



36 NACHLAT BINYAMIN ST.  
TEL AVIV

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



### ראשונות

סלט עלים בויניגרט קישאק

פוקצ'ה, גבינה צפתית, עגבניות ירוקות כבושות

סלק בפונזו

ששימי אינטיאס

סוטלאצ' מלוח

### ביניים אחת לבחירה

ספגטיני פסטו עלים מלוקטים | אנילוטי תפוח אדמה ולבאנה

אקסטרא ברוט  
שתי מנות ביניים נוספות  
סבידה על פחם  
שידרה בחמאה חומה

### עיקרית אחת לבחירה

עוטף נצרת | פאלדה, כנף עוף ממולאת טלה ופריקי, קרם כרוב ויוגורט

פילה אינטיאס Papillote | בר בלאן דגים, וישיסואז תפוח אדמה וסרפד

לבנוני בפריז | קציצות אנטריקוט, רוטב עגבניות, פירה אלפא אומגה

טרין סלק וכרוב | פונדו גבינות

### מתוק אחד לבחירה

גרניטה תות וסומק | קרמו שוקולד בחלב שקדים | עוגת דקואז ומלבי

# מסורת וחידוש

מחקר מקומי עונתי



## סלט עלים

ז'רז'יר, מלפוף, סבאנח, חמצץ, ויניגרט קישאק וחומץ 48

## פוקצ'ה קמח עתיק

צפתית בעבודת יד, עגבניות ירוקות כבושות 78

## טרין סלק וכרוב

פונדו גבינות 78

## טיארין 43 חלמוני חופש

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

## ספגטיני פסטו עלים מלוקטים

פיצוחים, אבן יוגורט חצי קשה 76



## ששימי אינטיאס

פריקי, שמן ז'רז'יר, חוסרום 88

## סבידה על פחם

מרק ירוק חמוץ 98

## פילה אינטיאס Papillote

בר בלאן דגים, וישיסואז תפוח אדמה וסרפד 138



## חוט שידרה

חמאה חומה צ'ילי ולימון 86

## עוטף נצרת

פאלדה, כנף עוף ממולאת טלה ופריקי, קרם כרוב ויוגורט 138

## לבנוני בפריז

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

# 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**



Autumn Greens  
Focaccia, Tzfat Cheese, Green tomato  
Beetroot in Ponzu  
Yellowtail Sashimi  
Savory Rice Pudding

**Seconds**

Green Pesto Spaghettini | Agnolotti

**Extra Brut**  
Cuttlefish  
Spinal Cord

**Main**

**Nazareth Lamb** | Lamb Belly, Chicken Stuffed with Lamb Ragu, Yogurt Cream

**Papillote Yellowtail Fillet** | Beurre Blanc, Vichyssoise

**Beetroot and Cabbage Terin** | Cheese Fondue

**Lebanese In Paris** | Entrecote Kababs, Tomato Sauce, Alpha Omega Puree

**Sweets**

Dacquoise | Chocolate Cremo | Strawberry and Sumac Granita

# **Tradition & Innovation**

## **Seasonal Local Research**



### **Autumn Greens**

Kishak & sumac vinaigrette 48

### **Focaccia, Tzfat Cheese**

Green tomato 78

### **Beetroot and Cabbage Terin**

Cheese Fondue 78

### **Tjarin**

43 Yolks Homemade Pasta, Butter, Parmigiano Reggiano 88

### **Spghettini**

Green Pesto, Kishak 76



### **Yellowtail Sashimi**

Freekeh, Green oil 88

### **Cuttlefish**

Green Sauer sauce 98

### **Papillote Yellowtail Fillet**

Beurre Blanc, Vichyssoise 138



### **Spinal Cord**

Brown Butter, Lemon 86

### **Nazareth Lamb**

Lamb Belly, Chicken Stuffed with Lamb Ragu, Yogurt Cream 138

### **Lebanese In Paris**

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

## 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