



## ראשונות

ש"ח

60

### קוביות סלמון במרינדה

קוביות סלמון נא מושרות במרינדת סויה וג'ינג'ר כבוש מוגש עם אבוקדו, צנונית וקרם מלפפונים

42

### אנדיב בלגי

סלט אנדיב עם עלי ארוגולה, תרד, תמרים, אגוזי מלך קלויים, גבינת שקדים מלוחה וויניגרט פירות

35

### סלט קינואה

קינואה, חמוציות מיובשות, כוסברה, פטרוזיליה, בצל סגול, פלפלי שטה יבשים, פרי טרי עונתי מהשוק, קראנץ מתקתק של אגוזי לוז ודלורית צלויה

42

### בייבי סלק

מיני סלק סגול בוהק מתובל בשמן זית, ורוטב בלסמי מצומצם, מוגש בליווי קרוטוני פולנטה, מלח ים אטלנטי וגבינת פטה שקדים טבעונית

35

### מרק שום

מרק קרם שום, בצלים ותפוחי אדמה עם נגיעות חומץ בלסמי מצומצם

## עיקריות

65

### ריזוטו הבית

ריזוטו פטריות יער ושום קונפי, מבושל בציר פטריות, מוגש בליווי גבינת טופו

185

### צלע עגל צלויה על הגריל ברוטב יין אדום

תפוחי אדמה, עגבניות שרי וזיתי קלמטה

125

### כתף טלה בבישול איטי

בשר טלה רך וירקות קונפי על קרם ארטישוק ירושלמי

130

### סינטה בקר

נתח סינטה צלוי מוגש עם פולנטה בגריל, קרם פלפלים אדומים, קראסט צנוברים, עשבי תיבול ורוטב יין אדום

130

### מולארד

מוגש בליווי קרם תרד, זוקיני, אפונה, אננס חרוך, פיסטוקים ורוטב פירות יער

95

### עוף אורגני

חזה עוף אורגני צלוי על הגריל ומוגש בליווי קינואה מזרחית ורוטב עגבניות פיקנטי

130

### דג לברק

דג לברק במרינדת עשבי תיבול, מוגש בליווי ברוקולי, סלסת עגבניות וקרם שומר

130

### מוסר ים

פילה מוסר מהים התיכון מוגש עם טחינה לימון כבוש סלט בטטה ועלים ירוקים

# AUBERGINE

## STARTERS

NIS

### Marinated Salmon

60

Raw salmon cubes in a soy and pickled ginger marinade served with avocado, radish and cucumber cream

### Belgian Endive

42

Arugula, spinach, dates, roasted walnuts, salted almond cheese served with a fruit vinaigrette

### Quinoa Salad

35

Quinoa, dried cranberries, cilantro, parsley, onion, chili pepper, fresh seasonal fruit, sweet hazelnuts, and roasted butternut squash

### Baby Beets

42

Thinly sliced baby beets with an olive oil and reduced balsamic vinegar dressing, served with polenta croutons, Atlantic sea salt and almond feta cheese

### Garlic Soup

35

Cream of garlic soup with onions and potatoes in a reduced balsamic vinegar

## MAINS

### Wild Mushrooms Risotto

65

Wild mushrooms and garlic confit risotto cooked in a shitake mushroom stock, served with tofu cream cheese

### Veal Chop with Cabernet Sauvignon Sauce

185

Potatoes, cherry tomatoes, and Kalamata olives

### Slow-cooked Lamb Shoulder

125

Served over Jerusalem artichoke cream and root vegetables confit

### Grilled Beef Sirloin with Red Wine Sauce

130

Grilled polenta, roasted red peppers, pine nuts, and herbs

### Duck Breast with Berry Sauce

130

Spinach, zucchini, green peas, charred pineapple, and topped with crushed pistachios

### Grilled Chicken

95

Organic chicken breast served with oriental vegetables, quinoa, and a spicy tomato sauce

### Oven-Baked Sea Bass

130

Sea Bass fillet in an herbs marinade, served with broccoli, tomato salsa, and fennel cream

### Steamed Corvina Fish

130

Served over tahini with a pickled lemon, sweet potato and green leaf salad

\*All prices are in Israeli Shekels and Include VAT