

BREAKFAST

אורחים יקרים,
לרשותכם עמדת בופה עשירה ומגוונת הכוללת מבחר סלטים
ומתבלים מיוחדים, גבינות רכות וקשות, עמדת מוזלי, מאפים טריים ועוגות.
שתיה אחת חמה, מיץ סחוט טבעי ומנה לבחירה:

מחיר לסועד | 160

ALCOHOL

מחיר לכוס | 19

יין אדום/לבן/רוזה

פרוסקו

מימוזה

אפרול שפריץ

קמפרי שפריץ

לימונצ'ילו שפריץ

אספרסו מרטיני | 39

בוקר ישראלי

חביתה / עין / עין הפוכה / מקושקשת
תוספות לבחירה: עשבי תיבול, בצל, פטריות או פרמזן

בוקר אוריאנטלי

שקשוקה קלאסית
רוטב עגבניות עשיר, ביצי עין ועשבי תיבול
אגס בנדיקט פלורנטין סטייל
בריוש צרוב, ביצים עלומות, תרד בבשמל, עירית והולנדז
פרנץ' טוסט
פרוסת בריוש מטוגן, שמנת מוקצפת ומיפל קנדי

בוקר מושחת

אגס בנדיקט בורווגי
בריוש צרוב, ביצים עלומות, סלמון מעושן,
עירית והולנדז

קרוק מאדאם

כריך צרוב מלחם קסטן עם גאודה ואמנטל,
בשמל כמהין וביצת עין

מקושקשת כמהין

מקושקשת כמהין ופרמזן רכה על אספרגוס.

אבוקדו מחמצת

לחם מחמצת, אבוקדו טרי, ביצה עלומה וקונפי עגבניות

Aberto

Bistro • Bar • Lounge

צהרים

ראשונות וסלטים

- פוקצ'ה/לחם מחמצת אגוזים וצימוקים** שמן זית ובלסמי מצומצם | 27 ₪
- צלחת ניגובים** טחינה, הסחוג של נורית, סלסת עגבניות ופלפל חריף מטוגן | 19 ₪
- בטטה במיטו** סלטון עלים של כוסברה, נענע, פטרוזיליה ובצל סגול, טחינה, פלפל חריף ושקדים | 46 ₪
- ארטישוק ביוגורט** ארטישוק בחמאה חומה, שרי, שקדים קלויים, יוגורט חם וגרידת אבן יוגורט | 58 ₪
- טרטר טונה אדומה** איולי וואסבי, שמן שומשום, בצל ירוק ופירורי קריספי פיתה | 78 ₪
- שימי סלמון** צנונית, מלפפון, בצל סגול, פלפל חריף, שומשום, מיקס עלים וויניגרט מיטו | 84 ₪
- סלט עלים** חסה לאליק וסלנובה, תרד, צנונית, פקאנים, פרי עונתי, וויניגרט נענע וגבינת סנט מור | 55 ₪
- סלט פנצלה** עגבניות מוגי, עגבניות שרי, קרוטונים, זיתים, בזיליקום, מוצרלה, וויניגרט חומץ בן יין | 58 ₪
- הקיסר של אברטו** לבבות חסה, בצל גריל, קרוטונים, אנשובי ופרמזן | 55 ₪ *תוספת עוף | 14 ₪

עיקריות

- אברטו בורגר** נתח קצבים עשוי בג'וספר, חסה, עגבנייה, בצל, חמוצים ביתיים, פוטטוז בתיבול חמאת שום ועשבי תיבול מוגש עם איולי ציפוטלה | 88 ₪
- ריבת בצל/חלפניו | 6 ₪, גבינת צ'דר/גבינת עזים | 8 ₪, גבינת רוקפור | 9 ₪, חזה אווז | 12 ₪, אסאדו | 15 ₪
- שניצל פנקו** חזה עוף במעטפת פנקו יפני קריספי ופירה תפוחי אדמה | 86 ₪
- חזה עוף** במחבת עם שום קונפי, שמן זית, עגבניות, זיתים ובזיליקום, מוגש עם תוספת לבחירה | 78 ₪
- ראגו שיכור** פסטה ריגטוני, בשר מפורק בבישול ארוך ברוטב יין אדום, מנגולד ופרמזן | 108 ₪
- לינגוויני ארביאטה** רוטב עגבניות חריף, בזיליקום ופרמזן | 78 ₪
- טורטליני ארטישוק ירושלמי** טורטליני במילוי ארטישוק ירושלמי וכמהין, ארטישוק קונפי, ערמונים ותרד בחמאה, שום ופרמזן | 92 ₪
- ניוקי פטריות** ניוקי, פטריות שימגי, שמפיניון ופורטובלו, תרד, ערמונים, שמנת, כמהין ופרמזן | 82 ₪
- פילה סלמון** על ירקות ירוקים מוקפצים במחבת בשמן זית, שום קונפי ותוספת לבחירה | 98 ₪
- דג שלם בג'וספר** לברק שלם, סלטון עלים ירוקים עם עגבנייה ובצל, מוגש עם קרעי תפוח אדמה | 132 ₪
- פילה לברק** על טורטליני פולנטה בחמאת עגבניות ובזיליקום | 145 ₪
- פילה בקר** נתח מובחר, 220 גרם, רוטב דמי גלאס, כרוב צלוי ופירה פרמזן | 158 ₪
- אנטריקוט הולשטיין** נתח מובחר, 350 גרם, מוגש עם כרוב צלוי ותפוח אדמה קריספי | 230 ₪

Aberto

Bistro • Bar • Lounge

ערב

ראשונות וסלטים

פוקצ'ה שמן זית ובלסמי מצומצם | 27 ₪

לחם מחמצת אגוזים וצימוקים | 27 ₪

צלחת ניגובים טחינה, הסחוג של נורית, סלסת עגבניות ופלפל חריף מטוגן | 19 ₪

בטטה במיסו סלטון עלים של כוסברה, נענע, פטרוזיליה ובצל סגול, טחינה, פלפל חריף ושקדים | 46 ₪

ארטישוק ביוגורט ארטישוק בחמאה חומה, שרי, שקדים קלויים, יוגורט חם וגרידת אבן יוגורט | 58 ₪

טרטר טונה אדומה איולי וואסבי, שמן שומשום, בצל ירוק ופירורי קריספי פיתה | 78 ₪

שימי סלמון צנונית, מלפפון, בצל סגול, פלפל חריף, שומשום, מיקס עלים וויניגרט מיסו | 84 ₪

סלט עלים חסה לאליק וסלנובה, תרד, צנונית, פקאנים, פרי עונתי, וויניגרט נענע וגבינת סנט מור | 55 ₪

סלט פנצנלה עגבניות מגי, עגבניות שרי, קרוטונים, זיתים, בזיליקום, מוצרלה, וויניגרט חומץ בן יין | 58 ₪

הקיסר של אברטו לבבות חסה, בצל גריל, קרוטונים, אנשובי ופרמזן | 55 ₪ *תוספת עוף | 14 ₪

עיקריות

אברטו בורגר נתח קצבים עשוי בג'וספר, חסה, עגבנייה, בצל, ממוצים ביתיים, פוטטוז בתיבול חמאת שום ועשבי תיבול מוגש עם איולי ציפוטה | 88 ₪

ריבת בצל/חלפניו | 6 ₪, גבינת צ'דר/גבינת עזים | 8 ₪, גבינת רוקפור | 9 ₪, חזה אווז | 12 ₪, אסאדו | 15 ₪

ראגו שיכור פסטה ריגטוני, בשר מפורק בבישול ארוך ברוטב יין אדום, מנגולד ופרמזן | 108 ₪

לינגוויני ארביאטה רוטב עגבניות חריף, בזיליקום ופרמזן | 78 ₪

טורטליני ארטישוק ירושלמי טורטליני במילוי ארטישוק ירושלמי וכמהין, ארטישוק קונפי, ערמונים ותרד בחמאה, שום ופרמזן | 92 ₪

ניוקי פטריות ניוקי, פטריות שימגי, שמפיניון ופורטובלו, תרד, ערמונים, שמנת, כמהין ופרמזן | 82 ₪

פילה סלמון על ריזוטו עם בצלי שאלוט, חמאה, פרמזן ויין לבן | 98 ₪

דג שלם בג'וספר לברק שלם, סלטון עלים ירוקים עם עגבנייה ובצל, מוגש עם קרעי תפוח אדמה | 132 ₪

פילה לברק על טורטליני פולנטה בחמאת עגבניות ובזיליקום | 145 ₪

פילה בקר נתח מובחר, 220 גרם, רוטב דמי גלאס, כרוב צלוי ופירה פרמזן | 158 ₪

אנטריקוט הולשטיין נתח מובחר, 350 גרם, מוגש עם כרוב צלוי ותפוח אדמה קריספי | 230 ₪

DESSERTS

46 | Pure Pistachio

גלידה פיסטוק איטלקית במרקם קרמי במיוחד,
שברי פיסטוק מקורמלים וטוויל פיסטוק

54 | בראד פודינג |

עוגת קרואסון חמאה, רוטב טופי קרמל וגלידת וניל צרפתי

52 | פנקוטה קוקוס |

קרם קוקוס, קוקוס קלוי, אננס ברוטב פסיפלורה ושקדים קלויים

50 | מוס שוקולד |

מוס שוקולד חלב, קרם דיפלומט וניל, עוגיות קראמבל
קקאו ופיסטוקים מקורמלים

50 | גבינה באסקית סטייל אברטו |

עוגת גבינה שחומה מבחוץ ורכה מבפנים,
רוטב פירות יער ועוגיות ברטון

DRINKS

אספרסו / מקיאטו | 11

אספרסו כפול | 13

קפוצ'ינו | 14

אמריקנו | 13

קפה קר | 18

חליטת תה | 14

קנקו תה זוגי | 24

טבעוני

Aberto
Bistro • Bar • Lounge

◆ המרתף של צוקי ◆

GLOBAL RED WINE

שטונף דה פאפ סנטה דוק 2017 375	קסטלו רומיטוריו ברונלו די מונטלצ'ינו 420
שטו שאס ספלין 2011 420	קסטלו רומיטוריו פילו דה סטה 700
שטו פוג'ו מוליס 2014 380	גאיה מגארי קמרקאנדה 2018 440
טומאסו בוסלה אמרונה 590	גאיה ברולו דגרומיס 2015 560
טומאסו בוסולה וואל פוליצ'לה 285	הלנה גוזפה נבילולו ברולו 2012 365
וולאדו פילד בלנד 285	רופינו קיאנטי דוקלה רזרב 2015 250
	איל פוג'י ברונלו 2015 650

ISRAELI RED WINE

ZAUBERMAN	יקב קסטל פטיט קסטל 210
מרלו ספיישל אדישן 2006 650	יקב קסטל גרנד וין ** 450
מרלו פיישל אדישן 2008 700	צרעה הרי יהודה 196
מרלו ספיישל אדישן 2016 520	צרעה שורש אדום ** 268
מרלו לימיטד אדישן 2018 ** 920	צרעה מיסטי הילס 750
ק"ס לימיטד אדישן 2002 1450	קלו דה גת הראל ק"ס
ק"ס לימיטד אדישן 2006 1350	קלו דה קת סיקרא סירה 387
ק"ס לימיטד אדישן 2007 1200	יראון גליל עליון 195
ק"ס לימיטד אדישן 2008 1100	ירדן ק"ס 225
גולד 200% 2009 1950	ירדן סירה 195
גולד 200% 2018 ** 1800	שטאו גולן ק"ס 208
MARGALIT	פפר, בית לחם הגלילית 285
פרדיגמה 2017 570	שטאו גולן אליעד 360
פרדיגמה 2018 300	רקנאטי ספיישל רזרב אדום 350
קברנה פנרק 2019 440	שח פלאם נובל 2014 ** 650
אניגמה 2006 1200	RAMAT HAGOLAN
אניגמה 2014 850	ירדן רום 2013 2500
ק"ס 2019 380	קצרין 2012 2600
ק"ס 2017 520	קצרין 2013 2450
ק"ס 2014 750	אל רום 2011 1400

ISRAELI WHITE WINE

שרדונה סי קסטל 345
שורש לבן צרעה 285
ירדן סוניון בלאן 185
עגור לבן 195
שטאו גולן ס"ב 225

יתכנו שינויים בשנות הבציר ** כשר

◆ DRINKS ◆

BEERS

אסטרייה דאם חבית 1/3 34
טובורג רד בקבוק 32
ווינשטפן בקבוק 34

SOFT DRINKS

שתייה קלה 15
פרולה 750 מ"ל 24
נטיה 750 מ"ל 24

◆ COCKTAILS ◆

52 Lemon Grass Tanqueray ג'ין טנקרי, שרטרו ירוק, לימונים ולמון גראס	52 Malt Fresh ויסקי נייקד מאלט, אננס וקוקוס
52 Frapin Breeze קוניאק פראפן, תפוחים וסירופ שקדים	52 Barbados רום לבן, קמפרי, מנגו ופירות יער

◆ CHAMPAGNE ◆

מואט ושנדו רוזה 390	מואט ושנדו ברוט 330
מואט ושנדו אייס רוזה 490	מואט שנדו אייס אימפריאל 460
ניקולה פוייט רוזה 349	ניקולה פוייט ברוט 295
	מואט ושנדו גרנד וינטאג' 800

◆ WINE ◆

כוס | בקבוק

RED WINE

פורטה 6 רזרב 42 155
פורטוגל בלנד זנים מקומיים
שטאו דו פורט לה טארס מלבק 42 152
קהור צרפת
רקנאטי קברנה סובניון 48 185
כרם לבנון. ישראל **
ברברה ד'אלבה טרה וינייה וויאטי 255
2019 איטליה
לואי ג'אדו פינו נואר 245
בורגון צרפת
קינטה דו וולאדו טינטו 165
פורטוגל
הרי יהודה צרעה 196
2020 ישראל
קלו דה גת סירה 210
ישראל
רופינו קיאנטי קלאסיקו 230
איטליה
טומאסי אמרונה 345
2016 איטליה
איב קוורון סירה 195
עמק הרון צרפת
עגור לים 225
בלנד מבוסס סירה

ROSE

מיראבל סטודיו 46 175
צרפת
רקנאטי רוזה 165
ישראל **
יקב פפר רוזה 195
ישראל
מיראבל פרובנס 220
צרפת
דומיין אוט פרובנס 280
צרפת

WHITE WINE

נד סובניון בלאן 42 155
ניו זילנד
רקנאטי פרנץ' בלנד 40 145
ישראל **
פרנץ' קולומבר, ס"ב ומוסקט
דומיין פורי שאבלי 49 195
צרפת
וילה וולף גוורצטרמינר 135
גרמניה
לה קוטי אליגוטה 145
צרפת
רקנאטי שנין בלאן 195
2019 ישראל **
דומיין דוראן סנסר 225
2021 צרפת