

ארוחת ברוט זוגית

220 ש"ח לסועד

ראשונות

קפונטה, חציל שרוף, עגבניות, בצל, זיתים
טטאקי טורו טונה, אמאזקה חומוס, ריג'לה וקרתימון
ג'יבנה חלוטה, מחלב, אפרסק, נענע וקצח
מנקיש קמחים עתיקים עם ממרח פלפלים
'סלט תפוחי אדמה, פאקוס, שזיף בוסר

ביניים

אחת לחלוקה

פסטה סיציליאנית או
טיאריו 43 חלמונים | נודי גבינת עזים

Extra Brut

קלמרי טרידי

טרין ראש טלה

עיקרית

אחת לחלוקה

טלה מנצרת | פאלדה טלה, קבב אורפה, תבשיל ירקות קיץ ביוגורט

שיפוד דגים | רוטב טארה שלנו, קרם שעועית לבנה, תבשיל ריג'לה

ניוקי פריקי | ראגו בשר מפורק, יין אדום, סלרי, בהרט

נזיד עדשים וטרין כרוב | עדשים שחורות, גזר וסלרי, טרין כרוב שנאפה כל הלילה

מתוק

אחד לחלוקה

טארט לימון מפורק | דקואז מלבי | אום עלי

מסורת וחידוש

מחקר מקומי עונתי



סלט עליים

ז'רז'יר, מלפוף, שסק, ריג'לה, חמציץ, ויניגרט קישאק וחומץ 48

ג'יבנה חלוטה

מחלב, אפרסק, נענע, קצח 78

פסטה "מרצ'לה חזן"

עגבניות, חמאה, פרמג'אנו רג'יאנו 76

טיארין 43 חלמוני חופש

חמאה פרמג'אנו רג'יאנו 88

תבשיל עדשים

טרין כרוב בבישול ארוך, נזיד עדשים שחורות, גזר, סלרי 78



טטאקי טורו טונה

עלי קרתימון כבושים, אמאזקי חומוס, ריג'לה 98

קלמרי טרידי

תבשיל גרגרי חומוס בציר טלה ועשבים, קרוטונים בשומן טלה 98

פסטה סיציליאנית

רדיאטורה, תבשיל בצל, סרדינים, עשבי בר, פיסטוקים, צנוברים, גרמולטה, צימוקים וזעפרן 88

שיפוד דגים

רוטב "טארה", קרם שעועית לבנה, ריג'לה 138



טרין ראש טלה

חלקי פנים של טלה ועוף אורגני מ"לולו", מנדיל קריספי, רוטב גרביש 92

טלה מנצרת

פאלדה טלה, קבב אורפה, תבשיל ירקות קיץ ויוגורט 138

ניוקי פריקי

ראגו בשר מפורק, יין אדום, גזר, סלרי, בהרט 112

מתוקים



טארט לימון מפורק

קרם לימון, קראמבל קוג'י וסומאק, מארנג 48

עוגת דקואז

שקדים מרים ופריקי, קרם מלבי, סירופ עלי שקדייה ותות אוזבקי 48

קרמו שוקולד

אנגלז תבלינים חמים, צוף, קרמבל קקאו 48

דז'סטיף



פורט לבן 45

יקב ניפורט

יוליוס 45/60

מזקקת יוליוס. ג'וב מזקק את הטרואר המקומי

צוף 45

מבית היוצר של יעקב אוריה: חצי כתום חצי מתוק, חצי טעים חצי מאוד



Brut Dinner 220 nis Per Person
Extra Brut Dinner 280 nis Per Person



"Caponata"
Potato, Cucumber, Unripe Plum Vinaigrette
'Mankish'
Jibne
row fish

Seconds
Gnudi Goat Cheese | Sicilian Pasta

Extra Brut
Calamary treedy
Lamb's terrine

Main

Lamb From Nazareth | "Laban emo"

Local fish Skewer | Homemade Tare Sauce

Black Lentils and Cabbage Terrine | Carrot, Celery, Parsley

Freekeh Gnocchi | Beef Ragout, Wild Green Leaves

Sweets

Malabi Dacquoise | Lemon Tart | Um ali

Tradition & Innovation

Seasonal Local Research



Summer Greens

Kishak & Sumac Vinaigrette 48

Pasta “Marcella Hazan”

Tomatoes, Butter, Parmigiano Reggiano 76

Tjarin

Butter, Parmigiano Reggiano 88

Jibne

Seasonal fruit 78

Lentil stew

Cabbage Terrine 78



Local row fish

Homemade Amazake 98

Calamary treedy

Calamari, chickpeas, Croutons 98

Sicilian Sardine Ragout Pasta

Anchovy, Pine nuts, Onion 88

Local fish Skewer

Homemade Tare Sauce, Fava Bean Cream 138



Lamb's terrine

Mix ofal, grebish 92

Lamb From Nazareth

Orfa Kebab, Belly, "Laben emo" 138

Freekeh Gnocchi

Beef ragout 112