

## תפריט בוקר Breakfast Menu

### מגש יחיד \ מגש זוגי - 149\79 ₪

שתי ביצים לבחירה : מקושקשת | עין | אומלט  
תוספות : עישבי תיבול טריים | פטריות | פטה | בצל קצוץ  
סלט ירקות | לחם מחמצת דגנים | מבחר גבינות | דג כבוש | פירות טריים | מיני מוזלי | שתייה חמה וקרה

### שקשוקה אדומה - 66 ₪

תבשיל עגבניות ופלפלים במחבת לוחטת | צ'ילי שרוף | לבנה זעתר | טחינה | לחם בריוש | סלט ירקות

### בוקר גילי - 68 ₪

חביתה עשירה בירקות צלויים, פטה ושמנת אפויה במחבת | סלט ירקות | טחינה | קרם פרש, סלסה עגבניות  
פלפלים חריפים | לחם מחמצת דגנים

### מוזלי - 58 ₪

יוגורט | קרם שקדים וצ'יה | פירות טריים | גרנולה ביתית | סילאן

### חלומי יוני - 62 ₪

גבינת חלומי במעטפת פילו | נענע | עגבניות | קרם פרמזן | בלסמיקו

### פנקייק בטטה - 58 ₪

בננות בקרמל | שמנת חמוצה | טחינה גולמית וסילן

### חצ'פורי תרד ריקוטה - 62 ₪

באפייה בטבון מבצק עלים | מסקרפונה קרם תרד | מוצרלה | ביצה רכה | סלט בנדורה

### סלט טבולה - 64 ₪

קינואה לבנה ואדומה | עשבי תיבול טריים | עגבניות | בטטה צלויה מהטבון | חמוציות | אגוזים | טחינה גולמית | סילאן

### סלט שוק סלומון - 76 ₪

ירקות חתוכים גס | סלומון צרוב | זיתים | ויניגרט לימון | לבנה | גבינת פטה טורקית | זעתר טרי | לחם בריוש

### סלט ירקות - 58 ₪

מלפפון | עגבנייה | בצל סגול | עשבי תיבול | שמן זית לימון | טחינה | לחם מחמצת דגנים

### קינוחים

#### פבלובה טרופית - 52 ₪

מרנג נימוח | קרם מסקרפונה ומקלות וניל | קולי ורדם ותותים | פירות טריים

#### כנאפה בננות - 52 ₪

קרם מסקרפונה ומקלות וניל | קדאיף פריך | טופי בננות | פיסטוקים קלויים

#### קרם בורלה פיסטוק - 56 ₪

קרם שמנת ופיסטוקים עשיר | קרם שנטיילי | קרמבל פיסטוק | רוטב קרמל | שברי פטל קראנץ

#### מלבי תותים וקוקוס - 48 ₪

קרם קוקוס עשיר | תותים טריים | רוטב ורדים | פקאן מסוכך | שברי קוקוס קלוי

#### נמסיס שוקולדים - 52 ₪

## Breakfast Menu

עוגת טראפל שוקולד עשירה | קרמו שוקולד מריר | שברי ארבסק שוקולד | קרם שנטילי | קרמבל עוגיות | חטב  
קרמל מלוח

## תפריט בוקר

מגש יחיד \ מגש זוגי - 149\79 ₪

2 ביצים לבחירה: מקושקשת/עין/אומלט

תוספות: עשבי תיבול טריים/ פטריות/ פטה/ בצל קצוץ

סלט ירקות| לחם מחמצת דגנים | מבחר גבינות | דג כבוש | פירות טריים

מיני מוזלי | שתייה חמה | שתייה קרה

### שקשוקה אדומה - 66 ₪

תבשיל עגבניות ופלפלים במחבת לוחטת | צ'ילי שרוף | לבנה זעתר | טחינה

לחם בריוש | סלט ירקות

### בוקר גילי - 68 ₪

חביתה עשירה בירקות צלויים, פטה ושמנת אפיה במחבת | סלט ירקות | טחינה

קרם פרש | סלסת עגבניות ופלפלים חריפים | לחם מחמצת דגנים

### מוזלי - 58 ₪

יוגורט | קרם שקדים וצ'יה | פירות טריים | גרנולה ביתית | סילאן

### חלומי יווני - 62 ₪

גבינת חלומי במעטפת פילו | נענע | עגבניות | קרם פרמזן | בלסמיקו

### פנקייק בטטה - 58 ₪

בננות בקרמל | שמנת חמוצה | טחינה גולמית | סילאן

### חצ'פורי תרד ריקוטה - 62 ₪

באפייה בטבון מבצק עלים | ביצה רכה | מוצרלה | סלט בנדורה | גבינת עזים

### סלט טבולה - 64 ₪

קינואה לבנה ואדומה | עשבי תיבול טריים | עגבניות | בטטה צלויה מהטאבון

חמוציות | אגוזים | טחינה גולמית | סילאן

### סלט שוק סלומון - 76 ₪

ירקות חתוכים גס | סלומון צרוב | זיתים | ויניגרט לימון | לבנה

גבינת פטה טורקית | זעתר טרי | לחם בריוש

### סלט ירקות - 58 ₪

מלפפון | עגבנייה | בצל סגול | עשבי תיבול | לימון | שמן זית

טחינה | לחם מחמצת דגנים

## Desserts

### Tropical Pavlova – 52 NIS

Mascarpone and Mango Cream | Raspberry and Guava Gravy | Fresh Fruits

### Bananas Knafe – 52 NIS

Mascarpone cream | Crunchy Kadaif | Bananas Toffee | Roasted Pistachios

### Crème Brûlée– 56 NIS

Whipped Cream | Pistachios Crumble | Caramel Sauce | Raspberry Chips

### Lava Cake - 52 NIS

Crema Chocolate | Caramel Chips | Chocolate garnishes

## Beverages

San Benedetto 13/24

Large San Pellegrino 25

Perrier water 14

Pepsi/ Pepsi Max 14

7UP/ Diet 7UP 14

Ginger Ale / beer 14

Tonic water 14

Cider 14

Lemonade/ Grapefruit 12

Iced Tea 22

Cold Coffee 18

Cold Americano 14

## Hot drinks

Espresso/ Double Espresso 11/13

Macchiato/ Double Macchiato 11/13

Cappuccino/ Double Cappuccino 13/16

Americano 13

Black coffee 12

Hot Chocolate 14

## Beer

Battel Beer 'sol' 32

Tap Goldstar 28/31

Tap Heineken 28/ 32

Tap Paulaner 29/32

## Freshly Squeezed

Orange Juice 18

Carrot Juice 18

## ראשונות

### בייגל ירושלמי ומטבלים – 34 ש

שמן זית בלסמי | דואה שומשום | שמנת חמוצה | פלפלים חריפים ועגבניות מרוסקות

### מסבחה לוביה - 56 ש

טחינה | סחוג ירוק | עמבה | עשבי תיבול טריים | בצל סגול וצנונית | שמן זית | פיתה סלוף

### קרפציו סלק וגבינת עזים – 58 ש

עלי רוקט | שמן זית ולימון | בלסמי מצומצם | אגוזים ופיסטוקים קלויים

### אייסברג בגריל פחם – 52 ש

טחינה יוגורט וקארי | עלי חרדל | פרמזן | תטבילה ירוקה

### חציל מהטבון – 56 ש

בשמן זית וכמון | עשבי תיבול טריים בסומק | בצל סגול וצנונית | גבינת פטה | טחינה | עמבה | סחוג ירוק

### סביצה סלמון – 66 ש 🍴 (יש אפשרות להוריד את הצ'ילי)

קוביות סלמון טרי ואבוקדו | כוסברה | פלפל חריף | בצל סגול | רוטב יחזו וחרדל יפני

### טטאקי טונה וואסבי – 68 ש

צרובה בתערובת טוגרשי ושומשום שחור ולבן | קרם וואסבי | אבוקדו טרי | תחמיץ תאילנדי

### קרפצ'יו דג ים ואננס – 66 ש

כוסברה | נענע | בצל ירוק | קרם פרש | פיסטוקים קלויים | בלסמי מצומצם | שמן זית ולימון

### Pura-mon - 68 ש

סלמון בציפוי טמפורה | איולי ליים ויחזו

## קינוחים

### פבלובה טרופית – 52 ש

מרנג נימוח | קרם מסקרפונה ומקלות וניל | קולי ורדים ותותים | פירות טריים

### כנאפה בננות - 52 ש

קרם מסקרפונה ומקלות וניל | קדאיף פריך | טופי בננות | פיסטוקים קלויים

### קרם ברולה פיסטוק – 56 ש

קרם שמנת ופיסטוקים עשיר | קרם שנטיילי | קרמבל פיסטוק רוטב קרמל | שברי פטל קראנץ

### מלבי תותים וקוקוס – 48 ש

קרם קוקוס עשיר | תותים טריים | רוטב ורדים | פקאן מסוכך | שברי קוקוס קלוי

### נמסיס שוקולדים - 52 ש

עוגת טראפל שוקולד עשירה | קרמו שוקולד מריר | שברי ארבסק שוקולד קרם שנטיילי | קרמבל עוגיות | רוטב קרמל מלוח

### סירת פירות העונה 180 ש

# עיקריות

## סלט טבולה – 66 ש

קינואה לבנה ואדומה | עשבי תיבול טריים | בטטה צלויה מהטאבון  
עגבניות | חמוציות | אגוזים | טחינה גולמית | סילאן

## סלט אביבי ירוק – 68 ש

חסה סלנובה ואייסברג פריכים | ארוגולה | תפוחי עץ | אגוזים קלויים  
ופקאן | קריספי בטטה | גבינת בושה עיזים | ויניגרט שורשים כתום

## סלט שוק סלמון – 78 ש (יש אפשרות להוריד את הצי'לי)

ירקות חתוכים גס | סלמון צרוב | בצל סגול | עשבי תיבול | פלפל חריף |  
ויניגרט לימון לבנה | גבינת פטה טורקית | זיתי קלמטה | זעתר טרי | לחם  
בריוש

## פיצה אדומה – 72 ש

רוטב עגבניות | עלי בזיליקום | מוצרלה | שמן זית

## פיצה לבנה – 76 ש

קרם שמנת וכמהין | פטריות צלויות | מוצרלה | פרמזן | עלי רוקט

## לינגוויני ערמונים ופטריות – 76 ש

שמנת | פטריות פורטבלו ושימיאגי לבן | ציר פורציני | קרם שמנת וחמאת  
כמהין  
אורוגולה ופרמזן

## ספגטי תרד – 69 ש

קרם שמנת ופרמזן | עלי תרד טורקי | גבינת עיזים רכה

## פילה סלמון צלוי – 118 ש

קרמל סויה | בצלים בטאבון | פירה חמאה

## פילה לברק בטאבון – 125 ש

עטוף בעלי מנגולד וחמאת זעתר | קינואה שחורה, אגוזים ועשבי  
תיבול | שמנת חמוצה | טחינה גולמית

## דניס שלם בגריל פחמים – 122 ש

רוטב אדום-חמאת עגבניות שרי ויין לבן | בזיליקום | זיתי קלמטה |  
שעועית בלאדי

## שניצל – 78 ש

חזה עוף בציפוי פריך | בטטה צלויה | סלט ירוק

## פרגיות מושחמות – 86 ש

ברוטב צ'ילי קוקוס | תפוחי אדמה ובטטה צלויים | שעועית בלאדי |  
סלסת עשבי תבלין

## המבורגר (220 גר') – 78 ש

בגריל פחמים | בצלים מקורמלים ביין אדום | פטריות צלויות בשמן  
כמהין | עלי ארוגולה | איולי שום | מזרק מייפל | צ'יפס

## אנטריקוט (300 גר') – 138 ש

בגריל פחמים | ירקות צלויים | צ'מיצ'ורי ירוק

## מנות ילדים

שניצל וצי'פס – 56 ש

פסטה ברוטב עגבניות/שמנת – 52 ש

## Pizza

### **Pizza Bianca – 76 NIS**

Cream | Roasted mushrooms | Mozzarella | Parmesan | Truffle | Rocket leaves

### **Napolitana Pizza – 72 NIS**

Fresh Tomato Sauce | Basil | Mozzarella | Olive Oil

## Chicken

### **Schnitzel – 78 NIS**

Crispy Crusted Chicken | Green Salad | Grilled Sweet potato

### **Grilled Chicken – 86 NIS**

Chili Coconut sauce | grilled potatoes and sweet potatoes | herb salsa

## Meat

### **Burger - 78 NIS**

Onions caramelized in Red Wine | Roasted Mushrooms in Truffle sauce | Arugula leaves | Garlic | Maple Syringe | come with fries

### **Entrecote - 138 NIS**

Cooked in Stone Baked Oven | Green Zucchini | Roasted vegetables

## *Kids menu*

*Schnitzel & fries - 56 NIS*

*Pasta with Tomato Sauce - 52 NIS*

## Salads

### **Tabbouleh Salad – 66 NIS**

White and Red Quinoa | Fresh Herbs | Grilled Sweet Potato  
Tomatoes Cranberries | Nuts | Raw Tahini | Date Honey

### **Spring Green Salad- 68 NIS**

Crispy Salanova and iceberg lettuce | Arugula | Apple  
Roasted nuts and pecans crispy sweet potato | Goat cheese | Vinaigrette sauce

### **Salmon Salad – 78 NIS**

Israeli salad | Seared Salmon | Lemongrass Vinaigrette  
Turkish Feta Cheese Fresh Za'atar | Brioche Bread

## Fish

### **Seared Salmon Fillet – 118 NIS**

Soy caramel Sauce | roasted onions | Butter mashed potatoes

### **Grilled Sea bass – 125 NIS**

Wrapped in Chard Leaves| Zaatar Butter | Black Quinoa, Nuts and Herbs  
| Yogurt | Raw Tahini

### **Grilled Dennis – 122 NIS**

Cherry Tomato Butter in White Wine | Green Beans | Basil | Kalamata Olives

## Pasta

### **Chestnut and mushroom linguine – 76 NIS**

Portobello mushrooms and white shimigi | Porcini broth and Truffles butter|  
Arugula and Parmesan

### **Spinach spaghetti – 69 NIS**

Cream and parmesan | Turkish spinach leaves | Soft goat cheese