

פ י צ ו ת

הבצק שלנו בסגנון נאפוליטני ואנחנו עושים אותו על בסיס יומי

58	מרגריטה - רוטב עגבניות, מוצרלה, בזיליקום
68	חצילים - רוטב עגבניות, חצילים קלויים, מוצרלה, זוקיני, גבינת פטה, צ'ילי חריף
68	אנשובי - רוטב עגבניות, מוצרלה, בצל סגול, אנשובי טרי
70	פררוני עגל - רוטב עגבניות, מוצרלה, נקניק פפרוני, פרמז'ן, רוקולה
66	פורטונה - שמנ"ז, מוצרלה, ארטישוק, אורגנו טרי, צ'ילי חריף, רוקולה, פרמז'ן
66	פטירות - רוטב עגבניות, מוצרלה, פטריות, פרמז'ן
68	פולנטה - קרם תירס ושמנת, מוצרלה, פרמז'ן, פטריות
70	תאנים - מוצרלה, תאנים, קממבר, פקאן, דבש צ'ילי
66	תפוז"א מדורה - מוצרלה, שמנ"ז, צ'ילי, שמנת חמוצה, רוקולה

תוספת לגבינה טבעונית . . . 12

סט רטבים - ממרח שום קונפי, פסטו, צ'ילי מותסס . . . 12

ב א ל י משהו אחר

22	פוקצ'ה - מוגש עם שמנ"ז ובלסמי מצומצם
18	צלוחית חריפים
42	תפוז"א מדורה - שמנת חמוצה ושמנ"ז
42	חציל בטאבון - סלסת עגבניות, שמנת חמוצה, שמנ"ז
54	ארטישוק אלה רומנה צלוי מהטאבון - עם פרמז'ן על מצע שמנת חמוצה וסלט ירוק
62	קרפצ'יו סינטה - רוקולה, פרמז'ן ושמנ"ז
62	רוסטיף סינטה - נתח בחיתוך דק, חרדל וסלטון רוקולה ובצל
54	כרובית שלמה צלוייה בטאבון - שמנת חמוצה, עגבנית מגי, אורגנו, שמנ"ז
52	ארנצ'יני - סלסת רוזה, כמהין וערמונים
68	אנטיפסטי (מנה קרה) - סלק, בטטה, שרי, קלמטה, ארטישוק, רוקולה, פקאן, פפרוני וגבינות

מהגינה של השכן

58	סלט אנדיב - פומלה, תפוח גבינה כחולה ופקאנים
62	מוצרלה בוראטה - עגבניות שרי, רוקולה, בלסמי ושמנ"ז
52	סלט פנצלה - רוקולה, עגבניות שרי, בצל סגול, צנון, זיתי קלמטה, מוצרלה פרסקה, קרוטונים
52	סלט קיסר - חסה, רוטב קיסר, קרוטונים, פרמז'ן

הפסטות שלנו

58	ספגטי ארביאטה - רוטב עגבניות צליות, זיתי קלמטה, צ'ילי, פרמז'ן ועלי בזיליקום (פיקנטי). אפשרות טבעונית
62	פטוצ'יני תערובת פטריות - קרם שמנת, מחית כמהין, פרמז'ן
62	ניוקי ירוקים - קרם פסטו, פטה
62	רביולי גבינות - רוזה ופרמז'ן
66	אניילוטי גבינות - חמאת עגבניות, פלפל צהוב וכרישה, עגבניות שרי, בייבי תרד, פרמז'ן
66	ריזוטו כמהין - תערובת פטריות, עגבניות שמש, תרד, פרמז'ן
82	פפרדלה ציידים - אסאדו שהיה כל הלילה בטאבון, ציר בקר, בזיליקום, פטריות, עגבניות שמש, פרמז'ן

מתוק

44	מוס שוקולד (יש גם טבעוני)
44	פבלובה
44	טירמיסו אפוגטו



יין מבעבע

120	32	פרוסקו, קנטינה די גמבלארה, ונטו, איטליה - אפרטיף מושלם
120	32	פרוסקו רוזה, גנצ'יה, ונטו, איטליה - גלרה ופינו נואר בפירותיות נעימה

יין לבן

130	35	פינו גריג'יו, ריצארדי, ונטו, איטליה - צעיר עם ניחוחות פריחה ותפוח
130	35	אוריינוס הליוס, סמלי, פלפונס, יוון - מוסקופילרו וסוביניון בלאן, בלנד של מסורת וקדמה
140	38	מרייטה, מרטיין קודס, ראיאס בייסאס, ספרד - אלברניו מדויק מיקב מדויק
140	38	לבה תל סאקי (כתום), רמת הגולן, ישראל - קצת פירות הדר וקצת כתומים
160	43	שאבלי, פוריי, בורגון, צרפת - קלאסיקה במיטבה
180	-	פלדשטיין דבוקי, הרי יהודה, ישראל - זן שגדל בישראל כבר מתקופת התנ"ך
190	-	להט לבן, גליל עליון, ישראל - קולינרי, נעים ואלגנטי

יין רוזה

120	32	פורטה 6, וידיגאל, ליסבון, פורטוגל - ניחוחות נעימים של פרי אדום ותות שדה
120	32	אביב, הרי גליל, גליל, ישראל - רענן עם ניחוחות פרחי בר ודובדבן חמוץ
140	38	אינקסטרו, טורה זמברה, אברוצו, איטליה - בלנד מזנים מקומיים, מורכב ועוצמתי
180	-	פלדשטיין גרנאש, גליל עליון, ישראל - אלגנטי ומורכב ועם זאת רענן וחד

יין אדום

120	32	פרימיטיבו איל פומו, סאן מארזאנו, פוליה, איטליה - ביטוי נפלא לענב הפראי
120	32	צוויגלט פום האוס, פפאפל, ווינווירטל, אוסטריה (קר!) - מושלם לקיץ הרוחח
140	38	קברנה סוביניון, טוליפ, גליל, ישראל - רך, נעים ומתובל מהיקב החברתי
150	41	לה ניט גרנאש חרס, קפסנט, מונסנט, ספרד - קליל, מעט חמצמצ ומתאים למז"א האילתי
190	-	להט אדום, גליל עליון, ישראל - שופע פרי, עמוק ומתמשך

אפרטיף בקטנה 20

קמפרי / ולאדו פורט לבן / סבויה /
קינטו / איטליקוס / אמארו סנטוני

עם סודה או טוניק

קוקטייל בבקבוק זוגי 62

מתילדה - קמפרי, ג'ין, פסיפלורה, קוואנטרו, טוניק
נגרונזי קלאסי - ג'ין, קמפרי, ורמוט
פיינאפל דאקירי - רום, אננס, סאוור
נרקוס - טקילה, מנגו, קוואנטרו, סאוור
ירושלמי - ערק, אשכולית אדומה, לימון
מאשה - וודקה, מלפפון, לימון, ג'ינג'ר ביר

משהו אחר

15	גזוז בטעמים
	פסיפלורה / אננס / מנגו / מלפפון / אשכולית אדומה
15	תה קר בטעמים
	- לימונית, לואיזה, זוטה לבנה
	- דובדבן, תפוח, היביסקוס
15	- תפוח, פסיפלורה, תה ירוק
22	כוס סיידר תפוחים Galipette - יבש ברוט / חצי יבש אורגני
35	סנגריה קרה - לבנה / אדומה

בירות חבית

1/3	גולדסטאר
1/3	מורטי
1/3	שפירא IPA

בירות בקבוק

26	סאן מיגל פרסקה
29	בלו מון
33	מלכה חייטה

Pizza

Our Pizza is Napolitan style and we prepare it on daily basice

Margarita - Tomato sauce, mozzarella cheese, basil	58
Eggplant - Tomato sauce, mozzarella cheese, zucchini, feta cheese, hot chili	68
Anchovy - Tomato sauce, mozzarella cheese, red onion	68
Pepperoni - Tomato sauce, mozzarella cheese, pepperoni, parmesan, arugula	70
Fortuna - Olive oil, mozzarella cheese, artichoke, frash oregano, chili, arugula & parmesan cheese	66
Mushrooms - Tomato sauce, mozzarella cheese, parmesan	66
Polenta - Corn and cream sauce, mozzarella, parmesan, mushrooms	68
Fig - Mozzarella, figs, camembert, pecan, chili honey	70
Baked Potato - Mozzarella, olive oil, chili, sour cream, arugula	66
* Vegan cheese	12
* Set of sauces - Confit garlic spread, pesto, fermented chili	12

Something else...

Focaccia - Served with olive oil and reduced balsamic	22
Spicy Plate	18
Rosted potatoes - Sour cream and olive oil	42
Taboon Eggplant - Tomato salsa, sour cream, olive oil	42
Roasted artichokes alla romana from the tabun - green salad, sour cream, parmesan	54
Sirloin Carpaccio - Arugula, parmesan and olive oil	62
Sirloin Roast Beef - Thinly sliced cut, mustard and small salad of arugula and onion	62
Whole Cauliflower Roasted in the Taboon - Sour cream, tomato, oregano, olive oil	54
Arancini - Rosa sauce, truffles and chestnuts	52
Antipasti - Beets, sweet potato, cherry tomatoes, Kalamata olives, artichoke, arugula, pecan, pepperoni & cheeses	68

Cold dish

From the garden

Endive salad - With pomelo, blue cheese, apple and pecans	58
Burrata mozzarella - With cherry tomatoes, arugula, balsamic and olive oil	62
Panzanella - Arugula, cherry tomatoes, red onion, radish, Kalamata olives, mozzarella fresca, croutons	52
Caesar Salad - Lettuce, Caesar dressing, croutons, parmesan	52

Pasta

Spaghetti Arrabiata - Griled tomatos, kalamata olives, chili and basil leaves (spicy)	58
* Ask the waiter for vegan option	
Fettuccine Mixed Mushrooms - Cream sauce, truffle paste, parmesan	62
Greens Gnocchi - Pesto cream, feta	62
Cheeses filled Ravioli - rose sauce, parmesan	62
Cheeses filled Agnolotti - Tomato, yellow pepper and leek butter, cherry tomatoes, baby spinach, parmesan	66
Truffle Risotto - Mixed mushrooms, sun-dried tomatoes, spinach, parmesan	66
Hunters' Pappardelle - Overnight taboon-cooked asado, beef stock, basil, mushrooms, sun-dried tomatoes, parmesan	82

Sweet

Chocolate Mousse (also available vegan)	44
Pavlova	44
Tiramisu Affogato	44



Sparkling Wine

Prosecco, Cantina di Gambellara, Veneto, Italy - The perfect aperitif	32	120
Prosecco Rose, Gancia, Veneto, Italy - Galera & pinot noir with a soft Fruitiness	32	120

White wine

Pinot Grigio, Rizzardi, Veneto, Italy - Young, floral with green apple tartness	35	130
Orinos Helios, Semeli, Peloponnese, Greece - Moschofilero & Sauvignon Blanc, a blend of tradition & progress	35	130
Marieta, Martin Codax, Rias Baixas, Spain - Precise albarino from precise winery . . .	38	140
Lava Tel Saki (Orange), Golan heights, Israel - Some citrus fruits and some oranges .	38	140
Chablis, Fourrey, Bourgogne, France - A classic, at its best	43	160
Feldstein Dabouki, Judean Hills, Israel - Ancient Israeli verity, going back to biblical times . .	-	180
Lahat Lavan, Upper Galilee, Isarel - Elegant, polished and gastronomic	-	190

Rose wine

Porta 6, Vidigal, Lisbon, Portugal - Lovely aromas of red fruit and strawberries	32	120
Aviv, Galil Mountain, Galilee, Israel - Fresh with aromas of wildflowers & sour cherry . .	32	120
Incastro Rosa, Torre Zambra, Abruzzo, Italy - A blend of local varieties, complex & powerful	38	140
Feldstein Grenache, Upper Galilee, Isarel - Complex and elegant, yet sharp and fresh . . .	-	180

Red wine

Il Pumo Primitivo, San Marzano, Puglia, Italy - The perfect expression of this wild grape	32	120
Zweigelt Vom Haus, Pfaffl, Weinviertel, Austria (cold!) - Perfect for the boiling hot summer .	32	120
Cabernet Sauvignon, Tulip, Galilee, Isarel - Pleasant Soft and Spiced from the Social Winery	38	140
La Nit Grenache Clay, Capcanes, Montsant, Spain - Light & slightly tart, perfect for Eilat's weather .	41	150
Lahat Adom, Upper Galilee, Israel - Fruity, rich, deep and long-lasting	-	190

Cocktails A bottle for a couple . . . 62

Matilda - Gin, Campari, Passionfruit, Cointreau, Tonic
Classic Negroni - Gin, Campari, Vermut
Pineapple Daiquiri - Rum, Pineapple, Sour
Narcos - Tequila, Mango, Cointreau, Sour
Jerusalemite - Arak, Red Grapefruit, Lemon
Masha - Vodka, Cucumber, Lemon, Ginger beer

Aperitif . . . 20

Campari / Vallado Branco Port /
Savoia / Chinato / Italicus /
Amaro Santoni
With Soda or Tonic

Druft Beers

1/3 Goldstar UF	28
1/3 Moretti	30
1/3 Shapira IPA	32

Beers - Bottle

San Miguel Fresca	26
Blue Moon	29
Malka wheat	33

Something Else

Flavored Soda	15
Passion Fruit / Pineapple / Mango / Cucumber / Red Grapefruit	
Flavored iced tea	15
- Lemongrass, Louisa, Micromeria fruticosa	
- Cherry, Apple, Hibiscus	
- Apple, Passion Fruit, Green Tea	
Galipette Apple Cider Brut / Semi dry	22
Cold Sangria - White \ Red	35