

25	בריוש שמן זית עם מטבלים ותבלינים
54	סלט גואקמולה אבוקדו, בצל סגול, פלפל צ'ילי אדום, ועגבניות שרי. מוגש עם טאקו
59	סלט ירוק מבחר עלים ירוקים, פרי העונה מקורמל ואגוזים קלויים
68	סשימי המאצ'י גספצ'ו עגבניות סלסלה מלפפון, קולרבי, כוסברה
72	טונה אדומה בטורטייה עם עשבים, ג'ינג'ר כבוש, צ'ילי, ואיולי סויה
68	טרטר בקר קצוץ בצל מוחמץ, קורנישון, איולי חרדל וקרקר שומשום
64	סלמון מקורמל ברוטב אסיאתי עם אספרגוס ופטריות שינוקי
59	דג בטמפורה קרוקט תפוח אדמה ורוטב טרטר
86	קטאיף טלה עם טחינה, סומק ועלים מתובלים
94	אסאדו בקר על העצם, מוגש עם כרובית אפויה וסלסה צ'ימיצ'ורי
110	חזה אווז קרם בטטה, גזר צבעוני ברוטב קרמל תפוז

OrientTop Menu

NIS

Olive Oil Brioche with dips and spices	25
Guacamole Salad with avocado, red onion, red chili pepper, and cherry tomatoes. Served with a taco	54
Green Salad A mix of fresh green leaves, seasonal caramelized fruit, and toasted nuts.	59
Hamachi Sashimi tomato gazpacho, cucumber, salsa, kohlrabi, cilantro	68
Red Tuna in a tortilla with herbs, pickled ginger, chili, and soy aioli	72
Beef Tartare with pickled onions, cornichon, mustard aioli and a sesame crackers	68
Caramelized Salmon Asian-style sauce with asparagus and Shinoki mushrooms	64
Tempura Fish potato croquette and tartar sauce	59
Lamb Qatayef with tahini, sumac and seasoned herbs	86
Beef Asado bone-in, served with roasted cauliflower and chimichurri salsa	94
Goose Breast served with sweet potato puree, rainbow carrots, and orange caramel sauce	110