



פותרים שולחן

טבעוני
חריף

4 מנות לבחירה 115 ₪

לחם הבית // 25

פרנה בליווי ממרח עגבניות פיקנטי, שמן זית ובלסמי

חצילו אותי // 35

חציל בלאדי בזילוף טחינה וסילאן, נגיעות פסטו ונבטי אמרנטוס. מוגש עם טוסטונים (מכיל אגוזים)

קרפצ'יו סלק // 34

סלק צלוי בתחמיץ, אגוזי המלך קלויים בליווי סלטון של תפוחי עץ סמית וסלרי

ראס אל כרובית // 34

פרחי כרובית אפויה בתיבול עדין של ראס אל חנות בזילוף טחינת קארי ופטרזיליה קצוצה

אדמה // 28

צ'יפס דק // 29

צ'יפס בטטה // 34

בליווי איולי שרי

פוטיטוס צ'יפס // 30

פלחי תפוח אדמה ביתי, בתיבול קייז'ון, פטרזיליה קצוצה ואיולי שרי

3 מנות לבחירה 120 ₪

כנפיים בצ'ילי // 39

כנפיים ברוטב צ'ילי מתוק חריף, מוגש עם סלט שורשים ברוטב אסייתי

קרפצ'יו סינטה // 52

פרוס דק, עלי ארוגולה וצנונית, פיסטוק קלוי, נגיעות חרדל דיז'ון, שמן זית ובלסמי מצומצם, מוגש עם טוסטונים

פסטייה עוף // 40

עלי סיגר פריכים במילוי עוף מתובל ובצל מטוגן בעיטור של טחינה גולמית וסילאן

ברוסקטה רוסטביף // 39

איולי קורנישון, בצל מוחמץ, קורנישונים ונגיעות חרדל דיז'ון. נא למחצה, מוגש קר

שניצלונים // 44

רצועות חזה עוף עטופים בפנקו ומטוגנים בשמן עמוק ואיולי לימון

מעדני פינוק // 96

שלושה שיפודי יקיטורי של נתח אנטריקוט מובחר ושני שיפודי ירקות צלויים בגריל במרינדה של רוטב טריאקי

שניצל אגדה // 56 חזה עוף בציפוי פריך *

המבורגר // 58 250 גרם של בשר בקר משובח. חסה, עגבנייה, מלפפון מוחמץ ובצל סגול. רוטב איולי שום/ איולי צ'יפוטלה (🌿) *

המבורגר טבעוני BEYOND MEAT // 62 הקציצה המופרסמת של ביונד מיט מורכבת מחלבון אפונה, חסה, עגבנייה, מלפפון מוחמץ ובצל סגול *

כריך שפונדרה // 59 מלפפון מוחמץ, חסה עגולה קצוצה ואיולי שום *

STEAK & FRIES // 125 250 גרם של אנטריקוט עסיסי. צ'ימיצ'ורי בצד *

* מוגש בתוספת צ'יפס או סלט ירוק. שדרוג לצ'יפס בטטה 8 ₪ תוספת בצל מטוגן 5 ₪ / פטריות 7 ₪

באתי רעב

אישתי פרגית // 64 מוגש על טורטיה, סלט עגבניות חריף בזילוף טחינה, עמבה, לימון כבוש ואריסה **NEW**

למביני עניין // 66 נתח אסאדו עסיסי ברוטב יין אדום וסילאן. מוגש בתוספת ירקות שורש צלויים

סלט עופו // 47 עלי חסה, עגבניות שרי, פלפל קלוי, קרוטונים, נתחי עוף צרובים ובצל אדום פרוס דק ברוטב קיסר (אפשר גם עם שניצל) / EXTRA עוף 9 ₪

סלט שרי // 45 מלא עגבניות שרי, נגיעות ארטישוק, זיתי קלמטה, בצל סגול ועלי בזיליקום, מתובל בשמן זית ובלסמי

סלט קינואה ועדשים // 47 קוביות בטטה, תערובת פיצוחים ועלי ארוגולה בתחמיץ של שמן זית ולימון

קצת ירוק

לשולחן מתוק – 4 מנות 140 ₪

סופלה // 33 סופלה שוקולד חם ואוורירי, נימוח בפה. מוגש עם כדור גלידה

קראמבל תפוחים // 42 פאי תפוחים מקורמלים, פירות יער, במעטפת פירורי בצק שטרוייזל מוגש עם כדור גלידה וניל. מוגש חם

קרם ברולה // 35 מעדן שמנת קרמי עדין, אלגנטי ומרענן עם קראנצ' קרמל פריך מעל

קרמינו // 43 על מצע קראנצ' של שוקולד מריר, נוגט ובייגלה, קרם שוקולד קטיפתי. בציפוי קריספי "מתפצץ" של נוגט ובייגלה

זוקוטו // 42 קראמבל שוקולד מלוח, בשילוב טופי, קרם פטיסייר ומעליו מוס שוקולד בלגי עשיר, בציפוי גנאש שוקולד מריר, וכדור קרם לוטוס עטוף בשוקולד מטומפרר. מעוטר בשבבי מקרונס צבעוניים מזהבים

באתי בסטורי

