
MENU

kitchen
— *by greg* —

בקטנה

19ש

חריפים

12ש

זיתים מתובלים

23ש

אדממה

28ש

ציפ'ס בטטה

בין לבין

59ש

מחבת דייגים

נתחי דג, שום, עלים ירוקים, מונחים על חציל ובצל שרוף, עגבנייה צלוייה, טחינה שחורה, סומק, שמן זית ולחם הבית.

63ש

נאמס ירקות

רול אורז במילוי ירקות, מונח לצד עלי חסה פריכים, עלים ירוקים, צ'ילי אדום, צנונית, רוטב אינדונזי ושקדים.

45ש

פולנטה פטריות

פטריות צלויות וכמהין, קרם תירס, צנוברים, בצל ירוק, גילופי פרמזן.

65ש

באן קיטשן

3 יח' באן, במילוי קריספי דג וסלטון עלים בתיבול אסייתי, שקדים קלויים, צנונית וצ'ילי לוהט, מוגשות בכלי אידוי לצד איולי כורכום.

47ש

טאקוס דגים

טורטייה, קריספי דג, איולי כמהין, שרי פרוס, סלטון עלים ופלה לימון.

34ש

פוקמינה

פוקצ'ה אפויה בתנור לבנים, שמן זית ועשבי תיבול, לצד סלסת פלפלים, לאבנה ופסטו.

49ש

טרטר חציל

חציל שרוף, טחינה שחורה, צ'ילי, עגבניות מגורדות, צנונית, עלים ירוקים, בולגרית מפורקת, שמן בזיליקום ושקדים. מוגש לצד לחם הבית

54ש

כרובית ארוסטיטו

לאבנה, סלסת עגבניות, עשבי תיבול לימוניים, צ'ילי טרי, שקדים קלויים ופרמזן.

47ש

ארנצ'יני

כדורי ריזוטו פריכים וגבינות, פטריות וכמהין, רוטב רוזה, שרי צלוי, בלסמי מצומצם, בצל ירוק ופרמזן.

54ש

סיגר דג ים

דג ים, עשבי תיבול וגרידת לימון. מוגש לצד טחינה שחורה, רוטב חלפיוני סלטון עלים וצנוברים.

באוירה איטלקית

69 ש

ספגטי קרבונרה

סלמון מעושן, שום קונפי, שמנת, עירית וחלמון ביצה.

72 ש

ניוקי פטריות וערמונים

פטריות יער, שימג'י, פורטובלו, כמהין, רוטב בשמל וערמונים.

74 ש

רביולי בטטה

חמאת טימין, שום, יין לבן ושמנת, אבקת פקאן סיני, צ'יפס בטטה, בצל ירוק ופרמז'ן.

76 ש

רביולי גבינות

פסטה במילוי גבינות, חמאת לימון, יין לבן, ציר ירקות, בשמל, כמהין ושמנת פרמז'ן.

78 ש

לזניה וגבינות

שכבות פסטה, ריקוטה, מוצרלה ועגבניות, ברוטב רוזה ופרמז'ן.

78 ש

טורטליני פרמז'ן

פסטה עבודת יד, במילוי פרמז'ן ומוצרלה, מיקס פטריות, ציר ירקות חמאה כמהין ופרמז'ן.

74 ש

באצ'וליני תרד וגבינות

חמאת טימין, שמנת, עגבניות שרי צלויות, יין לבן, ציר ירקות, פטרוזיליה, פרמז'ן ושקד קלוי.

79 ש

ספגטי פיש & בול

ספגטי, רוטב עגבניות, שום, קציצות דגים ועלים ירוקים.



למנות
טבעוניות/ללא גלוטן
שאל את המלצר

מהגינה

גלילי

69ש

מיקס חסות, בייבי תרד, עגבניות שרי, מלפפון, צנונית, סלק אדום, בטטה צלוייה, כדורי זעתר ומוצרלה, עלים ירוקים, פיסטוק קלוי, בולגרית מגורדת, זעתר וסומק בתיבול שמן זית ולימון.

קיסר

65ש

לבבות חסה, קרוטונים, אנשובי, ביצה רכה ופרמז'ן.
תוספת קוביות סלמון - 23 ש.

גינה

67ש

עגבנייה, מלפפון, בצל סגול, גזר, גמבה צבעונית, זיתי קלמטה, מיקס עלים, גבינה בולגרית, שקדים קלויים, שמן זית ולימון.

פנצולה

69ש

מיקס עגבניות, מוצרלה באפלו, בצל סגול, זיתי קלמטה, נענע, בזיליקום ופטרוזיליה, שום קונפי, קרעי לחם קלויים, מתובל בחומץ יין, שמן זית, בלסמי וקראמבל ירוקים.

ניסואז טונה

69ש

מיקס חסה, טונה מתובלת, שעועית ירוקה, עגבניות שרי, מלפפון, ביצה רכה, תפוח אדמה, זיתי קלמטה מתובל בחומץ יין אדום ושמן זית.

בוראטה ארטישוק

78ש

עגבניות שרי צבעוניות, שום קונפי, ארטישוק, זיתי קלמטה, שמן עשבים, בזיליקום, צנובר קלוי, בלסמי מצומצם ולחם הבית.

פטריות ובטטה

69ש

פטריות מוקפצות, מונחות על מיקס חסות, עגבניות שרי, מלפפון ובצל סגול.
מתובל בויניגרט הבית, בולגרית מגורדת, קראנץ' תרד וצ'יפס בטטה.

חלומי

74ש

מיקס עלים ירוקים, מלפפון, עגבניות שרי צבעוניות, ויניגרט הבית, חמוציות, קראנץ' תרד, קוביות חלומי, פטריות ועשבי תיבול, ברוטב אינדונזי.



למנות
טבעוניות/ללא גלוטן
שאל את המלצר

על האבן

למנות
טבעוניות/ללא גלוטן
שאל את המלצר

- טרטופו**

בשמל, מחית כמהין, שמפניון, שימג'י, פורטובלו וגבינת מוצרלה.

65 ₪
- מרגריטה**

רוטב עגבניות, מוצרלה, פרמזן ובזיליקום

62 ₪
- ארבע גבינות**

שמנת, פסטו, מוצרלה, בולגרית, מנצ'גו, פרמזן ועלי רוקט.

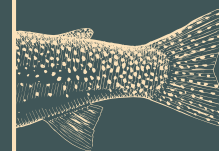
67 ₪
- בוראטה**

רוטב נפוליטנה, עגבניות שרי, שום קונפי, מוצרלה, עלי בזיליקום, בוראטה טרייה ובלסמי מצומצם.

87 ₪



מנות לגדולים



- פיש & צ'יפס**

דג בציפוי פריך, מוגש על תפוח אדמה קריספי, איולי קיסר ואיולי כמהין, מוגש לצד סלט אישי.

78 ₪
- צ'או פאן**

אטריות אורז רחבות, ברוקולי, פטריות, בצל ושום, קריספי דג, רוטב סויה, כוסברה ובוטנים.

79 ₪
- קציצות דגים**

דג ים, עשבי תיבול וגרידת לימון, שום, גמבה ועגבניות, כוסברה ולחם הבית.

93 ₪
- פילה סלמון**

פילה סלמון צרוב בעשבי תיבול, תפוז א מדורה, ציר דגים וברוקולי ירוקים.

109 ₪
- פילה דג ים**

ניוקי, חמאה, שמנת, אפונה, ארטישוק, גרדת לימון, עשבי תיבול ויין לבן.

107 ₪
- שווארמה דג**

דג מפורק בתיבול אותנטי, מוגש בפיתה גלילית, בצל בסומק, איולי קארי, טחינה שחורה, רוטב חלפניון, פלחי תפוז א וירקות שוק טריים.

87 ₪
- קיטשן תאילנדי**

סלמון מוקפץ, קוביות חציל, בצל, אפונה, פטריות, עשבי תיבול, רוטב צ'ילי, סויה קרמל, שום וג'ינג'ר, בוטנים ואורז.

85 ₪

משקאות

חמים

ניתן לשלב במשקאות חלב רזה/חלב סויה/חלב שקדים/שיבולת שועל

אספרסו קצר/ארוך

10ש

אספרסו כפול

12ש

קפוצ'ינו

15/17/19ש

מקיאטו קצר/ארוך

10ש

מקיאטו כפול

12ש

אמריקנו קטן

15ש

אמריקנו גדול

17ש

תה עם תיון

14ש

קפה טורקי

11ש

סיידר חם

23ש

סיידר מתוק, תפוח מיובש ומקל קינמון,
תוספת יין אדום 5ש

משקה בריאות

23ש

ג'ינג'ר, דבש, לימון, נענע, תפוח ומקל קינמון

שוקו פרלינים קטן

17ש

שוקו פרלינים גדול

19ש

קרים

שתייה קלה

15ש

קוקה קולה, דיאט קולה, זירו, ספרייט, ספרייט
זירו, פאנטה, פיוז-טי, נביעות בטעמים, ענבים,
מאלטי - בירה שחורה

מים מינרלים

11ש

סודה

12ש

טבעי - גזר/תפוזים/לימונדה

18ש

תפוח ירוק

24ש

קפה קפוא

21ש

גרניטה פקאן

25ש

קפה קפוא בתוספת פקאן סיני

שייק פירות

28ש

תות, בננה, תמר, אננס, מנגו, מלון
על בסיס חלב/תפוזים/מים

לימונענע גרוס

19ש

קפה קר

19ש

על בסיס אספרסו עם חלב קר וקצף חלב

מושחתים

מילקשייק

29ש

מבחר טעמים לבחירה:
שוקולד/וניל/עוגיות/ריבת חלב/סורבה.
תוספת קצפת 5ש

שייק אוראו

35ש

מסקרפונה, אייס וניל, עוגיות אוראו,
שוקולד לבן, קצפת ושברי עוגיות.

שייק אלפחורס

35ש

מסקרפונה, אייס וניל, אלפחורס, ריבת
חלב, קצפת וקוקוס קלוי.

שייק קינדר לוז

35ש

מסקרפונה, אייס וניל, ממרח קינדר,
שוקולד לוז ושברי אגוזי לוז.

kitchen

— *by greg* —