




רוזה | תפריט

ראשונות

18  צלחת חריפים
32  מרק היום שאל את המלצר
62 סיגר של סבתא זיוה במילוי בשר בקר, פיסטוק ואריסה לצד טחינה צבעונית
64 באן אסאדו שתי לחמניות מאודות, איולי צ'יפוטלה וחסה לליק
64 ברולה פטה כבד קרם כבדים, סוכר מקורמל, ברוסקטת דגנים וריבת השף
64 קרפצ'יו בקר בלסמי מצומצם, שום קונפי, צנונית ושמן זית
59 שייטל עגלה מקומית פרוס, קרם ארטישוק בדמי גלאס בקר
36  פוקצ'ת הבית שני מתבלי השף
66 טרטר דג לבן קולורבי, וגספצ'יו עגבניות צהובות
74 ששימי טונה בלו פיון, סלמון, קולי מנגו, עשבים ואגוזים שבורים
62 טורטליני חמוסטה במילוי בקר, במרק חמוץ כורדי

סלטים

72 קיסר עוף לבבות חסה רומית, קרוטונים, בצלי שאלוט וחזה עוף
64  סלט רוזה מיקס חסות, סלק, פרי העונה, שאלוט, פקאן, אגוזי לוז בוינגרט הדריס ופקאן
62  סלט שוק מיקס ירקות משתנים, שמן זית ולימון
66  סלט הכפר שעועית ירוקה טרייה, תפוז"א, צלפים, עלים, קרוטונים, אגוזי מלך, בצל צלוי, עגבנייה צלוייה וביצה חצי קשה בוינגרט הדריס

מנות עיקריות

89	פוקצ'ה רוסטביף אנטריקוט איולי חרדל, בצל מוחמץ, שום קונפי ועלים
89	פוקצ'ה אסאדו בבישול ארוך, בצל צלוי, איולי צ'יפוטלה ופטרזיליה
198	אנטריקוט 350 גר' עגלה מקומית, מיושן עד 45 ימים, בתוספת גראטן תפו"א
189	פילה בקר 250 גר' קרם ארטישוק, שעועית ירוקה ברוטב יין
219	צלעות טלה 330 גר' קרם בצל, פריקי ועשבי תיבול
79	המבורגר 250 גר' נתחים מובחרים, צ'יפס וירקות
69	המבורגר טבעוני ביונד מיט, צ'יפס וירקות
82	כבדי עוף קרם בטטה, פטריות, בצל צלוי ומשמש מיובש ברוטב יין
88	פרגיות במרינדת ירוקים, כרוב ממולא וקרם ארטישוק
124	פילה סלמון רטטוי ירקות צלויים
76	ניוקי בחמאת כמהין, פטריות שימגי, עליי מרווה ושקדים
149	לברק שלם צלוי בגריל ובייבי ירקות אנטיפסטי

ילדים

לבחירה: שניצלונים וצ'יפס / המבורגר וצ'יפס מוגש עם כוס שתיה וכדור גלידה . 54

שתיה

קולה . קולה זירו . דיאט קולה . ספרייט . ספרייט זירו . פאנטה . פיוז טי . מים בטעמים - 15 | תפוזים . לימונדה . לימונענע . ענבים - 14 | סודה - 12 | מים מינרלים 500 מ"ל - 13 | מים מינרלים 750 מ"ל - 26
סאן פלגרינו 750 מ"ל - 26 | סיידר מוגז / צלול - 15 | נשר מאלט - 15 | לימונענע גרוס - 22

בירה

חבית (שליש/חצי): הייניקן . גולדסטאר - 32/26 | פאולנר - 34/30
בקבוק: קרלסברג - 25 | טובורג אדום - 25 | קורונה - 28 | מכבי - 22 | somersby בירה תפוח - 28
קסטיל רוז' - 32 | גולדסטאר לא מסונן - 28

רוזה | תפריט עסקיות

ראשונות (ללא תוספת תשלום)

מרק היום שאל את המלצר 🌿

פוקצ'ת הבית מקל פוקצ'ה עם שני מתבלי השף 🌿

חציל בלאדי טחינה וירוקים 🌿

סלט שוק מיקס ירקות משתנים, שמן זית ולימון 🌿

בתוספת 20₪

ברולה פטה כבד קרם כבדים, סוכר מקורמל, ברוסקטת דגנים וריבת השף

סלט רוזה מיקס חסות, סלק, פרי העונה, שאלוט, פקאן, אגוזי לוז בוינגרט הדרים ופקאן 🌿

בתוספת 25₪

שייטל עגלה מקומית פרוס, קרם ארטישוק בדמי גלאס בקר

קרפצ'יו בקר בלסמי מצומצם, שום קונפי, צנונית ושמן זית

סיגר של סבתא זיוה במילוי בשר בקר, פיסטוק ואריסה לצד טחינה צבעונית

באן אסאדו שתי לחמניות מאודות, איולי צ'יפוטלה וחסה לליק

טרטר דג לבן קולורבי וגספצ'יו עגבניות צהובות


עסקית 79

שניצל בציפוי פריך מתובל וצ'יפס


כבדי עוף קרם בטטה, פטריות, בצל צלוי ומשמש מיובש ברוטב יין

קיסר עוף לבבות חסה רומית, קרוטונים, בצלי שאלוט וחזה עוף

המבורגר 250 גר'

המבורגר טבעוני ביונד מיט 

סלט הכפר שעועית ירוקה טרייה, תפוא, צלפים, עלים, קרוטונים, אגוזי מלך, בצל צלוי, עגבנייה צלויה וביצה חצי קשה בוינגרט הדריס

ניוקי בחמאת כמהין, פטריות שימגי, עליי מרווה ושקדים 

עסקית 89

פרגיות במרינדת ירוקים, כרוב ממולא וקרם ארטישוק

פוקצ'ה אסאדו בבישול ארוך, בצל צלוי, איולי צ'יפוטלה ופטרוזיליה

פוקצ'ה רוסטביף אנטריקוט איולי חרדל, בצל מוחמץ, שום קונפי ועלים

עסקית פרימיום

פילה סלמון רטטוי ירקות צלויים | 124

לברק שלם צלוי בגריל ובייבי ירקות אנטיפסטי | 149

פילה בקר 250 גר' קרם ארטישוק, שעועית ירוקה ברוטב יין | 189

אנטריקוט 350 גר' עגלה מקומית, מיושן עד 45 ימים, בתוספת גראטן תפוא"א | 198




צלעות טלה 330 גר' קרם בצל, פריקי ועשבי תיבול | 219

ROZA | MENU

ENTREES

Hot Treat Plate 	18
Soup of the Day ask your waiter 	32
Grandma Ziva's Cigar with beef, pistachio and harissa filling, served with colorful tahini		62
Asado Bun 2 steamed bus with chipotle aioli and Lalique lettuce		64
Liver Pate Brulee liver cream, caramelized sugar, grain bruschetta and our chef's jam		64
Beef Carpaccio with reduced balsamic vinegar, radish and olive oil		64
Local Heifer Rump slices served with artichoke cream and beef demi- glace		59
Our House Focaccia served with two chef dips 	36
White Fish Tartar with kohlrabi and yellow tomato gazpacho		66
Sashimi bluefin tuna, mango coulis, herbs and broken nuts		72
Hamusta Tortellini with beef filling, served with sour Kurdish soup		62

SALADS

Chicken Caesar		72
Roman lettuce hearts, croutons, shallots and chicken breast.		
Roza Salad 	64
Lettuce mix, beets, seasonal fruit, pecans and hazelnuts with citrus and pecan vinaigrette.		
Market Salad 	62
Changing vegetable mix with olive oil and lemon.		
Rustic Salad 	66
Fresh green beans, potatoes, capers, leaves, croutons, walnuts, roasted onion, roasted tomato and half boiled egg with citrus vinaigrette.		

MAIN DISHES

Entrecote Roast Beef Focaccia served with mustard aioli, pickled onion, garlic confit and leaves	89
Slow- Cooked Asado Focaccia with roasted onion, chipotle aioli and parsley	89
350gr Local Heifer Entrecote , aged up to 45 days, served with potato gratin	198
250gr Beef Fillet served with artichoke cream and green beans with wine sauce	189
330gr Lamb Chops served with onion cream, freekeh and herbs	219
250gr Hamburger made from prime cuts and served with French fries and vegetables	79
Vegan Hamburger made from Beyond Meat and served with French fries and vegetables 	69
Chicken Livers served with sweet potato cream, mushrooms, roasted onion and dreid apricot with wine sauce ...	82
Pullet with green marinade served with stuffed cabbage and artichoke cream	88
Salmon Fillet served with roasted vegetable ratatouille	124
Gnocchi with truffle butter, shimeji mushrooms, sage leaves and almonds 	76
Whole Grilled Seabass served with vegetable antipasti	149

KIDS

To be selected: mini schnitzels and French fries/ hamburger and French fries
served with one drink and ice cream scoop . 54

DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Zero, Diet Coca Cola, Sprite, Sprite Zero, Fanta, Fuze Tea, Flavored water- 15 | orange juice, lemonade, limonana, grape juice- 14 | soda- 12 | mineral water 500ml- 13 | mineral water 750ml- 26 | San Pellegrino 750 ml- 26 | clear/ sparkling cider- 15 | Nesher malt beer- 15 | crushed limonana- 22


BEER


Draft (1/2/ 1/3): Heineken, Goldstar- 26/32 | Paulaner- 30/34


Bottled: Carlsberg- 25| Tuborg Red- 25 | Corona- 28 | Maccabee- 22 | Somersby Apple Beer- 28
Kasteel Rouge- 32 | Goldstar Unfiltered- 28


ROZA | LUNCH MENU

ENTREES

 **Soup of the Day** ask your waiter


 **Our House Focaccia** served with 2 chef dips

 **Baladi eggplant** with tahini and herbs

 **Shuk salad** Mixed green vegetables, olive oil and lemon dressing

PLUS 20₪

Liver Pate Brulee liver cream, caramelized sugar, grain bruschetta and our chef's jam

 **Roza Salad** Lettuce mix, beets, seasonal fruit, pecans and hazelnuts with citrus and pecan vinaigrette

PLUS 25₪

Local Heifer Rump slices served with artichoke cream and beef demi- glace

Beef Carpaccio with reduced balsamic vinegar, radish and olive oil

Grandma Ziva's Cigar with beef, pistachio and harissa filling, served with colorful tahini

Asado Bun 2 steamed buns with chipotle aioli and Laliqette lettuce

White Fish Tartar with kohlrabi and yellow tomato gazpacho


BUSINESS LUNCH 79R


Schnitzel seasoned crispy coating and French fries


Chicken Livers served with sweet potato cream, mushrooms, roasted onion and dreid apricot with wine sauce

Chicken Caesar Roman lettuce hearts, croutons, shallots and chicken breast.

250gr Hamburger

 **Vegan Hamburger** Beyond Meat

 **Rustic Salad** Fresh green beans, potatoes, capers, leaves, croutons, walnuts, roasted onion, roasted tomato and half boiled egg with citrus vinaigrette.

 **Gnocchi** with truffle butter, shimeji mushrooms, sage leaves and almonds

BUSINESS LUNCH 89R

Pullet with green marinade served with stuffed cabbage and artichoke cream

Slow- Cooked Asado Focaccia with roasted onion, chipotle aioli and parsley

Entrecote Roast Beef Focaccia served with mustard aioli, pickled onion, garlic confit and leaves

PREMIUM

Salmon Fillet served with roasted vegetable ratatouille | 124R

Whole Grilled Seabass served with vegetable antipasti | 149R

250gr Beef Fillet served with artichoke cream and green beans with wine sauce | 189R

350gr Local Heifer Entrecote, aged up to 45 days, served with potato gratin | 198R

330gr Lamb Chops served with onion cream, freekeh and herbs | 219R