

# FLAME

MODERN · FIRE · KITCHEN

## STARTERS-ENTREES

<b>Focaccia</b> Moroccan olives, tomato cream.	37
<b>Spicy plate</b> Fried chili pepper, Arisa, garlic, Sahug.	24
<b>Dates carpaccio</b> Nuts with baharat, Olive oil, Aioli iliy.	44
<b>Fennel</b> Roasted fennel, fennel gastrique, fennel foam, crispy garlic.	57
<b>Fresh Greens</b> Lettuce salad, baby radishes, fruits of the season, Sumac vinaigrette and Jale.	64
<b>Fish Tartare</b> Tartlet shbakya, onion, Vinaigrette Shata, Tobiko.	86
<b>Beef tartare</b> Red onion, cornichons, Cognac aioli, scallion, Furi-Kake.	87
<b>Rump</b> Finely pressed rump, hot pepper, red onion, tomato seeds, olive oil.	74
<b>Sliced raw fish</b> Kohlrabi noodles, snow peas, ponzo, finger lime.	89

## MID COURSES

<b>Grilled fish skewer</b> Salsa lemons and herbs, Hijo cream.	92
<b>Tongue</b> Marinated and smoked tongue sliced in "milk" bread, smoked Arisa, cilantro, Shivka aioli.	78
<b>Picania</b> Corn cream, caramelized carrots, brown chicken stock.	97
<b>Butchers cut</b> Smoked celery root, Hunter's Broth, olive oil.	107
<b>Fried lamb brain</b> Artichoke, pies, lemon chicken broth.	82

## פתיחים-ראשונות

<b>פוקאציה</b> זיתים מרוקאים, קרם עגבניות .	
<b>צלחת חריפים</b> פלפל חריף מטונג, אריסה, שום וסחוג.	
<b>קרפצ'יו תמרים</b> אגוזים בבהרט, שמן זית, איולי אילי.	
<b>שומר</b> שומר צלוי, גסטריק שומר, קציפת שומר, שום קריספי.	
<b>עלים</b> חסות, עלים צעירים, צנוניות, פרות העונה, בצל סגול, ג'עלה, וינברט רימונים וסומק.	
<b>טרטר דג</b> טארטלט שבאקיה, בצלים, וינגרייט שאטה, טוביקו.	
<b>טרטר בקר</b> בצל סגול, קורנישונים, איולי קוניאק, בצל ירוק, פוריקקה	
<b>שייטל</b> שייטל בכבישה עדינה, פלפל חריף, בצל סגול, זרעי עגבניה, שמן זית.	
<b>דג נא פרוס</b> אטריות קולורבי, אפונת שלג, פונזו הדרים, פינגר ליים.	

## ביניים

<b>שיפוד דג בגריל</b> סלסה לימונים ועשבי תיבול, קרם חי'ז'ו.	
<b>לשון</b> לשון כבושה ומעושנת פרוסה דק בלחמניית "חלב", אריסה שרופה, כוסברה ואיולי שיפקה.	
<b>פיקניה</b> קרם תירס, גזרים צבעוניים מזוגגים, ציר עוף חום.	
<b>נתח קצבים</b> שורש סלרי מעושן, ציר ציידים ושמן זית.	
<b>מוח מטונג</b> ארטישוק בריגול, אפונת גינה, כוסברה, וציר עוף לימוני.	

# FLAME

MODERN · FIRE · KITCHEN

## MAINS-GRILL

<b>Pasta slices</b> sliced pasta, Calamate, cherry tomatoes, "arak & tomatoes butter".	<b>79</b>
<b>Tortellini</b> Chicken thigh siske, brown chicken broth, chard, fried potatoes.	<b>82</b>
<b>Fisherman pasta</b> sliced fish, angels hair, fish stock, arisa.	<b>134</b>
<b>Grilled butterflied sea bass</b> Mashed potatoes/greens/fried potatoes.	<b>157</b>
<b>Lamb spareribs</b> Sweet potatoes in salt, Silan, greens, tahini.	<b>179</b>
<b>Beef Fillet</b> Jordan valley mushroom, Jerusalem artichoke, caramelized soy, wine sauce.	<b>247</b>

## גרייל - מחבתות

<b>פסטת קרעים</b> קרעי פסטת, קלמטה, שרי, "חמאת עגבניות וארק".
<b>טורטליני</b> סיסקה פרגית, ציר עוף חום, מנגולד, תפוח אדמה מטוגן.
<b>פסטת דייגים</b> קרעי דג, שיערות מלאכים, ציר דייגים, אריסה.
<b>לברק פרפר בגרייל</b> פירה/ ירוקים/ קרעי תפוח אדמה.
<b>ספיריבס טלה</b> בטטות במלח, סילאן ירוקים וטחינה.
<b>פילה בקר</b> פטריות ירדן צלויים, ארטישוק ירושלמי קונפי, סויה מקורמלת ורוטב יין.

## AGED CUTS

<b>Sirloin 300 gr</b>	<b>167</b>	<b>סינטה 300 גרם</b>
<b>Entrecote 330 gr</b>	<b>217</b>	<b>אנטריקוט 330 גרם</b>
<b>*PRIME RIB</b>	<b>82</b>	<b>*פריים ריב על העצם</b>
Price for 100gr		המחיר ל100 גרם

**תוספת לבחירה:** פירה / ירוקים/קרעי תפוחי אדמה.

**Sides:** Mashed Potatoes/ Green Veg /Fried Potatoes