



36 NACHLAT BINYAMIN ST.
TEL AVIV

ארוחות חלוקה זוגיות
ארוחת Brut - 220 לסועד
ארוחת Extra Brut - 280 לסועד



ראשונות

פום דרפין

ג'יבנה ופומלה

סלקים מעושנים וזביון

קולורבי, כל הקולורבי

פלמידה לבנה כבושה

ביניים אחת לחלוקה

פסטה סיציליאנית | נודי ריקוטה

אקסטרא ברוט

שתי מנות ביניים נוספות

תמנון טרידי

בצל ממולא בתבשיל טלה וגדי

עיקרית אחת לחלוקה

מיקס גריל | קבב, מלפוף ממולא שוק טלה, צלע טלה, מפתול

פילה תוכי | רוטב מטולט, פול ירוק, טרין שורש סלרי

בלנקט דה וו | לחי ולשון בקר, ציר תבלינים ארומטיים ושמנת, פירה אלפא-אומגה

טרין סלק, תפוח אדמה ולפת | פונדו גבינות

מתוק אחד לבחירה

גרניטה תות וסומק | קרמו שוקולד וחלב שקדים

עוגת דקואז והדרים | חריץ גבינה וריבת תפוז סיני

מסורת וחידוש

מחקר מקומי עונתי



סלט עלים

ד'רז'יר, מלפוף, סבאנח, מיזונה, חמציץ, לפת צלויה, ויניגרט קישאק 48

ג'יבנה ופומלה

ג'יבנה חלוטה, פומלה טרייה, קצח זעזער טרי 78

טריין סלק, תפוח אדמה ולפת

פונדו גבינות 88

פסטה "מרצ'לה חזן"

עגבניות, חמאה, פרמג'אנו רג'יאנו 76

טיאריין 43 חלמוני חופש

חמאה, פרמאג'אנו רג'יאנו 88



פלמידה לבנה כבושה

לפתות כבושות, אמזאקי חומוס 88

פסטה סיציליאנית

פסטה אקסטרא נגיסה, תבשיל בצל, סרדינים, שומר בר מלוקט, פיסטוקים, גרמולטה, צימוקים זעפרן 96

תמנון טרידי

תבשיל גרגרי חומוס בציר טלה ועשבים, קרוטונים בשומן טלה 98

פילה דג תוכי

רוטב מטולט, פול ירוק, טריין שורש סלרי 138



בצל ממולא בתבשיל גדי וטלה

רכז רימונים, בצל מטוגן, בהרט, שמן סלרי 98

מיקס גריל טלה

קבב, מלפוף ממולא שוק טלה, צלע טלה, קרם חמציץ, מפתול 138

בלנקט דה וו

לחי ולשון בקר, ציר תבלינים ארומטיים ושמנת, פירה אלפא-אומגה 128

מתוקים



פאי לימון מפורק

קרם לימון ומרנג שוויצרי, סבלה אוממי והדרים 48

עוגת דקואז

שקדים מרים ופריקי, קרם מלבי, קלמנטינה 48

אום עלי

ברד פודינג, קרמו שוקולד, אנגלז תבלינים, אגוזים ופירות יבשים 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



Pommes Darphin
Jibne Cheese, Pomelo
Kohlrabi
Smoked Beet
Cured Spanish Mackerel

Seconds

Sicilian Pasta | Ricotta Gnudi

Extra Brut

Octopus Tridi
Stuffed Onion

Main

Lamb Grill Mix | Kid Rib, Kebab, Stuffed Cabbage

Parrotfish Fillet | Matelote Sauce, Fava Beans, Celery Root Terrine

Beetroot and Turnip Terrine | Whey Water - Beurre Blanc

Blanquette de Veau | Veal Cheek and Tongue, Mash Potato

Sweets

Dacquoise | Chocolate Cremo

Strawberry and Sumac Granita | Cheese and Kumquat

Tradition & Innovation

Seasonal Local Research



Autumn Greens

Kishak & sumac vinaigrette 48

Jibne, Pomelo

Nigella Seeds, Fresh Oregano 78

Beetroot and Turnip Terrine

Whey Water - Beurre Blanc 88

Pasta “Marcella Hazan”

Tomatoes, Butter, Parmigiano Reggiano 76

Tajarin

Butter, Parmigiano Reggiano 88



Cured Spanish Mackerel

Amazake Chickpea Vinaigrette, Turnip 88

Sicilian Sardine Ragout Pasta

Extra chewy homemade pasta 96

Octopus Tridi

Chickpeas in Lamb jus, Challah crouton 98

Parrotfish Fillet

Matelote Sauce, Fava Beans 138



Stuffed Onion

Lamb, Pomegranate 86

Lamb Grill Mix

Kebab, Stuffed Cabbage, Lamb Shank 138

Blanquette De Veau

Veal Tongue and Cheek, Mash Potato 128

Sweets



Layley Istanbul

Semolina cream, 'Dekel Nur' dates, dried Iranian strawberry in syrup, pine nuts 48

Chocolate Mousse

Julius Bitter Anglaise 48

Pecan Pie

Maple Syrup, Crumble, Whipped Cream & Vanilla Vida 48

After Dinner Drinks

Julius

The lovely Israeli artisanal distillery 45/60

White porto

Niepoort 42

'Tsof

Yaacov oryah 45