

Menu by chef Kobi Kahlon

**אפריטיף**

אפרול שפריץ /35

ערק, לימונים ונענע/35

קמפרי אשכוליות אדומות ובזיליקום/37

ג'ין, מלפפון ולימון קפוא /42

כוס יין הבית רוזה/לבן/אדום/30

**ראשונות**

לחם פרנה חם מהתנור/20

סלט ירוקים, חסות, בזיליקום רוקט ופאקן גרוס, ויניגרט הדורים/42

סלט ישראלי קצוץ /45/35

סלט קינואה/ עם סלמון /65/45

סלט חזה עוף בגריל עם חוטי בצק סיגר/62

סיגרלות אסאדו/45

שמיני סלמון והדרים פאפ אורז עם שמן בזיליקום, וצילי /58

**\*מגש טפאס ירושלמי/142 שח**

מגש צלוחיות קטנות של ירושלים. ליד המשקה. מתאים לזוג  
כל המגשים מגיעים עם לחם פרנה חם מהתנור

פני פורי על קרם פלפלים צהובים/30

סלט עגבניות, טחינה הר ברכה, לימון כבוש/25

חומס מודרן עם גרגרים/30

סלק מדורה, קרם ארטישוק ירושלמי ואפונת וואסבי /25

שקית פלאפל חם עם שיפקה/30

עלי גפן שלנו עם לימון /25

משויה מעלפת של קובי/25

**עיקריות**

קטיף פטריות עבודת יד על קרם תירס/65

פרפדלה קרם ארטישוק זוקיני ואפונה. רוטב שמן זית ולימון/72

סטייק סלמון עם פירה תפ"א ועירית/115

קבב דגים על פיתה דקה, קרם לימה וערמת ירוקים/87



המבורגר סביח עם ציפס/72

המבורגר קלאסי עם ציפס/72

שניצל ענק דק דק עם פירה תפ"א /76

פרגית בגריל בתיבול ראס אל חנות עם מג'דרה פריקי/78

סופריטו ערמונים וארטישוק ירושלמי/88

קבב עם מימשש מיובש על טאבולה וטחינה/82



**ארוחת ילדים:** שניצלונים, לימונדה וציפס/53

המחירים אינם כוללים שירות

צמחוני