

ארוחת ברוט זוגית

220 ש"ח לסועד

פתיחים

קישואים ובמיה, חמאה חומה, קישאק, צנוברים
נקניקיית טלה ואורז מותססת ודג כבוש
ג'יבנה חלוטה, מחלב, תאנים, נענע, קצח
מנקושה, שומן טלה, סומאק מלוקט, ג'רג'יר ושומשום
מקדוס, לאבנה צאן ואגוזים קלויים

ביניים

אחת לחלוקה

פסטה ציר דגים, שרימפס מיובש וזעפרן
או נודי גבינה סודית במרק מלוחייה

Extra Brut + 60 לסועד

סלט קלמרי עומק צלוי

שדרה בחמאה חומה

עיקרית

אחת לחלוקה

גדי וטלה | צלעות גדי, עגבנייה ממולאת בטלה, תבשיל מלוחייה

דגים צלוי על גריל פחמים | ירקות שרופים, צנוברים, נענע, חמאה חומה

ניוקי פריקי | ראגו בקר ביין לבן וסלרי, סלסת אנשובי, צלפים, פטרוזיליה ולימון

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

מתוק

אחד לחלוקה

דלעת בסיד וליאלי איסטנבול | דקואז שקדים ודובדבנים בסירופ

קרם יוגורט ותאנים (48 שקינוח מחוץ לארוחה)

אפשר גם בנוסף

פורט לבן 45

יוליוס 45/60

מסורת וחידוש

מחקר מקומי עונתי



סלט עליים

ז'רז'יר, מלפוף, מיזונה, פאקוס בלימון, ויניגרט קישאק 58

ג'יבנה חלוטה

מחלב, תאנים, נענע, קצח 78

פסטה "מרצ'לה חזן"

עגבניות, חמאה, פרמג'אנו רג'יאנו 76

טיארין 43 חלמוני חופש

חמאה פרמג'אנו רג'יאנו 82

תבשיל עדשים

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



סלט קלמרי עומק

פריקה של כנען קלויה וגרוסה, עשבים, וינגרט שזיף מותסס ושוי פריקה 88

דג ים מקומי צלוי על גריל פחם

ירקות שרופים, חמאה חומה, צנוברים, בהרט, נענע טרייה 138

סשימי טרחון מקומי

פונזו הדרים מקומי, ורז'ו ואתרוג כבוש 88



שדרה בחמאה חומה

חוט שדרה, חמאה וצ'ילי 86

טלה וגדי

צלעות גדי סודי מרמת הגולן, עגבנייה ממולאת טלה ותבשיל מלוחייה 138

ניוקי פריקי

ראגו בשר, יין לבן, גזר, סלרי, אנשובי, פטרוזיליה ולימון 112



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



Squash, oca, Brown butter, Nuts
Makdous, Labaneh and Nuts
Lamb Manakusha
Jibne and Figs
Fermented Lamb Sausage

Seconds -Choose One-

Goat Jus and Greens Pasta| Goat Cheese Gnudi in Mulukhiyah Soup

Extra Brut

Wild Calamari Salad
Lyonnais Spinal Cord

Main

Baby Goat and Lamb | Mulukhiyah Cream

Local Wild Fish | Friki

Black Lentils and Cabbage Terrine | Carrot, Celery, Parsley

Freekeh Gnocchi | Beef Ragout

Sweets

Almonds and Cherry Dacquoise | Candied Pumpkin | Figs and Goat Yoghurt
(48 NIS 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 salad

Sumac Vinaigrette 58

Jibne

With Seasonal fruit 78

Pasta “Marcella Hazan”

Tomatoes, Butter, Parmigiano Reggiano 76

Tjarin

Butter, Parmigiano Reggiano 88

Lentil stew

Cabbage Terrine 78



Local Fish Sashimi

Local Ponzu Souse 88

Deep Sea Calamary salad

Toasted Frike, Fresh Herbs and Nectarine Vinaigrette 94

Wild Fish Fillet

Friki Stew 138



Lyonnais Spinal Cord

Brown butter and chilly 86

Baby Goat Ossobuco and Lamb Kebab

Mulukhiyah Cream 138

Freekeh Gnocchi

Beef ragout 112