



רוזה | תפריט

ראשונות

- 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 וכוסברה
- 62 **ברולה פטה כבד** קרם כבדים, סוכר מקורמל, ריבת שרי וטוסטונים
- 64 **קרפצ'יו בקר** בלסמי מצומצם, שום קונפי, צנונית ושמן זית
- 66 **פאני פורי** במילוי סביצה סלמון, איולי כמהין וקארי
- 59 **שייטל עגלה מקומית** פרוס, קרם בצל בדמי גלאס בקר
- 36  **פוקצ'ת הבית** שני מתבלי השף

סלטים

- 72 **קיסר עוף**
לבבות חסה רומית, קרוטונים, בצלי שאלוט וחזה עוף
- 64  **סלט רוזה**
מיקס חסות, פרי העונה, שאלוט, פקאן, אגוזי לוז בוינגרט הדרים ופקאן
- 62  **סלט שוק**
מיקס ירקות משתנים, שמן זית ולימון

מנות עיקריות

79	לחמה בעג'ין פוקצ'ה טורקית עם בשר קצוץ, שרי, טחינה ופטרוזיליה
89	אסאדו בבישול ארוך, בצל צלוי, אילוי צ'יפוטלה ופטרוזיליה
198	אנטריקוט 350 גר' עגלה מקומית, מיושן עד 45 ימים, בתוספת תפו"א מדורה
189	פילה בקר 250 גר' קרם בטטה ועלי בוקצ'וי ברוטב יין
219	צלעות טלה 330 גר' תבשיל גרגירי חומוס ועשבי תיבול מזרחי
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 ותפו"א מדורה
118	פילה סלמון ראגו ירקות צלויים

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

ROZA | MENU

ENTREES

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 buns, chipotle aioli and cilantro	64
Liver Pate Brulee liver cream, caramelized sugar, sherry jam and mini toasts	62
Beef Carpaccio reduced balsamic vinegar, garlic confit, radish and olive oil	64
Panipuri with salmon ceviche, truffle aioli and curry filling	66
Local Heifer Rump sliced, onion cream and beef demi- glace	59
Our House Focaccia served with 2 chef dips 	36

SALADS

Chicken Caesar	72
Roman lettuce hearts, croutons, shallots and chicken breast	
Roza Salad 	64
Lettuce mix, seasonal fruit, shallots, pecans and hazelnuts with citrus and pecan vinaigrette	
Shuk salad 	62
Mixed green vegetables, olive oil and lemon dressing	

MAIN DISHES

Lahmacun Turkish focaccia with chopped meat, cherry tomatoes, tahini and parsley	79
Asado slow- cooked and served with roasted onion, chipotle aioli and parsley	89
Entrecôte 350 gr Locally raised calf,aged 45 days,served with campfire potato on the side.....	198
Beef Fillet 250gr served with sweet potato cream and bok choy with wine sauce	189
Lamb chops 330 gr chickpeas and herbs stew	219
250gr Hamburger prime slices, served with French fries and vegetables	79
Vegan Hamburger Beyond Meat, 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 and fire-burnt potatoes	88
Salmon Fillet served with roasted vegetable ragout	118

KIDS

Option: Chicken nuggets and french fries / Hamburger and french fries served with a drink and a scoop of ice cream . 54

DRINKS

Coke. Coke Zero. Diet Coke. Sprite. Sprite Zero. Fanta. Fuse Tea. Flavored Water - 15 | Orange Juice. Lemonade. Lemon-Mint Juice. Grape Juice - 14 | Club Soda - 12 | Mineral Water 500 ml - 13 | Mineral Water 750 ml - 26 | San Pellegrino 750 ml - 26 | Clear / Sparkling Cider - 15 | Nesher Malt Beer - 15 | Lemon-Mint Crushed Ice - 22

BEER


Draft (small/large): Heineken. Goldstar - 26/32 | Paulaner - 30/34


Bottled beer: Carlsberg - 25 | Red Tuborg - 25 | Corona - 28 | Maccabee - 22 | Somersby Apple Cider - 28
Kasteel Rouge - 32 | Goldstar Unfiltered - 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, ריבת שרי וטוסטונים

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

בתוספת 25₪

פאני פורי במילוי סביצ'ה סלמון, איולי כמהין וקארי

שייטל עגלה מקומית פרוס, קרם בצל 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 וכוסברה

עסקית 79


שניצל בציפוי פריך מתובל וצי'פס

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

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

לחמה בעג'ין פוקצ'ה טורקית עם בשר קצוץ, שרי, טחינה ופטרוזיליה

המבורגר 250 גר'

המבורגר טבעוני ביונד מיט 

עסקית 89

פרגיות במרינדת ירוקים ותפו"א מדורה

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

עסקית פרימיום

פילה סלמון ראגו ירקות צלויים | 114


פילה בקר 250 גר' קרם בטטה ועלי בוקצ'וי ברוטב יין | 179


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


צלעות טלה 330 גר' תבשיל גרגירי חמוס ועשבי תיבול מזרחי | 219


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, sherry jam and mini toasts

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

PLUS 25₪

Panipuri with salmon ceviche, truffle aioli and curry filling

Local Heifer Rump sliced, onion cream and beef demi- glace

Beef Carpaccio reduced balsamic vinegar, garlic confit, radish and olive oil

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

Asado Bun 2 steamed buns, chipotle aioli and cilantro

BUSINESS LUNCH 79 ₪


Schnitzel seasoned crispy coating and French fries

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

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

Lahmacun Turkish focaccia with chopped meat, cherry tomatoes, tahini and parsley

250gr Hamburger

 **Vegan Hamburger** Beyond Meat

BUSINESS LUNCH 89 ₪

Pullet with green marinade and fire-burnt potatoes

Asado focaccia slow-cooked and served with roasted onion, chipotle aioli and parsley

PREMIUM

Salmon Fillet served with roasted vegetable ragout | 114 ₪

250gr Beef Fillet served with sweet potato cream and bok choy with wine sauce | 179 ₪

Entrecôte 350 gr Locally raised calf, aged 45 days, served with campfire potato on the side | 198 ₪

Lamb chops 330 gr chickpeas and herbs stew | 219 ₪