

ארוחת ברוט זוגית

220 ש"ח לסועד

פתיחים

משוויה - ירקות שרופים, ויניגרט שזיף, צנוברים
סרדינים כבושים, ויניגרט מלפפון, חוסרום, ריג'לה
ג'יבנה חלוטה, מחלב, משמש מיסטיקאווי חמוץ, קצח
מנקיש קמחים עתיקים, סלט זעתר ושומשום
צזיקי דלועים, עשבים טריים, גרידת לימונים

ביניים

אחת לחלוקה

קרבוורת ים או נודי גבינת עזים סודית

Extra Brut + 60 לסועד

רפרפת סרטנים ופרמז'אנו

טרין ראש טלה

עיקרית

אחת לחלוקה

גדי וטלה | כתף גדי סודי, קבב אורפה, תבשיל תפוח אדמה וחארוש בציר גדי ומשמשים

שיפוד דגים | רוטב טארה, קרם שזיף בוסר, ריג'לה

ניוקי פריקי | ראגו בשר יין אדום, סלרי, בהרט

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

מתוק

אחד לחלוקה

דלעת בסיד | דקואז מלבי | קרמו שוקולד (48 ש"ח מחוץ לארוחה)

אפשר גם בנוסף...

פורט לבן 45

יוליוס 45/60

צוף 45

מסורת וחידוש

מחקר מקומי עונתי



סלט עליים

ז'רז'יר, מלפוף, ריג'לה, סבאנח, קישוא בלימון, ויניגרט קישאק 58

ג'יבנה חלוטה

מחלב, משמש מיסטיקאווי, 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



טונאטו ויטאלו

טטאקי טורו טונה בלו פין, ציר עגל, צלפים, חומץ שרי, גארום שלנו 98

קלמרי טרידי

תבשיל גרגרי חומוס בציר טלה ועשבים, קרוטונים בשומן טלה 98

שיפוד דגים

רוטב "טארה", קרם שזיף בוסר, ריג'לה 138

רפרפת סרטנים ופרמז'נו

ציר סרטנים, סלט שרימפס קריסטל חלוט ועשבי תיבול 78

פלמידה אדומה ודג תוכי כבושים

חוסרום, ויניגרט מלפפון, ריג'לה 78



כבד טלה MR

רוטב גרביש, צלפים, קרתימון כבוש 92

טלה וגדי

אוסובוקו גדי סודי מרמה"ג, עלי גפן ממולאים, תפוח אדמה וחארוש, משמש בוסר 138

ניוקי פריקי

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



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



Roasted summer vegetables
Gourd salad
'Mankish'
Jibne
Home- cured fish

Seconds -choose one-
Goat stock and unripe grapes pasta| Sea carbonara

Extra Brut
Blue crab custard
Lamb's liver

Main

Lamb From Nazareth and baby goat | stuffed vine leaves, ossobuco

Local fish Skewer | Homemade Tare Sauce

Black Lentils and Cabbage Terrine | Carrot, Celery, Parsley

Freekeh Gnocchi | Beef Ragout

Sweets

Malabi Dacquoise | Candied pumpkun | Chocolate Crema 48 off menu

After dinner drinks...

Julius The lovely Israeli artisanal distillery 45/60
White porto Niepoort 42 **'Tsof'** Yaacov oryah 45

Tradition & Innovation

Seasonal Local Research



Summer Greens

Sumac Vinaigrette 58

Pasta “Marcella Hazan”

Tomatoes, Butter, Parmigiano Reggiano 76

Tjarin

Butter, Parmigiano Reggiano 88

Jibne

With Seasonal fruit 78

Lentil stew

Cabbage Terrine 78



Tonnato vitello

Homemade Garum 98

Calamary treedy

Calamari, chickpeas, Croutons 98

Local sea fish Skewer

Homemade Tare Sauce 138

Home- cured fish

Unripe grapes 78

Blue crab and parmesano custard

Crystal shrimp 78



Lamb's Liver

grebish 92

Lamb From Nazareth with baby goat

Stuffed vine leaves, ossobuco, vegetables 138

Freekeh Gnocchi

Beef ragout 112