretion - ask the waiter****

From Arresto Wood-Fired Taboon

Italian dough baked on stone in an open-flame wood oven

42₪	House Focaccia Served with house dip
68₪	Arresto Focaccia Garlic confit, herbs, olive oil, coarse salt
86₪	Burrata Focaccia Burrata cheese, garlic confit, cherry tomatoes, olive oil, thyme, balsamic reduction
78₪	Calabria Focaccia Pesto, mozzarella, roasted peppers
96₪	Bianca Pizza Mascarpone cream, truffle paste, forest mushrooms, baby spinach, mozzarella, parmesan
92₪	Four Onion Pizza Slow-cooked onion cream, mozzarella, zucchini, spinach, Kalamata olives, parmesan
96₪	"Quattro Formaggi" Pizza Pomodoro sauce, mozzarella, fromage blanc, feta, and Parmesan
97₪	Fish Gyros Pomodoro sauce, sea fish fillets in a curry and herb marinade, pickled onion, chili, tomato salsa, parsley, and "Har Bracha" tahini.
79₪	Margherita Pizza Pomodoro sauce and mozzarella 🍅 Vegan mozzarella
7₪	Pizza Toppings Champignon mushrooms, Kalamata olives, onion, tomato, hot pepper, green olives, tuna, corn
10₪	Additional Toppings Anchovies, mozzarella, feta cheese, goat cheese coins, artichoke
30₪	Burrata Topping



Handmade Pastas

Soft Cheese Agnolotti Dumplings filled with cheese, tomato butter, basil, Kalamata olives	94₪	94₪
Linguine Tartufo di Parma Cream, black truffle, parmesan	98₪	98₪
Sweet Potato Ravioli Dumplings filled with sweet potato cream, classic cream sauce, sweet potato chunks, chestnuts	94₪	94₪
Salmon Linguine Classic cream sauce, spinach, black pepper, salmon pieces	105₪	105₪
Mushroom Tortellini Classic cream, black truffle, mixed forest mushrooms	94₪	94₪
Beet Gnocchi Classic cream sauce, roasted beets, almonds, crème fraîche	94₪	94₪
Potato gnocchi Brown butter, black truffle, wild mushrooms, parsley	89₪	89₪
Linguine al-Cipolla Rosso Caramelized onion sauce with red wine and browned butter, panko crumble and crispy shallot	94₪	94₪
Gluten-Free Pasta Available with: Napolitana, Rosé, Classic Cream, Mushroom Cream (+₪5) Choice of shapes: Rigatoni Linguine	82₪	82₪
Rigatoni Linguini	82₪	82₪

A variety of pasta sauces:

Napolitana | *Rose | Alfredo | Mushroom Alfredo 5₪ | Cream and Black Truffle 20₪
*Rose sauce came with fresh cream



פסטות בעבודת יד

אנלוטי גבינות רכות כיסונים במילוי גבינות רכות , חמאת עגבניות, בזז'ליקום וזיתי קלמטה	94₪	94₪
לינגוויני טרטופו די פארמה שמנת, כמהין שחור והררים של פרמז'ן	98₪	98₪
רביולי בטטה כיסונים במילוי קרם בטטה , רוטב שמנת קלאסי קרעי בטטה וערמונים	94₪	94₪
לינגוויני סלמון שמנת קלאסית , תרד פלפל שחור ונתחי סלמון	105₪	105₪
טורטליני פטריות שמנת קלאסית , כמהין שחור, מיקס פטריות יער	94₪	94₪
ניוקי סלק במילוי גבינות, שמנת קלאסית, סלקים צלויים שקדים וקרם פרש	94₪	94₪
ניוקי "עננים" חמאה חומה , כמהין שחור מיקס פטריות יער ופטרוזיליה	89₪	89₪
לינגוויני אל-ציפולה רוטו רוטב בצלים מקורמלים ביין אדום וחמאה חומה,קראמבל פנקו וקריספי שאלוט	94₪	94₪
פסטה ללא גלוטן נפוליטנה , רוזה , שמנת קלאסית ושמנת פטריות 5 ₪	82₪	82₪
רגטוני לינגוויני	82₪	82₪

מבחר רטבים:

נפוליטנה, רוזה, שמנת קלאסית, שמנת פטריות 5 ₪, שמנת כמהין שחור 20 ₪



Soft Drinks

Cola Sprite	₪15	₪14
Mineral water Soda water	₪14	₪14
Grape Lemonade Orange juice	₪14	₪14
Clear apple cider	₪14	₪35
Sparkling water Mineral Water	₪35	₪35
Jag of Lemonade Orange juice	₪35	₪15

Hot Drinks

Espresso Macchiato Black coffee	₪14	₪14
Cappuccino Big Cappuccino	₪15 ₪19	₪19
Hot milk with instant coffee	₪19	₪25
Pralines based hot chocolate	₪28	₪19
Hot cider with cinnamon	₪19	₪32
Hot cider with red wine	₪32	
Milk based drinks: skimmed soy almond milk		

Beer

Carlsberg	Third	₪35	שליש ₪35
Weinstein	Third	₪35	שליש ₪35

Special Drinks

Affogato	₪28	
Iced/Hot Masala Chai	₪32	

Milkshakes

Vanilla Vanilla cookies	₪36	
Iced coffee Iced chocolate	₪24	
Ground lemonade with mint	₪26	



שתיה קלה

מים מינרלים | סודה
ענבים | לימונדה | תפוזים
סיידר צלול
מים מוגזים | מים גדול
קנקן לימונדה | תפוזים
מוגזים

שתיה חמה

אספרסו | מקיאטו | קפה שחור
הפוך | הפוך גדול
נס על חלב
שוקו פרלינים
סיידר חם עם קינמון
סיידר חם עם יין אדום
משקאות על בסיס חלב | סויה | שיבולת שועל

בירות

קרלסברג
ויינשטפן

משקאות מיוחדים

אפוגטו
צ'אי מסאללה קר/חם

סילקשייקים

וניל | וניל עוגיות
קפה קר | שוקו קר
לימונענע גרוס



ארסטו בראנץ

מוגש עד השעה 12:00

בימי שישי מוגש עד השעה 11:00

ברוסקטת אבוקדו וגבינת שמנת ₪58
קרים צ'יז,אבוקדו טרי מתובל בלימון ושמן זית איכותי,פלפל שחור גרוס ותבלין "Everything"

ברוסקטה מקושקשת ₪62
ברוסקטה פריכה, ביצים נימוחות על בריוש קלוי, קרם שמנת כמהין והררים של פרמזן

קובנה ארסטו ₪72
זיתים מאיטליה בשמן זית, סלסלת עגבניות וגבינת שמנת

בייגל פתוח ₪72
בייגל אמריקאי עטוף בשומשום שחור, שבבי בצל ופרג במילוי קרם צ'יז, סלמון בעישון קר, בצל סגול, עגבניה פרוסה וחסה לאליק

שקשוקה עגבניות קלאסית ₪75
סלט ירקות גינה, טחינה, זיתים מתובלים, מוגש לצד פוקצא'ה לוחטת מהטאבון

שקשוקה בלקנית ₪79
שקשוקה עם חצילים וגבינת עזים, סלט ירקות גינה, טחינה, זיתים מתובלים מוגש לצד פוקאצ'ה לוחטת מהטאבון

קרפצ'יו סלמון ₪68
סלמון מעושן בעישון קר, בלסמי מצומצם, בצל מוחמק, צלפים, שמן זית איכותי ומלח אטנלנטי

בוקר ארסטו ₪165 | זוגי ₪105
2 ביצים לבחירה: אומלט | מקושקשת | ביצת עין תוספות בתשלום: פטריות | פטה | מוצרלה ₪5 סלט שוק טרי, סלט טונה, גוואקמולי, גבינת פטה, גבינת שמנת, מסרח עגבניות מיובשות, קונפיטורת הבית, חמאה, ולחם הבית שתייה לבחירה: תפוזים | לימונדה | קפה

תוספת מתבל ₪8
תוספת לשתייה: הגדלת קפה ₪3 | שוקו/נס על חלב ₪5 | שתיה מוגזת ₪7 | לימונענע גרוס ₪10



Aresto Brunch

Serving untill 12:00AM

On Fridays served until 11:00 am

Avocado and cream cheese bruschetta ₪58
Cream cheese, fresh avocado seasoned with lemon and high-quality olive oil, freshly ground black pepper, and "Everything" seasoning

Scrambled egg bruschetta ₪62
Soft scrambled eggs on toasted brioche, truffle cream, and generous shavings of Parmesan

Kubaneh ₪72
Italian olives in olive oil, tomato salsa, and cream cheese

Open Bagel ₪72
With a cream cheese filling, cold-smoked salmon, red onion, sliced tomato, and garlic lettuce.

Classic Tomato Shakshuka ₪75
Garden vegetable salad with tahini and seasoned olives, served with hot focaccia fresh from the stone oven

Spiced Balkan Shakshuka ₪79
Shakshuka with eggplant and goat cheese, garden vegetable salad with tahini and seasoned olives, served with hot focaccia fresh from the stone oven

Salmon Carpaccio ₪68
Cold-smoked salmon, reduced balsamic glaze, pickled onion, capers, high-quality olive oil, and Atlantic salt

Aresto morning Single 105 ₪ | Double 165 ₪
2 eggs to choose from: Omlet | Scrambled | Eye egg
Paid extras Mushrooms | Feta | Mozzarella
Fresh market salad, tuna salad, guacamole, feta cheese, cream cheese, Dried tomato spread, house confiture, butter, and house bread
Drinks to choose from: oranges | Lemonade | coffee

Extra seasoning ₪8
Extra to drink: Large Coffee 3 ₪ | Choco/Miracle on Milk 5 ₪ | Carbonated drinks 7 ₪ | Shredded Lemonmint 10 ₪

קוקטיילים קלילים לבראנץ מושלם

Light Cocktails For The Perfect Brunch

קוסמו ליצי
₪ 52

רום מתובל,מונין ליצי ומיץ לימון

מימוזה
₪ 38

קאווה איטלקית,ליקר תפוז ומיץ תפוזים

אספרסו מרטיני
₪ 42

וודקה מתובלת באספרסו וליקר קפה

Lychee Cosmo
₪52

Spiced rum, Monin lychee, and lemon juice

Mimosa
₪38

Italian cava, orange liqueur, and orange juice

Espresso Martini
₪42

Vodka infused with espresso and coffee liqueur