



36 NACHLAT BINYAMIN ST.
TEL AVIV

ארוחת Brut - 220 לסועד ארוחת Extra Brut - 280 לסועד



ראשונות

לחם, חמאה, פסטו ירוקים עונתיים

ג'יבנה וגויאבה

סלט מסדואן

סלט בצלים צלויים, ויניגרט שסק כבוש

קובה נייה בחסה

סשימי טרחון, ויניגרט דאשי

ביניים

טייארין 43 חלמוני חופש

אקסטרא ברוט

שתי מנות ביניים נוספות

סבידה טרידי

מח טלה

עיקרית לבחירה

טלה לבן אמו | פאלדה, קבב צלוי, קיש בלבן

פלמידה לבנה | שומרים מזוגים וקרם לפת

מתוק

ליילי איסטנבול | פחזניות מוס שוקולד | עוגת פקאן

מסורת וחידוש

מחקר מקומי עונתי



4 פתיחים – 140

ג'יבנה וגויאבה | קובה נייה בחסה | סלט בצלים צלויים | סלט מסדואן

חודרה מטבוחה

תבשיל ירקות, עגבניות, דלעת, מנגולד, שעועית לבנה, פריקי, נענע יבשה 76

פסטה "מרצ'לה חזן"

לינגוויני, עגבניות, חמאה, פרמג'אנו רג'יאנו 76

טיארין 43 חלמוני חופש

פסטה טרייה תוצרת בית בסגנון פיאמונטזי, חמאה, פרמאג'אנו רג'יאנו 88

ג'יבנה חלוטה וגויאבה

ג'יבנה, גויאבה מושחמת בחמאה, קצח, אזוב 78



שמי טרחון

ויניגרט דאשי, שמן ז'רז'יר, צנונית בתחמיץ פטריות 88

דג קונפי טוניסאי

פלמידה לבנה, תפוח אדמה וקישוא, ויניגרט כורכום, גרמולטה, לימון כבוש וקלמטה 86

סבידה טרידי

תבשיל גרגרי חומוס בציר טלה ועשבים, קרוטונים בשומן טלה 98

פלמידה לבנה

שומרים מזוגגים וקרם לפת 128



טלה לבן אמו

פאלדה, קבב צלוי, כרוב ממולא, ירקות, יוגורט צאן 128

לבנוני בפריז

קציצות אנטריקוט ביין אדום, רוטב עגבניות, זיתים וזעתר, פירה אלפא אומגה 98

מח טלה

בר בלאן, תפוחי אדמה קטנים ותرد 112

מתוקים



לייאלי איסטנבול

קרם סולת מוקצף, פיסטוקים, תמר "דקל נור", תות עץ אירני, זרעי שומר, מחלב, שמן זית וסומסום 44

אשורה של סתיו

קרם אנגלז וקינמון, שלווה פריקי בדבש, גויאבה כבושה בסיד 42

קרם לימון

מרנג איטלקי, פירורי בצק חמאה 42

דלעת כבושה בסיד

קיימאק, אגוזים בשמן זית, שלווה פריקי בדבש 48

מוס שוקולד

אנגלז "יוליוס ביטר", שטרוויזל קקאו 42

גבינת עזים צעירה של שירת הרועים 48

דז'סטיף

פורט לבן 42

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 מאד



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



Bread, Butter, Seasonal greens pesto

Cheese & Guava

Macedoine Salad

Roasted Onion Salad

Yellowtail Kibbeh Nayye

Blue runner Sashimi

Seconds

Tjarin

Extra Brut

Savida Tridi

Lamb Brain

Main

Nazareth Lamb Lamb Belly, Kebab, Stuffed Cabbage, "Kish Laben"

or

Spanish Mackerel Beurre Blanc, Potatoes & Spinach

Sweets

Chocolate Mousse | Layley Istanbul | Pecan Pie

Tradition & Innovation

Seasonal Local Research



Starters 140

Macedoine Salad | Kibbeh Nayye | Roasted Onion Salad | Cheese & Guava

Local Ribolita

Green wheat, Tuscan beans, vegetable stew 76

Pasta "Marcella Hazan"

Linguine, Tomatoes, Butter, Parmigiano Reggiano 76

Tjarin

43 Yolks Homemade Pasta, Butter, Parmigiano Reggiano 88

Poached local Goat Cheese

Guava, Za'atar & nigella seeds 78



Blue runner Sashimi

Dashi, Wild Mustard Leaf Oil & small radish 88

Tunisian Salad

Spanish mackerel, potato, turmeric vinaigrette, pickles lemon and olives 86

Savida Tridi

Chickpeas in Lamb jus, Challah crouton 98

Spanish mackerel

Glazed Fennels & Turnip Cream 128



Nazareth Lamb

Lamb Belly, Kebab & Stuffed Cabbage, "Kish Laben" 128

Labanese In Paris

Entrecote Kababs, Red Wine, Tomato Sauce with Olives and Za'tar, Alpha Omega Potato Puree 98

Lamb Brain

Beurre Blanc, Potatoes & Spinach 112

Sweets



Layley Istanbul

Semolina cream, dried figs in syrup, pine nuts 44

Chocolate Mousse

Julius Bitter Anglaise 42

Lemon Cream

Italian Meringue 42

Turkish candied pumpkin

Nuts, olive oil and kaymak 48

Fall 'Ashure'

Guava, cinnamon ingles sauce and puffed friki 42

Matured Goat Cheese

Pecan and honey 48

After Dinner Drinks

Julius

The lovely Israeli artisanal distillery 45/60

White porto

Niepoort 42

'tsof

Yaacov oryah 45