



## ראשונות

- 26 ער פראנה, זיתים מתובלים ושום קונפי, חריף הבית, בלסמי מיושן, שמן זית, קרם חצילים שרופים
- 46 ער קרפצו בר ים, זרעי עגבניה, תחמיץ מלפפונים וצ'ילי
- 44 ער קרפצ'ו סינטה, חרדל, שמן זית, כמהין, סילאן, פלפלים קלויים, ערמונים ובלסמי מיושן
- 46 ער קבב טחינע, אנטיפסטי, מעקודה וקרם לימון
- 42 ער כנפיים בצ'יפוטלה ושומשום קלוי
- 48 ער קנלוני ראגו וגלייז עגבניות
- 58 ער צלחת שקרוטרי תוצרת בית, חרדל, חזרת לבנה, קורנישונים, זיתי קלמטה, בצל ירוק וצנונית
- 89 ער קרם בורלה של כבד אווז, קרוסטיני וניל
- 58 ער סביצ'ה לוקוס, רוטב פלפל צהוב, קריספי נורי, איולי לימון פרסי וואסאבי
- 44 ער קרם שורשים ופטרייות, שמן זית ויין לבן
- 52 ער סלט ירוק, סלנובה, אנדיב סגול, עלעלים, אגוזי מלך, צנונית אפויה, זוקיני, קרצ'ופי בוינגרט לימוני
- 88/46 ער טורטליני רבוך, תפוח אדמה, כמהין, קרם תירס
- 48 ער סלט שוק, ירקות עונתיים חתוכים גס, טחינה ווינגרט עשבי תיבול

## עיקריות

- 110 ער פילה בר ים, פירקי מעושנת
- 160 ער פילה לוקוס, קונקוסה עגבניות, ירוקים מאודים, קרם שורשים
- 87 ער פילה סלמון פראי, קרם דלעת, אטריות אורז
- 130 ער אנטריקוט מיושן ומשויש (300 גר'), פירה
- 150 ער פילה (300 גר'), מוח עצם, ריזטו פתיתים, פטריות, כמהין
- 98 ער שפודי אנגוס בתערובת תבלינים ביתית, פירקי מעושן עשבי תיבול
- 72 ער מעורב תלאביבי, בצל מטוגן גמבה, פירה
- 68 ער המבורגר (250 גר'), ציפס מתובל
- 76 ער שפודי פרגיות, ראס אל חנות, פפריקה מעושנת, ציפס מתובל
- 85 ער כבד אווז (100 גר' משופד)
- 68 ער פסטה ירוקה, קארי ירוק עדין
- 84 ער רדיאטורי אווז מעושן, קרעי תפוח אדמה, פטריות, שקדים מולבנים
- 72 ער קרעי פסטה, קרם שורשים ופטרייות



## First course

Frena bread, spiced olives & garlic confit, house hot sauce, aged balsamic & olive oil, Burnt eggplant crème	₪26
Sea-bass carpaccio, tomato seeds, marinated cucumbers & chilli	₪46
Sirloin carpaccio, mustard, olive oil, truffle, Date honey, roasted bell peppers, Chestnuts & aged balsamic vinegar	₪44
Kebab, tahini, antipasti, maakouda & lemon crème	₪46
Chicken wings with chipotle & toasted sesame seeds	₪42
Ragout & tomato glaze cannelloni	₪48
Charcuterie plate, mustard, white horseradish, pickled gherkins, homemade Kalamata olives, green onions & radish	₪58
Foie Gras Crème Brûlée, vanilla crostini	₪89
Grouper ceviche, yellow bell pepper sauce, crispy nori, dried lemon aioli, wasabi	₪58
Root vegetables & mushrooms crème, olive oil & white wine	₪44
Green salad, salanova lettuce, red endive, baby leaves, walnuts, baked radish, Zucchini, Carciofi in a lemony vinaigrette	₪52
Tortellini choux, potato, truffle, corn crème	₪88/46
Market salad, roughly chopped seasonal vegetables, Tahini & herb vinaigrette	₪48

## Main course

Sea-bass fillet, smoked freekeh	₪110
Grouper fillet, tomato concasse, steamed greens, root vegetables crème	₪160
Wild salmon fillet, pumpkin crème, rice noodles	₪87
Aged marbled ribeye steak (300 gr) mashed potatoes	₪130
Beef tenderloin (300 gr) bone marrow, orzo risotto, mushrooms, truffles	₪150
Angus beef skewers in a homemade spice mix, smoked freekeh with herbs	₪98
Meorav tel avivi (tel aviv mixed grill), fried onions, red peppers, mashed potatoes	₪72
Hamburger (250 gr) seasoned French fries	₪68
Ras el hanout & smoked paprika chicken skewers, seasoned French fries	₪76
Foie gras (100 gr on a skewer)	₪85
Green pasta, delicate green curry sauce	₪68
Smoked goose radiatore, potato chunks, mushrooms, sliced almonds	₪84
Pasta tatters, root vegetables crème & mushrooms	₪72



## עיסקיות

כוללת לחם ומטבלי הבית, מנה ראשונה  
בירה מחבית - 18 ש"ח | כוס יין הבית - 20 ש"ח | כל הקינוחים - 30 ש"ח

### ראשונות

פאן דה טומאט, עגבניות, שום, זיתי קלמטה ומלא שמן זית

סלט ידוקים רענן

סלט שוק קראנצ'י

ריזוטו פתיתים כמהין ופטריות

קבב טחינע, אנטיפסטי, מעקודה וקרם לימון + 10 ש"ח

כנפיים בצ'יפוטלה ושומשום קלוי + 10 ש"ח

קרפצ'ו סינטה, חרדל, שמן זית, כמהין, סילאן, פלפלים קלויים, ערמונים ובלסמי מיושן + 15 ש"ח

קרפצו בר ים, זרעי עגבניה, תחמיץ מלפפונים וצ'ילי + 15 ש"ח

### אמא מבשלת צהריים

תבשלים ביתיים מנחמים את הבטן ומחממים את הלב - 48 ש"ח

### עיקריות

המבורגר (250 גר'), פטאטס בראבס, קלסאלו - 58 ש"ח

שניצל, פירה וחמצי הבית - 58 ש"ח

רדיאטורי פרימוורה - 58 ש"ח

ספגטי מיטבולס - 62 ש"ח

פרגיות על שיפוד בראס אל חנות, המון כוסברה, טחינה, סלט עגבניות חריף - 62 ש"ח

מעורב תלאביבי, פירה - 68 ש"ח

אנטריקוט, פירה - 125 ש"ח

שפודי אנגוס, פטאטס בראבס, קלסאלו, בורגול - 82 ש"ח

פילה, ריזוטו פתיתים פטריות וכמהין - 135 ש"ח

פילה סלמון, ידוקים מאודים - 78 ש"ח

בר ים, פירקי מעושנת - 98 ש"ח

פילה לוקוס - 145 ש"ח



## Lunch deals

Including: house bread and deeps, first course  
draft beer - ₪18 | House wine - ₪20 | all desserts - ₪30

### First course

Pan de tomate, tomatoes, garlic, Kalamata olives and lots of olive oil

Fresh green salad

Crunchy market salad

Orzo risotto truffles & mushrooms

Kebab, tahini, antipasti, maakouda & lemon creme + ₪10

Chicken wings with chipotle & toasted sesame seeds + ₪10

Sirloin carpaccio, mustard, olive oil, truffles, Date honey, roasted bell peppers,

Chestnuts & aged balsamic vinegar + ₪15

Sea-bass carpaccio, tomato seeds, marinated cucumbers & chilli + ₪15

### Mama's lunch dishes

Homemade belly-warming & heart comforting stews - ₪48

### Main courses

Hamburger (250 gr) patatas bravas, coleslaw - ₪58

Schnitzel, mashed potatoes, house pickles - ₪58

Spaghetti & meatballs - ₪62

Radiatore primavera - ₪58

Ras el hanut chicken skewer, lots of coriander, tahini, spicy tomato salad - ₪62

Meorav tel avivi (tel aviv mixed grill) mashed potatoes - ₪68

Ribeye steak, mashed potatoes - ₪125

Angus beef skewers, patatas bravas, coleslaw, bulgur - ₪82

Beef tenderloin, orzo risotto with mushrooms & truffle - ₪135

Salmon fillet, steamed greens - ₪78

Sea-bass, smoked freekeh - ₪98

Grouper fillet - ₪145