



Our restaurant is a blend of three different cuisines,
and the dishes may not be served together.

Starters & Salads

Arresto Kubaneh	72₪
Italian olives in olive oil, tomato salsa and cream cheese	
Roasted Beet Carpaccio	62₪
Olive oil, reduced balsamic, sheep feta, and roasted almonds	
Spicy Plate	18₪
Confit hot peppers, grated tomatoes, spicy pepper and coriander salad	
Sea fish shawarma	76₪
Roasted sea fish, deboned and flaked, with curry vinaigrette, sumac onion, cilantro, tomato seeds, and preserved lemon.	
Baked Camembert in Taboon	72₪
Wrapped in focaccia dough, garlic confit, honey glaze	
Amberjack Ceviche with Seared Challah	86₪
Diced raw fish, coriander, shallots, fresh dates, tomato vinaigrette, seared challah	
Bar-Yam carpaccio (rew)	78₪
Green chimichurri, yuzu ginger vinaigrette, tomato seeds, spicy cracker, pistachio crumble and basil oil	
Arancini	62₪
Risotto balls filled with mozzarella, truffle mascarpone, parmesan	
Stuffed Mushrooms	62₪
Stuffed with cheeses, served with creamy pesto sauce	
Fried halloumi and feta cubes	64₪
A crispy snack	
Baladi Eggplant	48₪
Charcoal-grilled eggplant, tomato grating, Har Bracha tahini, and date syrup	
Burrata	78₪
Burrata cheese from Ivri Dairy, served on a bed of cherry tomato textures, basil, roasted onion, and brioche croutons	
Cauliflower In Tempura	64₪
Crispy-coated cauliflower glazed with chili and smoked peppers	
Fish Cigar	72₪
Rolled dough filled with spiced chopped sea fish and preserved lemon, served with pickled vegetables and "Har Bracha" tahini msabbaha	
Spicy French Fries (Contain Gluten)	45₪
 Aresto Salad	76₪
Lettuces, endive, roasted beets, goat cheese, seasonal fruit, candied nuts, classic vinaigrette	
Caesar Salad	76₪
Caesar leaves, brioche croutons, classic Caesar dressing, red onion, capers, soft-boiled egg, and Parmesan shavings	
Rustic Salad	78₪
Lalique lettuce, cherry tomatoes, cucumber, sprouts, forest mushrooms sautéed in teriyaki, fried halloumi	
 Greek salad	76₪
Garden vegetable mix, Kalamata olives, crumbled Greek feta	



המסעדה שלנו מורכבת משילוב של שלושה מטבחים שונים
וייתכן שהמנות לא יוגשו יחד.

ראשונות וסלטים

קובנה ארסטו	72₪
זיתים מאיטליה בשמן זית, סלסת עגבניות וגבינת שמנת	
קרפצ'יו סלקים צלויים	62₪
שמן זית, בלסמי מצומצם, פטה כבשים, ושקדים קלויים	
צלחת חריפים	18₪
פלפלים חריפים קונפי, גרידת עגבניות, סלט פלפלים חריפים וכוסברה	
"שווארמה" דג	76₪
דג ים צלוי ומפורק מהעצם וויניגרט של קארי, בצל סומק כוסברה זרעי עגבניה ולימון כבוש	
קממבר צלוייה בטאבון	72₪
עטופה בבצק פוקאצ'ה, קונפי שום וזיגוג דבש	
סבי'צה אינטיאס וחלה צרובה	86₪
קוביות דג נא קצוץ, כוסברה , שאלוט , תמרים לחים , ויניגרט עגבניות וחלה צרובה	
"קרפצ'יו בר ים"-נא	78₪
צ'מיצ'ורי ירוקים , ויניגרט יוזו ג'ינג'ר , זרעי עגבניה, קרקר פיקנטי , קראמבל פיסטוק ושמן בזיליקום	
ארנציני	62₪
כדורי ריזוטו במילוי מוצרלה, מסקרפונה כמהין ופרמזין	
פטריות ממולאות	62₪
במילוי גבינות ברוטב קרם שמנת פסטו עשיר	
קוביות חלומי ופטה מטוגנות	64₪
נשנוש פריך וזהוב	
חציל בלאדי	48₪
קלוי על גריל פחמים, גרידת עגבניות, טחינה " הר ברכה " וסילאן	
בוראטה	78₪
גבינת בוראטה ממחלבת עיברי על מצע של טקסטורות עגבניות שרי , בזיליקום, בצל קלוי וקרוטוני בריוש	
כרובית בטמפורה	64₪
כרובית בציפוי פריך בגלייז של צ'ילי ופלפלים מעושנים	
סיגר דג ים	72₪
סיגר במילוי דג ים קצוץ בבהרט, ולימון כבוש מוגש לצד ירקות כבושים , מסבחה של טחינה "הר ברכה"	
צ'יפס (מכיל גלוטן)	45₪
סלט ארסטו	76₪
 חסות פריכות, אנדיב, סלקים צלויים, פרומעז', פרי עונתי, אגוז מסוכר וויניגרט קלאסי	
סלט קיסר	76₪
עלים של קיסר, קרוטוני בריוש, רוטב קיסר קלאסי, בצל סגול, צלפים, ביצה רכה, וגילופים של פרמזין	
סלט כפרי	78₪
חסה לאליק, עגבניות שרי, מלפפון, נבטים, פטריות יער מוקפצות בטריאקי וחלומי מטוגן	
סלט יוני	76₪
 מיקס ירקות גינה זיתי קלמטה ופתיתי פטה יוונית	





מהדגה המקומית

105₪	פיש אנד ציפס פילה דג בציפוי טמפורה
125₪	נודלס סלמון קוביות סלמון, ברוקולי,זוקיני,פטריות, בצל ירוק ונבטים
138₪	פילה דניס
148₪	לברק על העצם
130₪	פילה סלמון בטריאקי חם

תוספת משתנה בהחלטת השפית - שאל את המלצר

מהטאבון עצים של ארסטו

בצק איטלקי אפוי על אבן בלהבה פתוחה בתנור עצים

38₪	פוקאצ'ת הבית לצד מטבל הבית
68₪	פוקאצ'ה ארסטו קונפי שום, עשבי תיבול, שמן זית ומלח גם
78₪	פוקאצ'ה בוראטה גגבינת בוראטה, קונפי שום שרי, שמן זית, טמין ובלסמי מצומצם
72₪	פוקאצ'ה קלבריה פסטו, מוצרלה ופלפלים קלויים
84₪	פיצה ביאנקה קדם מסקרפונה, מחית כמהין, פטריות יער, בייבי תרד, מוצרלה ופרמז'ן
84₪	פיצה 4 בצלים קדם בצלים בבישול ארוך, מוצרלה, זוקיני, תרד, זיתי קלמטה ופרמז'ן
89₪	פיצה "קואטרו פורמאג'ו" רוטב פומודורו, מוצרלה, גבינת פרומעז', פטה ופרמז'ן
97₪	גיירוס דגים רוטב פומודורו, נתחי דג ים במרינדת קארי ועשבי תיבול, בצל מוחמק, צ'ילי,סלסת עגבניות, פטרוזיליה וטחינה "הר ברכה"
74₪	פיצה מרגריטה רוטב פומודורו ומוצרלה 🥗 מוצרלה טבעונית
7₪	תוספות על הפיצה פטריות שמפיניון, זיתי קלמטה, בצל, בטטה, פלפל חריף, זיתים ירוקים, טונה
10₪	תוספות נוספות אנשובי, מוצרלה, גבינת פטה, מטבעות עזים
30₪	תוספת בוראטה



From the Local Catch

105₪	Fish fillet coated with tempur Battered fish fillet with seasoned fries
125₪	Salmon Noodles Salmon cubes, broccoli, zucchini, mushrooms, green onion, sprouts
138₪	Sea bream fillet
148₪	Whole sea bass on the bone
130₪	🌱 Salmon Fillet in Hot Teriyaki

Additive varies at the chef's discretion - ask the waiter

From Arresto Wood-Fired Taboon

Fltalian dough baked on stone in an open-flame wood oven

38₪	House Focaccia Served with house dip
68₪	🥗 Arresto Focaccia Garlic confit, herbs, olive oil, coarse salt
78₪	Burrata Focaccia Burrata cheese, garlic confit, cherry tomatoes, olive oil, thyme, balsamic reduction
72₪	Calabria Focaccia Pesto, mozzarella, roasted peppers
84₪	Bianca Pizza Mascarpone cream, truffle paste, forest mushrooms, baby spinach, mozzarella, parmesan
84₪	Four Onion Pizza Slow-cooked onion cream, mozzarella, zucchini, spinach, Kalamata olives, parmesan
89₪	"Quattro Formaggi" Pizza Pomodoro sauce, mozzarella, fromage blanc, feta, and Parmesan
97₪	Fish Gyros Pomodoro sauce, sea fish fillets in a curry and herb marinade, pickled onion, chili, tomato salsa, parsley, and "Har Bracha" tahini.
74₪	Margherita Pizza Pomodoro sauce and mozzarella 🥗 Vegan mozzarella
7₪	Pizza Toppings Champignon mushrooms, Kalamata olives, onion, tomato, hot pepper, green olives, tuna, corn
10₪	Additional Toppings Anchovies, mozzarella, feta cheese, goat cheese coins, artichoke
30₪	Burrata Topping



Handmade Pastas

Soft Cheese Agnolotti Dumplings filled with cheese, tomato butter, basil, Kalamata olives	89₪	89₪
Linguine Tartufo di Parma Cream, black truffle, parmesan	95₪	95₪
Sweet Potato Ravioli Dumplings filled with sweet potato cream, classic cream sauce, sweet potato chunks, chestnuts	86₪	86₪
Salmon Linguine Classic cream sauce, spinach, black pepper, salmon pieces	105₪	105₪
Mushroom Tortellini Classic cream, black truffle, mixed forest mushrooms	86₪	86₪
Beet Gnocchi Classic cream sauce, roasted beets, almonds, crème fraîche	86₪	86₪
Potato gnocchi Brown butter, black truffle, wild mushrooms, parsley	84₪	84₪
Gluten-Free Pasta Available with: Napolitana, Rosé, Classic Cream, Mushroom Cream (+5₪) Choice of shapes: Rigatoni Linguine	75₪	75₪
Rigatoni Linguini	75₪	75₪
A variety of pasta sauces: Napolitana *Rose Alfredo Mushroom Alfredo 5₪ Cream and Black Truffle 20₪ *Rose sauce came with fresh cream		



פסטות בעבודת יד

אנלוטי גבינות רכות כיסונים במילוי גבינות רכות , חמאת עגבניות ,בזיליקום וזיתי קלמטה	89₪	89₪
לינגוויני טרטופו די פארמה שמנת, כמהין שחור והררים של פרמז'ן	95₪	95₪
רביולי בטטה כיסונים במילוי קרם בטטה , רוטב שמנת קלאסי קרעי בטטה וערמונים	86₪	86₪
לינגוויני סלמון שמנת קלאסית , תרד פלפל שחור ונתחי סלמון	105₪	105₪
טורטליני פטריות שמנת קלאסית , כמהין שחור, מיקס פטריות יער	86₪	86₪
ניוקי סלק במילוי גבינות, שמנת קלאסית, סלקים צלויים שקדים וקרם פרש	86₪	86₪
ניוקי "עננים" חמאה חומה , כמהין שחור מיקס פטריות יער ופטרוזיליה	84₪	84₪
פסטה ללא גלוטן נפוליטנה , רוזה , שמנת קלאסית ושמנת פטריות 5 ₪	75₪	75₪
רגטוני לינגוויני	75₪	75₪
מבחר רטבים: נפוליטנה, רוזה, שמנת קלאסית, שמנת פטריות 5 ₪, שמנת כמהין שחור 20 ₪		



Soft Drinks

Cola Sprite	₪15	₪14
Mineral water Soda water	₪14	₪14
Grape Lemonade Orange juice	₪14	₪14
Clear apple cider	₪14	₪30
Sparkling water Mineral Water	₪30	₪35
Jag of Lemonade Orange juice	₪35	₪15

Hot Drinks

Espresso Macchiato Black coffee	₪14	₪14
Cappuccino Big Cappuccino	₪15 ₪18	₪18
Hot milk with instant coffee	₪18	₪25
Pralines based hot chocolate	₪28	₪19
Hot cider with cinnamon	₪19	₪28
Hot cider with red wine	₪28	
Milk based drinks: skimmed soy almond milk		

Beer

Carlsberg	₪32 Third	שליש ₪32
Weinstein	₪32 Third	שליש ₪32

Special Drinks

Affogato	₪28	
Iced/Hot Masala Chai	₪24	
		₪36
		₪24
		₪26

Milkshakes

Vanilla Vanilla cookies	₪36	
Iced coffee Iced chocolate	₪24	
Ground lemonade with mint	₪26	



שתיה קלה

מים מינרליים | סודה
ענבים | לימונדה | תפוזים
סיידר צלול
מים מוגזים | מים גדול
קנקן לימונדה | תפוזים
מוגזים

שתיה חמה

אספרסו | מקיאטו | קפה שחור
הפוך | הפוך גדול
נס על חלב
שוקו פרלנים
סיידר חם עם קינמון
סיידר חם עם יין אדום
משקאות על בסיס חלב | סויה | שיבולת שועל

בירות

קרלסברג
ויינשטפן

משקאות מיוחדים

אפוגטו
צ'אי מסאללה קר/חם

מילקשייקים

וניל | וניל עוגיות
קפה קר | שוקו קר
לימונענע גרוס



ארוחת בוקר

ארוחת הבוקר מוגשת עד השעה 11:30

ברוסקטה מקושקשת 62₪
ברוסקטה פריכה, ביצים נימוחות על מצע קרם שמנת כמהין מעודן

ברוסקטת אבוקדו וגבינת שמנת 58₪
קרים צ'יז, אבוקדו טרי מתובל בלימון, שמן זית איכותי, פלפל שחור גרוס ותבלין Everything

קובנה ארסטו 72₪
זיתים מאיטליה בשמן זית, סלסלת עגבניות וגבינת שמנת

בייגל פתוח 72₪
בייגל אמריקאי עטוף בשומשום שחור, שבבי בצל ופרג במילוי סלמון מעושן, קרם צ'יז, בצל סגול, פרוסות עגבניה וחסה לאליק

פראנץ' טוסט בריוש 58₪
פרוסת בריוש מושרת בקרם וניל עשיר, צלויה על גריל עד קרמול מושלם, מוגשת לצד קרם לוטוס, פרי עונתי משתנה ושמנת

שקשוקה עגבניות קלאסית 75₪
סלט ירקות , טחינה, זיתים מתובלים, מוגש לצד פוקצא'ה חמה מהטאבון

שקשוקה בלקנית 78₪
שקשוקה עם חצילים וגבינת עזים, סלט ירקות, טחינה, זיתים מתובלים מוגש לצד פוקאצ'ה חמה מהטאבון

בוקר ארסטו
2 ביצים לבחירה: אומלט | מקושקשת | ביצת עין
תוספות בתשלום : פטריות | פטה | מוצרלה 5₪
סלט שוק טרי, סלט טונה, גוואקמולי, גבינת פטה, גבינת שמנת, ממרח עגבניות מיובשות, קונפיטורת הבית, חמאה, ולחם הבית
שתייה לבחירה: תפוזים | לימונדה | קפה

תוספת מתבל 8₪
תוספת לשתייה: הגדלת קפה 3₪ | שוקו/נס על חלב 5₪ | שתיה מוגזת 7₪ | לימונענע גרוס 10₪



BreakFast

Serving untill 11:30AM

Scrambled egg bruschetta 62₪
Crispy bruschetta topped with soft eggs on a bed of delicate truffle cream cheese

Avocado and cream cheese bruschetta 58₪
Cream cheese, fresh avocado seasoned with lemon, premium olive oil, cracked black pepper, and Everything seasoning

Kubaneh 72₪
Italian olives in olive oil, tomato medley, and cream cheese.

Open Bagel 72₪
American bagel coated in black sesame, onion flakes, and poppy seeds, filled with smoked salmon, cream cheese, red onion, tomato slices, and fresh lettuce

Classic Tomato Shakshuka 75₪
Vegetable salad, tahini, spiced olives, served alongside hot focaccia from the tabun

Spiced Balkan Shakshuka 78₪
Shakshuka with eggplant and goat cheese, vegetable salad, tahini, spiced olives, served alongside hot focaccia from the tabun

Aresto morning Single 95₪ | Double 155₪
2 eggs to choose from: Omlet | Scrambled | Eye egg
Paid extras Mushrooms | Feta | Mozzarella
Fresh market salad, tuna salad, guacamole, feta cheese, cream cheese, Dried tomato spread, house confiture, butter, and house bread
Drinks to choose from: oranges | Lemonade | coffee

Extra seasoning 8₪
Extra to drink: Large Coffee 3₪ | Choco/Miracle on Milk 5₪ | Carbonated drinks 7₪ | Shredded Lemonmint 10₪