

טאקו | אסאדו מפורק, איולי בזיליקום, בצל סגול - 79
קרקר שמן זית וזעתר | טרטור דג ים, לאבנה בייתית, זרעי עגבנייה, קליפת מלפפון - 72



סלסלת לחמים | לצד סלסת עגבניות, שום קונפי וקרם חציל - 38
חסות פריכות | אנדיב, פרי עונתי, קרמבל שיבולת שועל בוינגרייט הדרים - 67
סשימי דג ים | וינגרייט חלפיניו וכוסברה, אבוקדו, סלסה של סלרי, מלפפון ועשבי תבלין - 74
סיגר טלה בעבודת יד | טחינה עמבה צ'ילי מותסס - 64
כבד אווז | בריוש, תפוחים מקורמלים בתבלינים, דמי גלאס - 98
פילה דג ים בטמפורה | אננס, שרי, בוטנים, עשבי תבלין ווינגרייט תאילנדי - 81
קרפצ'ו בקר | בלסמי מצומצם, רוקט, שקדים מטוגנים - 64
פולנטה | תירס טרי טחון גס, ראגו פטריות ושעועית ירוקה - 64
אנילוטי | במילוי שוק אווז בבישול ארוך, אפונים, ציר אווז וקרם כרובית - 98



לברק שלם | עגבניות, צלפים, זיתי קלמטה, רוטב בויבאז פירה תפוזי - 136
פטוצ'יני | פילה דג ים, אקווה פאצה - 136
חזה אווז צלוי | על ניוקי בעבודת יד, ראגו פטריות, ערמונים וציר עוף חום - 160
אנטריקוט 350 גרם | תפוזי שבור, ירקות מהאש, סלסה ורדה ודמי גלאס - 190
שיפוד פילה בקר | שמנת פלפלת ופירה תפוזי - 200
פרגית צלויה | קארי צהוב, בוטנים וכוסברה, אורז - 98
המבורגר 250 גרם | ראנץ', עגבנייה, חסה, ציפס מתובל בגרידת לימון ופטרוזיליה - 122
פטוצ'יני | פטריות צלויות, שרי, יין לבן וציר ירקות - 78

ארוחת טעימות

(מותנה בהזמנה של כל הסועדים בשולחן)

הארוחה מבוססת על חומרי גלם עונתיים ומנות נבחרות המייצגות את הקו הקולינרי שלנו

-400-



מיני המבורגר וציפס - 68
שניצל וציפס - 56 | תוספת ציפס - 25
פסטה עגבניות / שמנת - 48

