

ראשונות

פוקצ'ה מהטאבון 32 ש
מטבל טחינה חלווה, פסטו זעתר, סלסת עגבניות

מיקס חסות פריכות 61 ש
תפוח סמיט, פקאן סיני, ויניגרט פטל ודבש, אבקת קשיו

כרובית בטאבון 57 ש
קרם כרובית, קראמבל בריוש זעתר, יוגורט לימון, שמן זעתר

סביצ'ה בטן אינטיאס 68 ש
סלרי, שאלוט, צ'ילי טרי, שמן כוסברה, קרפציו מלפפון, גסטריק מנגו וג'ינג'ר

אסאדו מפורק על חלה שרופה 73 ש
איולי מיסו לבן, עלים מרעננים

סשימי טונה אדומה 74 ש
לבנה זעתר טבעוני, גספציו שרי צהוב, מלח זעפרן ועלי שומר

טרטר מיוורקה סטייל 67 ש
פיסטוק, איולי צ'יפוטלה, פאף אורז זעתר

קרפציו ברים 67 ש
טופינג אבטיח, ליים, מלח אריסה, עלי חמצץ, מקדמיה

קרפציו מפילה בקר 68 ש
מלח זיתי קלמטה, קראמבל שקדים טימין, בלסמי ופרמזן טבעוני

טטאקי סינטה 68 ש
פונזו מירין, קרם קשיו, צ'ילי אדום, אבקת בוטנים, מיקס שומשום

טרטר טונה 72 ש
סירות חסה לאליק, איולי טוגארשי ושמן שומשום, אבקת בוטני ולנסיה

מדליון כבד אווז על בריוש קלוי 109 ש
קראמבל פקאן קינמון, קרם בוטנים קרמל, ציר דובדבנים ויין

חזה אווז מקורמל 108 ש
קרם תפוז מנדרינה, קראמבל אגוזים ודואה

עיקריות

אנטריקוט פרימיום 300 ג' 176 ש
פוטטו באטר בגרמולטה עשבים, אספרגוס, צ'ימיצ'ורי תאילנדי

פילה בקר על הגריל 188 ש
פירה באטר כמהין, ציר דובדבנים ויין, ראגו ערמונים, פרחי דבש

סינטה נברסקה 158 ש
קריספי ניוקי, דמי גלאס טימין, באק צ'וי צרוב, פירה כמהין

פרגית במרינדה תאילנדית 88 ש
קרם בטטה קינמון וקראמבל פקאן

פילה מוסר 132 ש
פטוציני בקרם ברוקולי ואספרגוס, קראמבל תבלינים, ראגו תרד מדבר ובזיל

פילה ברים 137 ש
ניוקי עננים, דוקסל פיטריות, שום קונפי, גרמולטה עשבים, קרם חציל ומרווה

פילה סי בס על פפרדלה 128 ש
קרם עגבניות שרופות, בזיליקום תימני, פרמזן פטבעוני וצנוברים

Chef Tal Azulay