

מזבח הארץ



מֵאֵד מֵאֵד

ארץ כנען שופעת בגלם מקומי, איכותי
וטרי המשתנה ושוטף את הארץ מעונה
לעונה - לפיהן יצרנו תפריט המתבסס על
פרי, ירק ודגן הארץ



טרטר פילה בקר / 48 ל-2 יח'
ביס טרטר עם זית סורי מהגליל, עירית,
נענע וזעתר בתיבול קרם שום ירוק,
על קרקר פריך ושמן זית מקומי
*כל יחידה נוספת +24

בוריקה של טלה כנעני / 69
עלי בוריק מרוקאי עם טלה בבישול ארוך
וביצה רכה. מוגש על טחינה עמבה,
ציילי חריף, עשבי תיבול ובצל סומק

ספיחה בשר / 74
מאפה בשר מתובל ואפוי על לבנים לוחטות,
ירקות שורש, זיתי קלמטה, עשבי תיבול,
צנוברים, טחינה גולמית, ויניגרט לימון כבוש,
בצל מוחמץ וזעתר גלילי

סינטה ומשאווייה / 69
סינטה עגלה מקומית צרובה בפלפל שחור גס,
בחיתוך דק עם מסבחה של דלעת,
סלט משאווייה, עלים ירוקים ושמן אריסה

תרנגול סגול / 68
פרגית קצוצה עם חוטי סלק, בצל מוחמץ וחמוציות,
אגוזי מלך קלויים, בזיליקום וקריספי קינואה,
בתיבול ויניגרט מעושן

המוציא לחם מן הארץ / 34
לחם מחמצת עשיר המוגש עם האריסה של אילן,
מסבחה דלעת ופסטו פטרוזיליה

קרפצ'יו חציל מעושן / 46
בזילוף שמן אריסה ביתי, טחינה הר ברכה,
אגוזים קלויים, עשבי תיבול וסילאן

קפרזה כנענית / 54
עגבניות תמר ומגי, אנשובי, קרם חצילים, זעתר טרי,
ציילי חריף, עלי רוקט ושמן זעתר

סלט שוק / 52
עלי רוקט, צנונית, מלפפון ביבי, שרי, קישוא,
גזר צבעוני ובצלי פנינה, ענבים, זית סורי, נענע,
פטרוזיליה ולקט ג'עלה

סביצה דגים טרי / 54
עם זיתי קלמטה, בצלי שאלוט, צנוניות בתיבול
איולי זעתר, עשבי תיבול ושקדים פרוסים

קובנייה פורל / 54
מנחל דן עם כרישה, בצלצלי שאלוט,
זיתי טאסוס, פלפל ירוק חריף בלדי,
ויניגרט חריימה, תפרחות כוסברה ושערוות סלרי

קוקטיילים



האמורי / 54
וויסקי תפוח סמיט
גי'נג'ר ומנטה

הפריזי / 58
טקילה פסיפלורה
תפוז גי'נג'ר וטימין

החיטי / 46
גי'ן טוניק,
מלפפון והל

היבוסי / 46
וודקה אבטיח
מנטה וליים

הכנעני / 46
ערק ורדים ופיסטוק
ורחת לוקום

עיקריות



אנטריקוט עגלה מקומית 300 ג' / 159

סטייק אנטריקוט מיושן, מוגש עם בייבי בטטה אפויים
על מלח ים בתבלינים ארומטיים וצ'ימיצורי

סינטה עגלה מקומית 300 ג' / 154

סינטה מיושנת צלויה על הגריל בתוספת ריזוטו פריקי
גלילי, קרם גזר ורוטב ציר בקר מצומצם

פילה בקר 200 ג' / 179

מעגלה גלילית עם גרטן סלק ותפוז"א, ברוטב יין

כריים קאט / 48 ל-100 ג'

סטייק על העצם מיושן 21 ימים, מוגש עם צ'ימיצורי,
ירקות צלויים באריסה ותפוז"א מתובל
*יש לשאול את המלצר על משקלים

שניצל בקר / 109

משייטל עגלה ישראלית בציפוי פירורי מחמצת
לצד פירה תפוז"א באטר

המבורגר 250 ג' / 82

קציצת בקר מקומי מנתחים מובחרים
בלחמניית בריזש רכה עם חסה, עגבנייה ובצל,
מוגש עם צ'יפס תוספות לבחירה:
פלפל קלוי, בצל מקורמל +6 // פטריות צלויות, ביצת עין +8

אינת'ה מגרב / 96

מופלטת ופרגית צלויה בדבש, שום
ותערובת תבלינים כנענית עם עלי רוקט,
שערות כרישה, טחינה 'הר ברכה' וסלסת עגבניות



ארוץ בשרים ארוחת מלכים

2 סועדים | 750 ג' / 359

אנטריקוט, שייטל, כתף טלה, פרגית, אסאדו מפורק, קבב גלילי לצד תוספות
של סלט עלים, צ'יפס, ירקות מוקפצים באריסה, פירה צ'ימיצורי ושום קונפי



פסטתה אלי אוליו / 79

פרפדלה טריה עשויה במקום,
זוקיני וקישואים, עגבניות מיובשות,
פורטובלו ושום קונפי עם שיפונד של
כוסברה ופטרזיליה



פילה פורל מקומי / 129

צלוי בתנור עטוף בקראסט של פרג,
ירקות גינה - גזר צבעוני, אפונת שלג, שאלוט
אפוי, זוקיני, שמן זית, לימון רוטב של וויסקי

דג יס'תיכון שלם / 139

צלוי עם לימון ועשבי תיבול, קולורבי, זוקיני,
גזר בתבלינים טוניסאים, שעועית ירוקה
ושום קונפי על טחינה שחורה

מוסר ים סוף / 129

פילה דג ים על פפרדלה טריה
עם קרם שום לבן ואגוזי לוז שבורים

אניס

36	אוזו 12
34	ערק שליט
34	ארק אשקלון
38	פסטיס
38	פרנו

רום

35	באקרדי
36	נגריטה ספייט
33	נאגריטה לבן

אפריטיף ודז'סטיף

32	אפרול
33	קאמפרי
36	למנצולו
35	אמרטו
35	קאונטרו
34	יגר מאסטר

ויסקי

36	ויסקי JB
58	בלאק לבייל
36	בולשמילס
189 / 148	מקאלן 15 / 12
65	גרנפילדיך 14
54	גלנדליבנט אוריגינל
68	שיבס ריגל 18
39	גאנטס סמוקי
54	מאנקי שולדר

קוניאק

46	דוכוי VS
199	ג'ודה XO

בירה

מהחבית

שליש / חצי	
34 / 28	קלסברג
34 / 28	שקמה

בקבוק

26	ווינשטפן
24	בד וויזר
24	טובורג אדום

שתייה קלה

16	קולה
16	קולה זירו
16	ספרייט
16	ספרייט זירו
16	פיוזטי
16	תפוחים
14	ענבים
14	אשכוליות
12	סודה
16	מאלטי
14	תפוזים
14	לימונדה
14	אשכוליות
14	נטיה מינרלים טבעי קטן
28	נטיה מינרלים טבעי גדול
14	פרללה מוגז טבעי קטן
28	פרללה מוגז טבעי גדול
16	ג'ינג'ר אייל

יין

יין החודש - שאל את המלצר

מבעבים

210	פט נאט
165	גמלא ברוט
299	ירדן בלאן דה בלאן
299	ירדן ברוט רוזה

לבן

179	אקו לבן יקב תבור
159	פומה בלאן יקב דלתון
129	אדמה שרדונה תבור
139	ירדן גוורץ טרמינר
289	אלפסי לבן

רוזה

204	עלמה דלתון
320	רוזה מירבאל

אדום

140	גמלא בלנד
282	יראון הרי גליל
189	ירדן 2t
270	ירדן מלבק
296	ירדן קברנה סוביניון
310	קברנה רזרב דלתון
250	סירה הר אודם
250	מרלו הר אודם
179	אקו אדום תבור

מתיישנים

296	יראון אדום
550	ספיישל אודישן הר אודם
420	ירדן מרלו כרם יונתן
420	ירדן מרלו כרם אלוני הבשן
450	מלכיה תבור
899	קצרין רמת הגולן
899	רום רמת הגולן
420	קברנה פטי ורדו כרם נדב דלתון

אלכוהול

וודקה

56	וודקה סטולי עילית
41	סטולי גולד
36	פילנדיה
54	גרי גוס
54	בלוודר

טקילה

36	קווארבו אניחו
41	רוסטאר רוחו רפוסדו
39	מילגרו סילבר
42	דון חוליו סילבר
53	דון חוליו אניחו
75	קאסה אמיגוס אניחו

גיין

38	בומבי
39	טינקרי
36	גורדונס
41	אנדריקס

מרטיני

34	מרטיני ביאנקה
34	מרטיני רוסו

כבלובה וקרם וניל / 46

עם פירות העונה, רוטב תותים וטוויל תות

טארט לימון ופיסטוק / 49

קרם מרנג ומקלות מרנג צלויים
ורוטב חמוץ מתוק

מוס שוקולד וקפה ללא גלופן / 49

מוס שוקולד מקלות קקאו ורוטב קפה

מלבי דובדבנים / 42

קרם מלבי דובדבני אמרנה, קוקוס קלוי
וטוויל פיסטוק

סורבה / 42

ארבע כדורי סורבה בטעמים שונים
ורוטב תותים

שתייה חמה

12	אספרסו ארוך / קצר
14	כפול
14	אמריקנו
16	חליטה תה צמחים
18	סיידר
12	קפה שחור
12	תה

עסקיות

בהזמנת מנה עיקרית מנה ראשונה לבחירה

ראשונות לבחירה

קובנייה פורל

מנחל דן עם כרישה, בצלצלי שאלוט, זיתי טאסוס, פלפל ירוק חריף בלדי, ויניגרט חריימה, תפוחות כוסברה ושערת סלרי

בוריקה של טלה כנעני

עלי בוריק מרוקאי עם טלה בבישול ארוך וביצה רכה. מוגש על טחינה עמבה, צ'ילי חריף, עשבי תיבול ובצל סומק

סינטה ומשאויה

סינטה עגלה מקומית צרובה בפלפל שחור גס, בחיתוך דק עם מסבחה של דלעת, סלט משאויה, עלים ירוקים ושמן אריסה

תרנגול סגול

פרגית קצוצה עם חוטי סלק, בצל מוחמץ וחמוציות, אגוזי מלך קלויים, בזיליקום וקריספי קינואה, בתיבול ויניגרט מעושן



המוציא לחם מן הארץ

לחם מחמצת עשיר המוגש עם האריסה של אילון, מסבחה דלעת ופסטו פטרוזיליה

קרפצ'יו חציל מעושן

בזילוף שמן אריסה ביתי, טחינה הר ברכה, אגוזים קלויים, עשבי תיבול וסילאן

קפרזה כנענית

עגבניות תמר ומג, אנשובי, קרם חצילים, זעתר טרי, צ'ילי חריף, עלי רוקט ושמן זעתר

סלט שוק

עלי רוקט, צנונית, מלפפון בייבי, שרי, קישוא, גזר צבעוני ובצלי פנינה, ענבים, זית סורי, נענע, פטרוזיליה ולקט ג'עלה

סביצ'ה דג ים טרי

עם זיתי קלמטה, בצלי שאלוט, צנוניות בתיבול אילולי זעתר, עשבי תיבול ושקדים פרוסים

עיקריות לבחירה

דג ים-תיכון שלם / 139

צלוי עם לימון ועשבי תיבול, קולורבי, זוקיני, גזר בתבלינים טוניסאים, שעועית ירוקה ושום קונפי על טחינה שחורה

אנטריקוט עגלה מקומית 300 ג' / 159

סטייק אנטריקוט מיושן, מוגש עם בייבי בטטה אפויים על מלח ים בתבלינים ארומטיים וצ'ימיצורי

סינטה עגלה מקומית 300 ג' / 154

סינטה מיושנת צלוייה על הגריל בתוספת ריזוטו פריקי גלילי, קרם גזר ורוטב ציר בקר מצומצם

פילה בקר 200 ג' / 179

מעגלה גלילית עם גרטן סלק ותפוא"א, ברוטב יין

פריים קאט / 48 ל-100 ג'

סטייק על העצם מיושן 21 ימים, מוגש עם צ'ימיצורי, ירקות צלויים באריסה ותפוא"א מתובל
*יש לשאול את המלצר על משקלים



פסטה אלי אוליו / 79

פרפדלה טריה עשויה במקום, זוקיני וקישואים, עגבניות מיובשות, פורטובלו ושום קונפי עם שיפונד של כוסברה ופטרוזיליה

שניצל בקר / 109

משייטל עגלה ישראלית בציפוי פירורי מחמצת לצד פירה תפוא"א באטר

המבורגר 250 ג' / 82

קציצת בקר מקומי מנתחים מובחרים בלחמניית בריוש רכה עם חסה, עגבנייה ובצל, מוגש עם צ'יפס תוספות לבחירה:
פלפל קלוי, בצל מקורמל +6 // פטריות צלויות, ביצת עין +8

אינת'ה מגרב / 96

מופלטה ופרגית צלויה בדבש, שום ותערובת תבלינים כנענית עם עלי רוקט, שערת כרישה, טחינה 'הר ברכה' וסלסת עגבניות

פילה פורל מקומי / 129

צלוי בתנור עטוף בקראסט של פרג, ירקות גינה - גזר צבעוני, אפונת שלג, שאלוט אפוי, זוקיני, שמן זית, לימון רוטב של וויסקי

ארץ בשרים ארוחת מלכים 750 ג' / 359
2 סועדים | כולל 2 ראשונות לבחירה