

# KITCHEN

BRASSERIE

בוקר ובראנץ'



יחיד | 87 ש

ביצים לבחירה, פרוסת פטה וזעתר, חצי אבוקדו, גבינת שמנת וקרם ערמונים, סלט ביצים, סלט טונה, ירקות טריים על מצע לאבנה, סלסת עגבניות ובלסמי מצומצם, ריבת הבית, מסקרפונה ושערות קדאיף, לחם הבית וחמאה. מוגש עם קפה ושתייה קלה.

זוגית | 167 ש

ביצים לבחירה, פרוסת פטה וזעתר, כרובית בטחינה וסומק, גבינת שמנת וקרם ערמונים, אבוקדו חצוי, סלט ביצים, סלט טונה, סלמון מעושן, ירקות טריים על מצע לאבנה, סלסת עגבניות ובלסמי מצומצם, ריבת הבית, מסקרפונה ושערות קדאיף, לחם הבית וחמאה. מוגש עם 2 קפה ו-2 שתייה קלה.

קרוק מאדם | 72 ש

לחם קסטון ענק, זהוב ופריך, במילוי קרם פטריות כמהין, רוטב גאודה עשיר, מוצרלה נמסה, ביצי עין, בצל ירוק, סלטון ארוגולה ופרמזן.

אצ'רולי | 69 ש

מאפה שמרים גיאורגי חם ורך במילוי פטה, מוצרלה וחלמון ביצה עשיר, מוגש לצד איולי טרט, עגבניות מסקרפונה וירקות טריים פרוסים.

קרואסון סלט ביצים | 59 ש

קרואסון חמאה פריך במילוי סלט ביצים, מסקרפונה, בצל ירוק וקריספי בצל, לצד סלטון ארוגולה, עגבניות שרי, צנונית ופרמזן.

לנוהגי היתר

קרואסון סלמון אבוקדו | 79 ש

קרואסון חמאה זהוב במילוי סלמון מעושן, אבוקדו טרי, ביצים עלומות ורוטב גאודה עשיר, עם נגיעת שערות קדאיף וסלט אישי לבחירה.

שקשוקה מחבת חמה | 69 ש

רוטב עגבניות עשיר בבישול איטי, שתי ביצים, ליבת חציל קלויה, פסטו ובולגרית, מוגש עם לחם טרי וסלט אישי לבחירה.

EGGS בנדיקט קלאסי | 69 ש

בריוש חם ורך, רוטב הולנדייז קטיפתי, ריבת בצל, ביצים עלומות, תרד טרי, בצל ירוק ופלפל שחור, לצד סלט אישי. \*תוספת סלמון מעושן: 25 ש

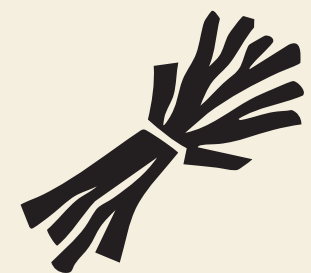
בריוש מקושקשת רכה | 64 ש

בריוש חמאה, חמאת כמהין, מוצרלה מוקרמת, ביצים מקושקות רכות, רוטב הולנדייז, ארוגולה ופרמזן.



# KITCHEN

BRASSERIE





## מהגינה

### גלילי | 74 ש

מיקס חסות, בייבי תרד, בטטה צלויה, סלק אדום, עגבניות שרי, צנונית, כדורי זעתר ומוצרלה, פיסטוק קלוי ובולגרית מגורדת

### קיסר | 67 ש

לבבות חסה פריכים, קרוטונים, אנשובי, ביצה רכה ופרמז'ן, ברוטב קיסר עשיר וקלאסי.  
\*תוספת סלמון: 25 ש

### סטראטצ'לה עגבניות | 69 ש

מיקס עגבניות צבעוני עם גבינת סטראצ'טלה, ארטישוק קונפי, זיתי קלמטה, עשבי תיבול טריים, שום קונפי וקרעי לחם קלויים.

### גינה | 69 ש

סלט ירושלמי עשיר עם עגבניות, מלפפון, בצל סגול, גזר, גמבות צבעוניות, מיקס עלים, בולגרית, שקדים קלויים ושמן זית-לימון.

### בוראטה דה נאפולי | 69 ש

עגבניות מגי, בוראטה טרייה, שמן עשבים, בלסמי מצומצם, בזיליקום, סלסה ורדה וזיתים, מוגש לצד ברוסקטה צלויה.

### פטריות ובטטה | 69 ש

פטריות מוקפצות על מצע עלים רענן, עם עגבניות שרי, מלפפון, בצל סגול, בולגרית מגורדת, קראנץ' תרד וצ'יפס בטטה.

### חלומי | 76 ש

מיקס עלים ירוקים, עגבניות שרי צבעוניות, מלפפון, חמוציות, קראנץ' תרד, קוביות חלומי ופטריות, ברוטב אינדונזי עשיר.

### בריאות | 69 ש

סלט עשיר של תרד, ארוגולה, אגוזי מלך, קינואה בשלושה צבעים, בטטה, מלפפון, חמוציות ופטה, מוגש על קרפצ'יו סלק עם סילאן וטחינה גולמית.



## בין לבין

### פוקמינה | 39 ש

פוקצ'ה חמה מהטאבון, אפויה בתנור לבנים עם שמן זית ועשבי תיבול, מוגשת לצד טחינה שחורה, סלסת עגבניות, בלסמי מצומצם ושמן זית.

### ניוקי סלק | 54 ש

ניוקי אדום ורך במילוי גבינות, עטוף ברוטב בשמל סלק עשיר, בצל ירוק ופרמז'ן

### ריזוטו פטריות וכמהין | 54 ש

אורז ארבוריו בבישול איטי עם קרם פורצ'יני עמוק, פטריות מוקפצות, נגיעת כמהין ופרמז'ן

### כרובית ארוסטיטו | 57 ש

כרובית צלויה מונחת על קרם פרש, סלסת עגבניות, עשבי תיבול לימוניים, צ'ילי טרי, שקדים קלויים ופרמז'ן.

### ארנצ'יני | 52 ש

כדורי ריזוטו פריכים במילוי גבינות, פטריות וכמהין, מוגשים ברוטב רוזה, שרי צלוי, בלסמי מצומצם, נגיעת קרם פרש ופרמז'ן.

### פולנטה פטריות | 49 ש

קרם תירס עשיר וקטיפתי עם פטריות צלויות, נגיעת כמהין, בצל ירוק וגילופי פרמז'ן.

### מחבת דייגים | 63 ש

נתחי דג צרובים על חציל ובצל שרוף, עם עגבנייה צלויה, שום, עלים ירוקים, טחינה שחורה, סומק ולחם הבית.

### סיגר דגים | 49 ש

עלה סיגר פריך במילוי דגים, עשבי תיבול ולמון גראס, מוגש לצד טחינה שחורה, חלפיניו, סלטון עגבניות, בצל סגול וכוסברה.

### סביצ'ה דגים | 69 ש לנוהגי היתר

דגים טרי בתיבול עדין עם אבוקדו, בצל סגול ועשבי תיבול בציפוי זוקיני וקרם פרש, צנוברים, קרם פלפלים ושמן ירוק.

מנות טבעוניות / ללא גלוטן  
שאל את המלצר



## באוירה איטלקית

לנוהגי היתר

ספגטי קרבונרה | 74 ש

ספגטי ברוטב שמנת עשיר וקטיפתי, עם סלמון מעושן, שום קונפי, עירית טרייה וחלמון ביצה.

ניוקי פטריות וערמונים | 74 ש

ניוקי רכים ועדינים עם פטריות יער, שימגי' ופורטובלו, ברוטב בשמל עשיר עם נגיעת כמהין וערמונים.

רביולי בטטה | 76 ש

רביולי במילוי בטטה מתקתקה, עטוף ברוטב חמאת מרווה ריחני עם שום ויין לבן, נגיעת פקאן סיני, צ'יפס בטטה ופרמז'ן.

טורטיליני גבינות | 78 ש

פסטה בעבודת יד במילוי גבינות עשיר של פרמז'ן ומוצרלה, ברוטב שמנת פטריות כמהין עמוק ומפנק.

באצ'יוליני תרד וגבינות | 76 ש

פסטה עדינה במילוי תרד וגבינות, ברוטב חמאת תימין עם עגבניות שרי צלויות, יין לבן ושקד קלוי.

פפרדלה סיציליאנית | 72 ש

מנה ים תיכונית של פפרדלה רחבה עם עגבניות שרי צלויות, זיתי קלמטה, צלפים, שום, צ'ילי וסלסה ורדה.

לזניה גבינות | 78 ש

שכבות נדיבות של פסטה, ריקוטה ומוצרלה, ברוטב רוזה עשיר ופרמז'ן, אפויה עד לשלמות.

לנוהגי היתר

פסטה שחורה ודג | 89 ש

פטוצ'יני שחור עם דג ים מפורק, קונפי עגבניות, שום, לימון, מסקרפונה וערמונים.

פלין עזים וסלק | 76 ש

פסטה בעבודת יד במילוי גבינת עזים וסלק, עם פרמז'ן וקראנץ' תרד.



## על האבן

פיצה מרגריטה | 69 ש

פיצה נפוליטנית קלאסית עם רוטב עגבניות עשיר, מוצרלה נמסה, פרמז'ן ובזיליקום טרי.

פיצה ארבע גבינות | 73 ש

שילוב עשיר וקרמי של מוצרלה, פרמז'ן, בולגרית, סטראצ'טלה, בשמל ופסטו בזיליקום.

פיצה פרסקה | 71 ש

בסיס מרינרה עם סטראצ'טלה רכה, סלסה ורדה, ארטישוק קונפי שרי צלוי ועלי בזיליקום טריים.

פיצה פטריות | 73 ש

קרם פטריות ושמנת, שלל פטריות מוקפצות, נגיעת כמהין, מוצרלה ועלי ארוגולה.

קרוסטה בוראטה | 76 ש

בסיס חם מהטאבון עם חמאה, שום, פרמז'ן ועשבי תיבול, לצד בוראטה טרייה, סלסה ורדה, שמן זית ובלסמי מצומצם.

פיצה ערמונים | 71 ש

קרם ערמונים עשיר, שמנת, מוצרלה טרייה, בצל מקורמל, שברי ערמונים ופרמז'ן.

מנות טבעוניות / ללא גלוטן  
שאל את המלצר



משקאות



מנות לגדולים

שניצל דג וסמאש פוטטוס | 89 ש"ח

פילה דג ים בציפוי פריך וזהוב, מוגש לצד תפוחי אדמה מעוכים עם שום ועשבי תיבול, סלטון עלים קריספי ואיולי טרטור.

שאוורמה דג | 97 ש"ח

דג מפורק בתיבול אותנטי עם בצל בסומק, עלים ירוקים, טחינה שחורה, איולי טרטור, רוטב חלפניני, תפוח אדמה מדורה, ירקות טריים ופיתה גלילית.

קיטשן תאילנדי | 89 ש"ח

דג ים בטמפורה עם קוביות חציל, בצל, אפונה, פטריות ועשבי תיבול, ברוטב צ'ילי-סויה, קרמל שום וג'ינג'ר, בוטנים ואורז.

שיפוד סלמון טיקה קארי מלזי | 109 ש"ח

שיפוד סלמון עסיסי מונח על רוטב קארי מלזי צהוב, עם פרחי כרובית, בצל, שום, כוסברה ובוטנים גרוסים, מוגש לצד אורז מאודה.

דג סצ'ואן | 89 ש"ח

דג ים בטמפורה מוקפץ ברוטב סצ'ואן עשיר, עם קריספי חציל, עלי כוסברה, שומשום מלא וצ'ילי אדום, מוגש לצד אורז מאודה.

פילה סלמון | 135 ש"ח לנוהגי היתר

פילה סלמון צלוי בתנור אבן, מונח על ניוקי תפוחי אדמה ברוטב חמאת עגבניות, מרווה, יין לבן וקרם פרש.  
\*ניתן לקבל את המנה ללא חלב (שאל את המלצר)

פילה דג ים | 139 ש"ח לנוהגי היתר

פילה דג ים טרי צרוב, מוגש על ריזוטו פטריות וכמהין עם חמאה, שמנת, פרמזן ושמן צ'ילי.  
\*ניתן לקבל את המנה ללא חלב (שאל את המלצר)

קרים

שתייה קלה | 15 ש"ח

קוקה קולה, דיאט קולה, זירו, ספרייט, ספרייט זירו, פאנטה, פיוז-טי, נביעות בטעמים, ענבים

מאלטי - בירה שחורה | 16 ש"ח

מים מינרלים | 11 ש"ח

סודה | 12 ש"ח

טבעי - גזר/תפוזים/לימונדה | 18 ש"ח

תפוח ירוק | 24 ש"ח

לימונענע גרוס | 19 ש"ח

שייק פירות | 28 ש"ח

תות, בננה, תמר, אננס, מנגו, מלון על בסיס חלב/תפוזים/מים

מילקשייק | 29 ש"ח

קפה קפוא | 21 ש"ח

גרניטה פקאן | 27 ש"ח

קפה קפוא בתוספת פקאן סיני

קפה קר | 19 ש"ח

על בסיס אספרסו עם חלב קר וקצף חלב

חמים

ניתן לשלב במשקאות חלב רזה/חלב סויה/חלב שקדים/שיבולת שועל

אספרסו קצר/ארוך | 10 ש"ח

אספרסו כפול | 12 ש"ח

מקיאטו קצר/ארוך | 10 ש"ח

מקיאטו כפול | 12 ש"ח

קפו'צינו קטן/גדול | 17/15 ש"ח

אמריקנו קטן/גדול | 17/15 ש"ח

תה עם תיון | 14 ש"ח

קפה טורקי | 23 ש"ח

סיידר חם | 23 ש"ח

סיידר מתוק, תפוח מיובש ומקל קינמון \*תוספת יין אדום 5 ש"ח

משקה בריאות | 23 ש"ח

שוקו פרלינים קטן | 17 ש"ח

שוקו פרלינים גדול | 19 ש"ח

מנות טבעוניות / ללא גלוטן  
שאל את המלצר