



B R A S S E R I E



## F i r s t C o u r s e

Dill marinated salmon with honey injected mustard .....	36.00
Mixed greens and rockula in citrus dressing with warm smoked Goose breast or fried white tuna in cilantro marinade .....	33.00
Beef carpaccio on a pesto painted plate with roasted pine nuts .....	40.00
Dijon marinated goose liver terrine with portwine figs .....	42.00
Grilled goose liver skewer on a balsamico lentil ragout .....	44.00
Pan fried goose liver medallions on souer cherry sauce .....	49.00
Grilled butterfish fillet on a tomato and basil confit .....	38.00
Toffu ravioli on rapid fried mushrooms and spinach .....	35.00

## S o u p

Flan of bone marrow and vegetable julienne in clear beef broth .....	19.00
Creamed tamar tomatoes with basil .....	19.00

## M a i n C o u r s e

Lemon and thyme coated fillet of denise on syrian olive ragout .....	66.00
Seared salmon on spring onions sauce .....	58.00
Chicken leonardo with moussiline and duck breast topping .....	65.00
Spinach stuffed chicken breast, grilled leg and wing on smokey Bar-Be-Que sauce .....	65.00
Beef fillet medallions in pepper tarragon sauce .....	78.00
Rib eye steak on dark beer and roasted garlic sauce .....	74.00
Coffee and black pepper marinated Sirloin steak .....	74.00
Fillet of beef wellington .....	85.00
Fillet of beef "Chateau briande" for two .....	160.00
Rigatoni in sundried tomato ragout and vegetable .....	49.00
(optional to add smoked goose breast of beef fillet stripes) .....	59.00

## D e s s e r t

Cream broule with forest fruit .....	23.00
Chocolate marquis on raspberry couli .....	23.00
Caramelized apple tart on vanilla and bourbon sauce .....	23.00
Assortmant of sorbet and fresh fruit of the day .....	23.00

## מ נ ו ת ר א ש ו נ ו ת

פרוסות אילתית טרייה מוגשות עם מיטבל חרדל ודבש .....	36.00
עלי חסה טריים בתחמיץ פרי הדר מעוטרים בחזה אווז מעושן .....	33.00
או טונה טרייה .....	40.00
"קרפצ'יו" של פילה בקר .....	42.00
טרין כבד אווז בחרדל דיז'ון מוגש עם תאנים ברוטב מרט .....	44.00
שיפוד כבד אווז עשוי בגריל מוגש על מצע נזיד עדשים .....	49.00
אומציות כבד אווז ברוטב שרי .....	38.00
דג חמאה בגריל מוגש על קונפי של עגבניות וריחן .....	35.00
רביולי טופו מוגש עם פטריות מטוננות ותרד .....	

## מ ר ק י ם

מרק בקר צח עם מח עצם .....	19.00
מרק עגבניות תמר בניחוח ריחן .....	19.00

## מ נ ו ת ע י ק ר י ו ת

פילה דג דניס משוח בלימון וטימין .....	66.00
פילה דג סלמון ברוטב בצלצלי אביב .....	58.00
עוף ליאונרדו מעוטר בחזה ברווז .....	65.00
טריו של עוף ממולא תרד מוגש על רוטב ברביקיו מעושן .....	65.00
אומציות פילה בקר ברוטב פלפלת וטרגון .....	78.00
אומצת ורד הצלע ברוטב בירה כהה ושום .....	74.00
אומצת סירלוין מושחמת בקפה וגרגרי פלפלת .....	74.00
פילה בקר "וולינגטון" .....	85.00
אומצת פילה בקר "שאטו בריאן" מנה לשניים .....	160.00
פסטה ריגטוני ברוטב עגבניות מיובשות .....	49.00
בתוספת ניתחי פילה בקר או אווז מעושן .....	59.00

## מ נ ו ת א ח ר ו נ ו ת

קרם ברולה עם פירות יער .....	23.00
מרקוז שוקולד ברוטב פטל .....	23.00
טארט תפוחי עץ בקרמל עם רוטב וניל ובורבון .....	23.00
מבחר יומי של גלידות שרבת ופירות טריים .....	23.00



