

MENU

פתיחים

- 24 **מיקס זיתים**
- 26 **לחם ומטבלים** איולי ירוקים, סלסת עגבניות שרופות ושום קונפי

מנות ביניים

- 58 **קרפצ'יו פילה בקר** מוגש עם איולי וויסקי, פיסטוקים קלויים, שרי ובלסמי מצומצם
- 62 **קרפצ'יו מוסר** מוגש עם איולי וויסקי, פיסטוקים קלויים, שרי צליות, צנוניות ופודרה זיתים
- 58 **פטה כבד** מוגש עם ריבת תאנים, קרם קשיו, קרם חמוציות, פיסטוק, שמן עשבי תיבול וטוסטונים
- 48 **לקט פטריות** פטריות יער, שמפיניון ופורטבלו מוקפצות עם שום, שמן זית, יין לבן ופטרוזיליה.
מעוטר אגוז ברזיל מגורד 🍷
- 54 **סינטה מעושנת** פרוסות סינטה דקות במעשנה על בצל שרוף, קרם קשיו סלק ושמן עשבי תיבול
- 52 **סלט עלים** דפי זוקיני, בצל סגול, עגבניות מיובשות, בטטה, קרם קשיו וקראמבל אגוזים 🍷
- 56 **סלט אה-לה-רומנה** ארטישוק ועגבניות צלויים, מיקס עלים צעירים ואורוגולה, שמן זית, מיץ לימון, בצל שרוף ושקדים 🍷
- 48 **סלמון טייסטינג רום** ששימי סלמון, רוטב יוזו הדורים עם נגיעת סויה וצ'ילי
- 58 / 42 **לקט ירקות העונה** צלויים ומעושנים קלות, מלח ים ושמן זית, מוגש עם קרם קשיו וקרם סלק, שמן עשבי תיבול ופודרה זיתים 🍷
- 106 / 72 **צלחת שרקוטרי** מבחר נתחי בקר והוד שאנחנו כובשים ומעשנים במקום. מוגש עם חרדל דיז'ון, מלפפון חמוץ וזיתים

עיקריות

- 86 **ניוקי ארטישוק ואספרגוס** ברנט בקרם ארטישוק, רבעי ארטישוק, עשבי תיבול ופטריות (ניתן להזמין בגרסה טבעונית) 🍷
- 96 **פילה סלמון** טרי בגריל פחמים עם חציל שרוף, זוקיני וקרם קשיו סלק
- 116 **פילה מוסר ים** על קרם חציל עם גזרים צלויים בציפוי פיסטוק קריספי ועשבי תיבול
- 84 **פרגית קראנץ'** פרגית שחורה, בטטה מדורה, קרם גזר, מוגש עם סלט נבטים קטן
- 139 **אסאדו על העצם** 500 גרם של נתח אסאדו בבישול ארוך בגלייז ברבקיו וויסקי מוגש עם גזרים צבעוניים בגריל
- 198 / 158 **אנטריקוט מיושן** על גריל פחמים עם תפוח אדמה מדורה ואיולי ירוקים 350ג' / 500ג'
- 158 **פילה בקר** על גריל פחמים עם פירה כמהין בדיגוג וויסקי
- 100 - 75 גרם **פריים ריב** עם עצם, מוגש עם העצם לצד סלט עגבניות פיקנטי

טבעוני 🍷

ניתן לקבל את המנות ללא גלוטן/ אגוזים מכל הסוגים | נא לשים לב כי המטבח אינו סטרילי מקמח, אגוזים וכו' ועלול להכיל אלרגנים ממקורות שונים

