



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	78₪
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	
Antias Ceviche with Seared Challah	86₪
Diced raw fish, coriander, shallots, fresh dates, tomato vinaigrette, seared challah	
Bar-Yam carpaccio (rew)	82₪
Green chimichurri, yuzu ginger vinaigrette, tomato seeds, spicy cracker, pistachio crumble and basil oil	
Salmon Carpaccio	68₪
Cold-smoked salmon, reduced balsamic glaze, capers, premium olive oil, and Atlantic sea salt	
Arancini	68₪
Risotto balls filled with mozzarella, truffle mascarpone, parmesan	
Stuffed Mushrooms	68₪
Stuffed with cheeses, served with creamy pesto sauce	
Fried halloumi cubes	68₪
A crispy snack	
Baladi Eggplant	48₪
Charcoal-grilled eggplant, tomato grating, Har Bracha tahini, and date syrup	
Burrata	84₪
Burrata cheese from Ivri Dairy, served on a bed of cherry tomato textures, basil, roasted onion, and brioche croutons	
Crispy Coated Cauliflower	68₪
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	79₪
Lettuces, endive, roasted beets, goat cheese, seasonal fruit, candied nuts, classic vinaigrette	
Caesar Salad	79₪
Caesar leaves, brioche croutons, classic Caesar dressing, red onion, capers, soft-boiled egg, and Parmesan shavings	
Rustic Salad	79₪
Lalique lettuce, cherry tomatoes, cucumber, sprouts, forest mushrooms sautéed in teriyaki, fried halloumi	
 Greek salad	79₪
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'ו 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	78₪
דג ים צלוי ומפורק מהעצם ויניגרט של קארי, בצל סומק כוסברה זרעי עגבניה ולימון כבוש	
קממבר צלוייה בטאבון	72₪
עטופה בכצק 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	82₪
צ'ימיצ'ורי ירוקים , ויניגרט יוזו ג'ינג'ר , זרעי עגבניה, קרקר פיקנטי , קראמבל פיסטוק ושמן בזיליקום	
קרפצ'יו סלמון	68₪
סלמון מעושן בעישון קר, בלסמי מצומצם, צלפים, שמן זית איכותי ומלח אטלנטי	
ארנצ'יני	68₪
כדורי ריזוטו במילוי מוצרלה, מסקרפונה כמהין ופרמזן	
פטריות ממולאות	68₪
במילוי גבינות ברוטב קרם שמנת פסטו עשיר	
קוביות חלומי מטוגנות	68₪
נשנוש פריך וזהוב	
חציל בלאדי	48₪
קלוי על גריל פחמים, גרידת עגבניות, טחינה " הר ברכה " וסילאן	
בוראטה	84₪
גבינת בוראטה ממחלבת עיברי על מצע של טקסטורות עגבניות שרי , בזיליקום, בצל קלוי וקרוטוני בריוש	
כרובית בציפוי פריך	68₪
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"	
צי'פס (מכיל גלוטן)	45₪
סלט ארסטו	79₪
חסות פריכות, אנדיב, סלקים צלויים, פרומעז', פרי עונתי, אגוז מסוכר, ויניגרט קלאסי	
סלט קיסר	79₪
עלים של קיסר, קרוטוני בריוש, רוטב קיסר קלאסי, בצל סגול, צלפים, ביצה רכה, וגילופים של פרמזן	
סלט כפרי	79₪
חסה לאליק, עגבניות שרי, מלפפון, נבטים, פטריות יער מוקפצות בטריאקי וחלומי מטוגנת	
סלט יוני	79₪
מיקס ירקות גינה זיתי קלמטה ופתיתי פטה יוונית	





מהדגה המקומית

95₪	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
86₪	פוקאצ'ה בוראטה גבינת בוראטה, קונפי שום שרי, שמן זית, טמין ובלסמי מצומצם
78₪	פוקאצ'ה קלבריה פסטו, מוצרלה ופלפלים קלויים
89₪	פיצה ביאנקה קדם מסקרפונה, מחית כמהין, פטריות יער, בייבי תרד, מוצרלה ופרמז'ן
86₪	פיצה 4 בצלים קדם בצלים בבישול ארוך, מוצרלה, זוקיני, תרד, זיתי קלמטה ופרמז'ן
94₪	פיצה "קואטרו פורמאג'ו" רוטב פומודורו, מוצרלה, גבינת פרומעז', פטה ופרמז'ן
94₪	גיירוס דגים רוטב פומודורו, נתחי דג ים במרינדת קארי ועשבי תיבול, בצל מוחמק, צ'ילי,סלסת עגבניות, פטרוזיליה וטחינה "הר ברכה"
79₪	פיצה מרגריטה רוטב פומודורו ומוצרלה 🍋 מוצרלה טבעונית
5₪	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

95₪	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

Italian 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
86₪	Burrata Focaccia Burrata cheese, garlic confit, cherry tomatoes, olive oil, thyme, balsamic reduction
78₪	Calabria Focaccia Pesto, mozzarella, roasted peppers
89₪	Bianca Pizza Mascarpone cream, truffle paste, forest mushrooms, baby spinach, mozzarella, parmesan
86₪	Four Onion Pizza Slow-cooked onion cream, mozzarella, zucchini, spinach, Kalamata olives, parmesan
94₪	"Quattro Formaggi" Pizza Pomodoro sauce, mozzarella, fromage blanc, feta, and Parmesan
94₪	Fish Gyros Pomodoro sauce, sea fish fillets in a curry and herb marinade, pickled onion, chili, tomato salsa, parsley, and "Har Bracha" tahini.
79₪	Margherita Pizza Pomodoro sauce and mozzarella 🍋 Vegan mozzarella
5₪	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₪
Linguine Tartufo di Parma Cream, black truffle, parmesan	84₪
Sweet Potato Ravioli Dumplings filled with sweet potato cream, classic cream sauce, sweet potato chunks, chestnuts	86₪
Salmon Linguine Classic cream sauce, spinach, black pepper, salmon pieces	105₪
Mushroom Tortellini Classic cream, black truffle, mixed forest mushrooms	89₪
Beet Gnocchi Classic cream sauce, roasted beets, almonds, crème fraîche	89₪
Potato gnocchi Brown butter, black truffle, wild mushrooms, parsley	86₪
Linguine al-Cipolla Rosso Caramelized onion sauce with red wine and browned butter, panko crumble and crispy shallot	86₪
Gluten-Free Pasta Available with: Napolitana, Rosé, Classic Cream, Mushroom Cream (+5₪) Choice of shapes: Rigatoni Linguine	82₪
Rigatoni Linguini	76₪
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₪
לינגוויני טרטופו די פארמה שמנת, כמהין שחור והררים של פרמז'ן	84₪
רביולי בטטה כיסונים במילוי קרם בטטה , רוטב שמנת קלאסי קרעי בטטה וערמונים	86₪
לינגוויני סלמון שמנת קלאסית , תרד פלפל שחור ונתחי סלמון	105₪
טורטליני פטריות שמנת קלאסית , כמהין שחור, מיקס פטריות יער	89₪
ניוקי סלק במילוי גבינות, שמנת קלאסית, סלקים צלויים שקדים וקרם פרש	89₪
ניוקי "עננים" חמאה חומה , כמהין שחור מיקס פטריות יער ופטרוזיליה	86₪
לינגוויני אל-ציפולה רוסו רוטב בצלים מקורמלים ביין אדום וחמאה חומה,קראמבל פנקו וקריספי שאלוט	86₪
פסטה ללא גלוטן נפוליטנה , רוזה , שמנת קלאסית ושמנת פטריות 5 ₪	82₪
רגטוני לינגוויני	76₪
מבחר רטבים: נפוליטנה, רוזה, שמנת קלאסית, שמנת פטריות 5 ₪, שמנת כמהין שחור 20 ₪	