

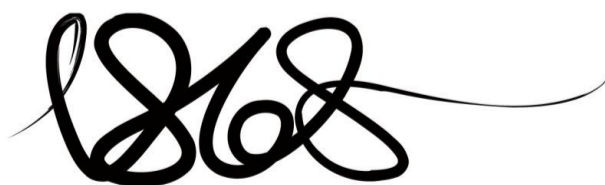
תפריט פסח

PASSOVER MENU

עיקריות | MAIN COURSES

- ניוקי תפוא"א, וינגרט כמהין, כרוב במרקמים
Potato gnocchi, truffle vinaigrette, textured cabbage
92
- סלמון צלוי, קרם ארטישוק ירושלמי, ציר הדרים
Roasted salmon, Jerusalem artichoke cream, citrus stock
129
- יילוטייל צרוב, הולנדייז פורציני, ירקות אביב, זוקיני מוחמץ
Seared yellowtail, porcini hollandaise, spring vegetables, pickled
zucchini
145
- סטייק אנטריקוט בגריל פחמים, תפוא"א פריכים, רוטב יין אדום
Rib-eye steak grilled on charcoal, crispy potatoes,
red wine sauce
175
- נתחי עוף, קונפי כרישה, קרם ארטישוק, רוטב יין אדום וציר בקר
Pulled chicken cuts, leek confit, artichoke cream, red wine & beef
jue sauce
98
- פילה בקר צרוב, קרם שורש פטרוזיליה, רוטב יין אדום ומח עצם
Grilled beef fillet, parsley root cream, red wine & marrow sauce
175
- צלי טלה בבישול איטי, שורש סלרי, ציר טלה
Slow cooked lamb roast, white roots cream, lamb stock
165
- חזה ושוק ברווז, מרמלדת שומר ושקדים ירוקים, קרמל הדרים
Duck breast & shin, green almond & fennel marmalade, citrus
caramel
155
- צלעות טלה, קרם שורש פטרוזיליה, ציר טלה, ירקות אביב
lamb ribs, parsley root cream, lamb jue, spring vegetables
225

COCKTAILS BY ZUTA



EIGHTEEN SIXTY EIGHT
Chef Yankale Turjeman

ראשונות | STARTERS

- סלט עלי סלנובה ואנדיב, שקדים קלויים, אשכולית אדומה, וינגרט
חומץ שרי
Salanova & endive salad, roasted almonds, red grapefruit,
vinagre de jerez
54
- מרק ארטישוק ירושלמי, כמהין שחורות ושמן שום ירוק
Jerusalem artichoke soup, black truffle & green garlic oil
58
- טרטר פילה בקר, חלמון כבוש, טוויל תפוחי אדמה, פטריות מוחמצות
Beef fillet tartar, cured egg yolk, potato tuille, pickled
mushrooms
68
- דג ים נא, וינגרט אשכולית אדומה, דייקון כבוש, נקטרינה
Raw sea fish, red grapefruit vinaigrette, pickled daikon, tangerine
67
- כנפיים ללא עצמות בגריל פחמים, בצל במרקמים, סלט רענן
Boneless chicken wings on charcoal grill, onion in textures, fresh
salad
64
- סלמון כבוש וצרוב, ציר מלפפונים, סלט פקוס ושום, עלי חרדל
Cured & seared salmon, cucumbers stock, organic cucumber &
garlic salad, mustard leaf
65
- לשון עגל במשרה יין אדום, מלון כתום ותפוחי גרנד סמית'
Veal tongue marinated in red wine, orange melon & granny
smith
75
- שפונדרה עגל, ראגו כרוב סגול ואגסים, ציר עוף & פורט
Veal short rib, cabbage & pears casserole, chicken jue & port
66
- שקדי עגל בגריל פחמים, קונפי ארטישוק, אספרגוס ירוק, פנצ'טה
ברווז
Veal sweetbread on charcoal grill, artichoke confit, green
asparagus, duck pancetta
87

קוט דה בף צלוי בגריל פחמים
Côte de boeuf grilled in charcoal oven
100 grams גרם
60