

א ו כ ל

## SOMETHING TO EAT

סלסלת לחמים עם קרם עגבניות ושום קונפי - 22 ₪  
צלחת חריפים פלפל צלוי וזעלוק חריף - 18 ₪

**סלט מאשוויה וגבינת פנחס**  
עגבנייה, פלפל חריף, שום ובצל שרופים באש, גבינת פנחס ואורגנו | 42

**סלקים** סלק טרי קצוץ, רוקט, פיסטוקים, ויניגרט דבש וליים, גבינה מלוחה | 48

**ריזוטו זעתר** ריזוטו, פרמזן, חמאה, עגבניות צליות | 56

**תמנון סופריטו** תמנון מקומי, תפוז, ציר ים, פטרוזיליה | 66

**'מעקור' דגים** קציצות דגי ים, קרם עגבניות, שמנת חמוצה, סחוג שבור | 72

**שרימפס 'פלפל צ'ומה'** שרימפס, שמן זית, פלפל צ'ומה, שום פריך, כוסברה, פרוסת חלה | 88

**מול חרינייר & צ'ומה** מולים, ירקות שורש, יין לבן, פלפל צ'ומה | 68

**סיגר פופולר** מעורב ירושלמי על האש, עלה פסטל, טחינה, עגבניות טריות, סחוג | 56

**שורט ריב 'פיתה'** תבשיל צלעות מפורק, מיני פיתה, תפוז פריך | 56

**בקלאווה כבד אווז** בצק פילו, כבד אווז, דבש מתובל, פיסטוקים, קוקוס | 88

**פלאפל חצילים שרופים** חצילים קלויים, סלט עגבניות, שמנת חמוצה | 48

**סלט כרובית** כרובית טרייה, עלים ירוקים, משמש אוזבקי, ויניגרט דבש, פקוריני, אגוזי לוז | 52

**סטייק כרוב** כרוב צלוי, חמאה, טימין, פקוריני, שמנת חמוצה | 48

**סלט ירוק** חסה רומית, בזיליקום סגול, פקאן מסוכך, ויניגרט בזיליקום, טוויל טום עזים | 42

**קרפצ'יו דג ים** דג מקומי, עלי רוקט, פרמזן, ציילי אדום, צימוק אוזבקי | 62

**סשימי טונה ביש בש** טונה אדומה, סלט שומר, ויניגרט הדרים, זרעי כוסברה, ציילי אדום, פיסטוק | 64

**סביצ'ה דגי ים וגספצ'ו** דג ים לבן, גספצ'ו פיקנטי, חלה וחמאה | 66

**קלמארי וזעלוק** קלמארי צרוב, זעלוק חצילים, שמנת חמוצה, ציילי, כוסברה | 58

**פלפל חריף וטלה** פלפל קלוי, כתף טלה קצוצה, בהרט, רכז רימונים | 36

**דונר טלה** בשר טלה, עשבים טריים, בצל סגול, ציילי ירוק, יוגורט כבשים, פיתה קטנה חרוכה | 65

**טרטר בקר** פילה בקר נא, פלפל חריף, אריסה, כוסברה, ברוסקטה, איולי לימון כבוש | 58

**רוסטביף ישראלי** נתח בקר צלוי, טחינה, זרעי עגבנייה, עלים ירוקים | 64

## ק ו ק ט י י ל י ם

## COCKTAILS

|                                                          |                                                                    |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| ק ל א ס י י ם                                            | פ ו פ ו ל ר                                                        |
| <b>מרגריטה</b>   46<br>טקילה, קואנטרו, ליים              | <b>יסמין</b>   46<br>בומביי, קמפרי, רימון, טריפל סק                |
| <b>אולד פאשן</b>   48<br>ג'ק ריי, דמורה, קליפות הדר      | <b>דרדר</b>   54<br>וודקה, ציילי, אננס, פסיפלורה, כתר טחין, אורז'ה |
| <b>נגרונזי</b>   48<br>מרטיני, בומביי, קמפרי, קליפת תפוז | <b>שקד</b>   52<br>ג'ק דניאלס, אמרטו, מונטנגרו, מייפל              |
| <b>שפריץ</b>   42<br>אפרול, יין מבעבע, סודה, תפוז        | <b>יער</b>   48<br>פיסקו, שמבורד, דובדבן, קינמון                   |

## י י ן ב כ ו ס ו ת

## WINE BY THE GLASS

|                                                                         |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| ל ב נ י ם                                                               | א ד ו מ י ם                                                                           |
| <b>ירדן פינז גרי</b>   39/156<br>פירותי ומינרלי היישר מרמת הגולן        | <b>אל מיראקל, גרנציה טינטורה</b>   38/152<br>ספרדי מולנסיה, יבש ופירות                |
| <b>ריזלינג ווילה וולף</b>   44/178<br>ריזלינג גרמני יבש אך רענן ופירותי | <b>קוט דה רון</b>   44/168<br>בלנד שיש בו הכל. עמק הרון במיטבו                        |
| <b>מינוטי M</b>   52/204<br>פרובאנס כתום במיטבו, רענן ופירותי           | <b>קברנה פרנק ויתקין</b>   192/48<br>גרסה ישראלית בשלה לזן הצרפתי, עז ומתובל          |
| <b>שאבלי וויליאם פאבר</b>   56/228<br>ה - שאבלי ב"ה הידיעה              | <b>קלו דה גת הראל קברנה סוביניון</b>   54/216<br>ככה עושים קברנה ישראלי, מפותח ובשרני |
| <b>הנרי בורזואה סנסר</b>   58/232<br>חמצמצ, רענן ויבש. לחובבי הסנסר     |                                                                                       |

## ש י פ ו ד י ם

## SKEWERS

השיפודים שלנו נצלים בגריל פחמים מוגשים עם טחינה, סחוג שבור, פיתה, בצל ועגבנייה צלויים. ייש לבחור מינימום שלושה שיפודים

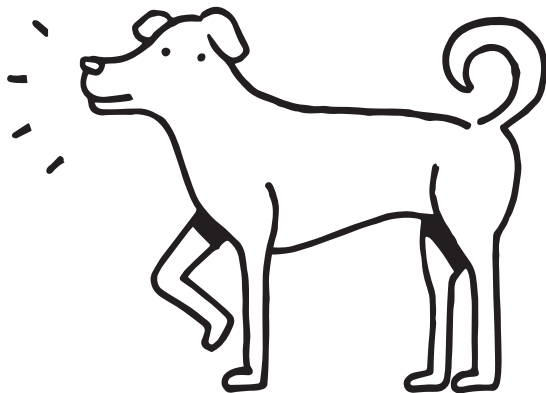
**דג מקומי** / 28 / **עוף צעיר** / 32 / **תמנון** / 38 / **פילה בקר** / 42 / **כבד אווז** / 44 /  
**פלדה טלה** / 32 / **אספרגוס** / 18 / **פורטבלו** / 16

I'VE HAD  
A HORRIBLE  
FUCKIN  
DAY

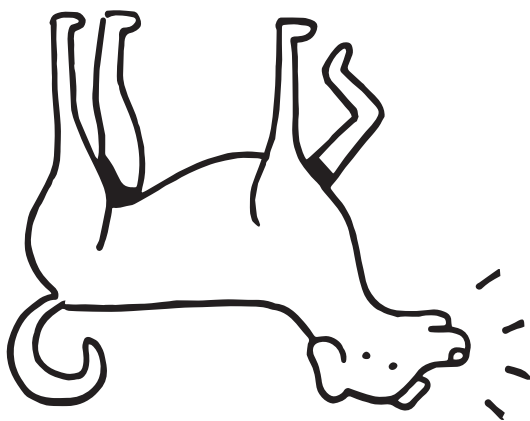


יין  
WINE

| לכנים                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | אדומים                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>יבשים, רעננים וארומטיים</b></p> <p><b>מוסקדה סוור - א - מיין</b><br/>מוסקדה זה הלהיט החדש. יבש, מינרלי וחד   148</p> <p><b>אטלנטיס ארגירוס</b><br/>ים תיכוני רענן ונמוז. מהאיים היוונים   176</p> <p><b>פלאם בלאן</b><br/>האיזון המושלם בין גוף ופרי   204</p> <p><b>חירבל רוזה</b><br/>רוזה מרענן וקיצני מפרובאנס   255</p> <p><b>מלאים ומורכבים</b></p> <p><b>צרעה הרי יהודה</b><br/>טרואר יחודי לישראל, רענן ופרחוני   238</p> <p><b>גראז' דה פאפא לבן</b><br/>מורכב עם סיומת ארוכה מבית היוצר של עידו לוינסון   252</p> <p><b>סי קסטל</b><br/>שרדונה מלא, שמנוני ועשיר   285</p> <p><b>קלאסיקות שאנחנו אוהבים מהעולם</b></p> <p><b>גוורצטרמינר טרימבאך</b><br/>גוורץ אלגנטי מאלזס   192</p> <p><b>שאבלי פרמייר קרו</b><br/>מחלקה מובחרת בכפר המפורסם. עשיר ומרדיק   380</p> <p><b>חואט שנדו</b><br/>הבחירה הלבנה שלנו מחבל שמפיין   485</p> <p><b>לורן פרייה רוזה</b><br/>הבחירה הוודיה שלנו מחבל שמפיין   570</p> <p><b>שאבלי גרנד קרו</b><br/>החלקה המובחרת ביותר, מהכפר המפורסם   545</p> | <p><b>קלים ופירותיים</b></p> <p><b>פלצו דה לה טורה</b><br/>אמורנה "קטן" עם פרי מובהק, לחובבי ואלפוליצ'לה   192</p> <p><b>ברברה לואיג'י אינאודי</b><br/>עסיסי ועשיר מלא פרי מאזור פיאמונטה   198</p> <p><b>פינו נואר לואי ז'אדו</b><br/>קפיצה קטנה לבורגון   208</p> <p><b>סטרינג ווינטר קולקשיין קברנה סובניון</b><br/>טעמו של נאפה ואלי, עולם חדש אמריקאי   196</p> <p><b>ירדן סירה</b><br/>קטיפתי ובשל, מלא בפרי שחור   228</p> <p><b>יבשים ומורכבים</b></p> <p><b>מרקס דה ריסקל רוזבה</b><br/>יבש ועוצמתי עם ניחוחות של עץ אלון. ריחה לפי הספר   192</p> <p><b>פלאם חרלו</b><br/>עוצמתי עם סיומת רכה ונעימה   262</p> <p><b>איילון, קלו דה גת</b><br/>ה - יין של השפלה, מורכב ובוגר   290</p> <p><b>צרעה שורש</b><br/>מלא ועשיר, הטרואר של כרם שורש   310</p> <p><b>פטי קסטל</b><br/>אינטנסיבי ומאוזן, מוטיקי היקבים בישראל   226</p> <p><b>עוצמה ישראלית</b></p> <p><b>גראג' דה פאפא</b><br/>מעט "מאופק" של אחד הייננים המצטיינים שגדלו כאן   245</p> <p><b>קברנה פרנק מרגלית</b><br/>עשבוני, מתובל, גסטורנומי   395</p> <p><b>קסטל גראן וין</b><br/>זוכה הפרסים המקורי שלנו   395</p> <p><b>מרגלית אניגמה</b><br/>שילוב של רכות ועוצמה   420</p> |



D O G



G O D

## קינוחים

# DESSERTS

### ברד פודינג

פקאן, קרם פטיסייר, גלידת קוקוס | 46

### פאי לימון UPSIDE DOWN

קרם לימון, מרנג איטלקי, טוויל שוקולד לבן,  
שטרווייזל שקדים | 42

### שוקולד

קרם אנגלייז, מוס שוקולד עשיר, שטרווייזל קקאו,  
דפי שוקולד | 44

### קרם ברולה ותות

קרם וניל מושחם, מרקחת תותים, שטרווייזל פיסטוק | 44

### גראפה

וילה סנדי | 42

מאר דה גליילי | 42

יוליוס ביטר | 44