

# LUNCH & DINNER

[SERVED DAILY 12:00-00:00]

## STARTERS

- 49 // **מרק בצל** בצק עלים וגבינת אמנטל  
**Onion Soup** Puff Pastry and Swiss Cheese
- 65 // **מרק פירות ים** פסטיס, עגבניות וזעפרן  
**Sea Food Soup** Pastis, Tomato & Saffron
- 45 // **חציל בגריל** איולי שום ושמנת חמוצה  
**Grilled Eggplant** Garlic & Sour Cream Aioli
- 45 // **בורגול ויוגורט כורכום טרי** ירקות קצוצים, זיתים, זעטר וגבינת פטה  
**Bulgur and fresh Turmeric yogurt** Olives, Za'atar and Feta Cheese
- 42 // **טארט שלוש גבינות** כרישה וטימין  
**Three Cheeses Tart** Leek & Thyme
- 75 // **מולים** וורמוט ביאנקו, מרווה, עגבניות ושום  
**Mussels** Vermouth Bianco, Sage, Tomato & Garlic
- 49 // **לקס ביתי וקרם פרש** סלמון בכבישה קרה, עגבניות, בצל, צלפים, שמיר וצנימונים של לחם תפוז'  
**House made lox and Crème fraîche** Tomato, Onion, Dill and Potato Bread Toast
- 75 // **שרימפס ולימונים כבושים** חמאה, שום וציר פירות ים  
**Shrimp & Pickled Lemons** Butter, Garlic & Seafood Stock
- 62 // **קרפצ'יו פילה בקר** שמן כמהין, תפוז', פורטובלו, רוקט ופרמזן  
**Beef Fillet Carpaccio** Truffle Oil, Potatoes, Portobello, Arugula & Parmesan
- 62 // **סביצ'ה דג ים** ציילי ושמן עירית  
**Ceviche** Chili & Chive Oil

## PASTA

- 79 // **טורטליני דלעת ומסקרפונה** תרד, בטטה, שמנת מתוקה ופרמזן  
**Pumpkin & Mascarpone Tortellini** Spinach, Sweet Potato, Cream & Parmesan
- 79 // **טורטליני כבדי עוף** קרם שורש סלרי, שום, לימון וצ'ילי  
**Chicken Liver Tortellini** Celery Root Puree, Garlic, Lemon & Chili
- 85 // **פפרדלה ראגו בקר** עגבניות, פקורינו ובזיליקום  
**Beef Ragù Pappardelle** Tomato, Pecorino and Basil

## MAIN COURSE

- + CHOOSE A SIDE DISH • **תוספת אחת לבחירה** +
- 65 // **דלעת צלויה וקינואה זעפרן** תבשיל אפונה, עגבניות ובזיליקום  
**Roasted Butternut Squash w/ Saffron Quinoa** Tomato, Peas & Basil stew
- 109 // **דג ים** יוגורט עיזים ותרד  
**Sea Fish** Goat Milk Yogurt & Spinach
- 109 // **סלמון בריזוטו פרימוורה** ירקות ירוקים, חמאה, פרמזן ולימון  
**Salmon & Risotto Primavera** Spring vegetables, Butter & Lemon
- 125 // **מוסר ים ושרימפס** בוק צ'וי, ציר פירות ים, פירה סלרי, שום קונפי וזעפרן  
**Sea bass & Wild shrimp** Bok choy, Seafood Stock, Celery Root Puree, Garlic & Saffron
- 129 // **פירות ים מרינר** ירקות שורש, שמנת מתוקה, יין לבן ועשבי תבלין  
**Seafood Marinière** Root Vegetables, Cream and Herbs
- 89 // **חזה עוף בגריל** רוטב עגבניות, זוקיני ולימונים כבושים  
**Grilled Chicken Breast** Tomato Sauce, Zucchini & Pickled Lemons
- 93 // **קורדון בלו** חזה עוף במיליו בייקון, אמנטל ורוטב חרדל  
**Cordon Bleu** w/ Mustard Sauce
- 120/79 // **צלע לבן ובייקון** רוטב חרדל ותפוחים  
**Pork Chop** w/ Bacon & Apple Mustard Sauce
- 145/95 // **פילה בקר** ברוטב ברנדי, פטריות יער, שמנת (250/125 גר')  
**Beef Fillet** Brandy & Portobello Cream Sauce (125/250gr)
- 159 // **אנטריקוט מקומי במחבת פלדה** רוטב דמי גלאס יין אדום או רוטב גורגונזולה עם ברוקולי  
**Pan seared local Rib eye Steak** w/ Red Wine Sauce or Gorgonzola Sauce and Baked Broccoli

## SALADS

- // 45 **3 חסות וטוסט פטה** עגבניות, בצל ווינגרט בלסמי סילאן  
**Mix Greens and Feta cheese Toast** Tomato, Onion, Balsamic & Date Honey vinaigrette
- // 55 **סלט שורשים וגבינת גורגונזולה** ירקות שורש פריכים, בצל ורוקט קצוץ בווינגרט חומץ יין אדום ודבש  
**Root Salad & Gorgonzola** Crunchy Root Vegetables, Onion, Arugula w/ Honey & Red Wine Vinegar Vinaigrette
- // 53 **סלט קיסר** לבבות חסה, איולי, פרמזן וקרונטונים  
**Caesar Salad** Romaine Lettuce, Aioli, Parmesan & Croutons
- תוספות:** עוף/בייקון < 12 // שרימפס < 26  
**Add:** Chicken/Bacon > 12 // Shrimp > 26

## SANDWICHES

- + CHOOSE A SIDE DISH • **תוספת אחת לבחירה** +
- // 72 **ZUNI BURGER** (220 Gr) לחמנית בריוש, עגבנייה, חסה, בצל ומלפפון חמוץ  
**Brioche Bun, Tomato, Lettuce, Onion & Pickles**  
**תוספות:** גורגונזולה / צ'דר / בייקון < 12 אמנטל / פטריות < 6  
**Add:** Gorgonzola/ Cheddar/ Bacon > 12 Emmental/ Mushrooms > 6
- // 79 **LAMB BURGER** (220 Gr) לחמנית בריוש, איולי כמון, גבינת עיזים ובצל קלוי  
**Brioche Bun, Cumin Aioli, Goat Cheese & Caramelized Onion**
- // 65 **B.L.T.** בייקון, חסה ועגבנייה עם אמנטל ומיונז  
**Bacon, Lettuce & Tomato, w/ Emmental Cheese & Mayonnaise**
- // 65 **CHICKEN SANDWICH** מיונז ציפוטלה, בצל קלוי, חסה ועגבנייה  
**Chipotle Mayonnaise, Caramelized Onion, Lettuce & Tomato**

EXECUTIVE CHEF  
**STANISLAV SHNEER**  
EXECUTIVE CHEF

MIND YOUR OWN BUSINESS LUNCH

ראשון-חמישי 12.00-17.00  
**20% הנחה** על כל התפריט (למעט משקאות, למעט בחגים)

Sun.-Thur. 12.00-17.00  
**20% Discount** on the menu (beverages excluded, not during holidays)

## SNACKS

- 12 // **זיתים**  
**Seasoned Olives**
- 12 // **שקדים בסריצ'ה**  
**Sriracha Almonds**
- 9 // **ירקות כבושים**  
**Pickled Vegetables**
- 29 // **טוסט כבדי עוף**  
**Chicken Liver Toast**
- 35 // **גבינה בשלה ומרמלדה**  
**Aged Cheese and Marmalade, Nuts and Seasonal Fruit**
- 89 // **כל החמישיה ביחד**  
**All Five Snacks**

## ON THE SIDE

- 23 // **ציפס**  
**French Fries**
- 23 // **פירה**  
**Mashed Potatoes**
- 23 // **הום פרייז**  
**Home Fries**
- 24 // **סלט חסה ועגבניות**  
**Lettuce & Tomato Salad**
- 23 // **אורז יסמין**  
**Jasmine Rice**
- 24 // **ירק מאודה**  
**Steamed Vegetables**
- 35 // **מקרונים וגבינת צ'דר**  
**Mac 'n' cheese**

# DRINKS

[SERVED DAILY 12:00-00:00]

## COLD

- 15 // לימונדה/תפוזים/  
אשכוליות  
*Lemonade/Orange/Grapefruit*
- 15 // חמוציות  
*Cranberry*
- 15 // עגבניות  
*Tomato*
- 15 // סיידר צלול/מוגז  
*Apple Cider sparkling/still*
- 15 // מוגזים  
*Soft Drinks*
- 15 // מינרלים סן בנדטו  
(500 מ"ל)  
*San Benedetto (500 ml)*
- 29 // מינרלים אקה פנה  
(750 מ"ל)  
*Acqua Panna (750 ml)*
- 29/11 // פלגרינו (750/250 מ"ל)  
*Pellegrino (750/250 ml)*
- 19 // תה קר  
*Iced Tea*
- 21 // קפה קר  
*Iced Coffee*
- 21 // אייס לימונענע  
*Ice Lemonade w/ Mint*
- 32 // מילקשייק מגלידה ביתית  
וקצפת מסקרפונה  
*House Made Mascarpone*

## HOT

- 12 // תה  
*Tea*
- 19 // חליטות תה  
*Tea Blends*
- 15/13 // קפוצ'ינו (קטן/גדול)  
*Cappuccino (Sm./Lg.)*
- 15/13 // אמריקנו (קטן/גדול)  
*Americano (Sm./Lg.)*
- 10 // אספרסו קצר  
*Espresso*
- 13 // אספרסו כפול  
*Double Espresso*
- 19 // שוקו חם  
*Hot Chocolate*
- 21 // סיידר חם  
*Hot Apple Cider*
- 19 // מוקה  
*Mocha*

## COCKTAILS

- DRY MARTINI**  
Gin, Vermouth, Olive or Lemon  
49
- VODKA MARTINI**  
Vodka, Vermouth, Olive or Lemon  
46
- APPLE MARTINI**  
Vodka, Apple Juice & Schnapps  
46
- BLOODY MARY**  
Vodka, Tomato Juice & Tabasco  
46
- RED FRUITS COSMO**  
Vodka, Cranberry & Red Fruits  
46
- MARGARITA**  
Tequila, Cointreau & Lemon  
49
- DAIQUIRI**  
Dark Rum & Fruit Sorbet  
46
- NEW YORK SOUR**  
Whisky, Wine, Sour  
49
- WHITE RUSSIAN**  
Vodka, Kahlua & Cream  
48

## BUBBLES

- KIR ROYAL**  
פרוסקו, קסיס  
*Prosecco, Crème de Cassis*  
42
- MIMOSA**  
פרוסקו, טריפל סק, תפוזים  
*Prosecco, Triple Sec, Orange*  
42
- SWIMMING POOL**  
מואט ברוט וקרח קוונטרו  
*Moët brut & Cointreau Ice*  
59



## BEER

### [THE DRAFT]

- Heineken** // 31  
הייניקן 400ml
- Goldstar** // 30  
גולדסטאר 400ml

### [THE BOTTLES]

- Leffe Brune** // 31  
לף בראון
- Stella Artois** // 33  
סטלה
- Hoegaarden** // 31  
הוגארדן
- Guinness** // 33  
גינס
- Corona** // 33  
קורונה

## WARM NIGHTS

- סיידר חם ויין אדום** // 35  
*Hot Apple & Red Wine Cider*
- אייריש קופי ומסקרפונה** // 42  
*Irish Coffee w/ Mascarpone*
- שוקו חם, גראפה וטראפלים** // 42  
*Hot Chocolate w/ Grappa & Truffles*

**Sorry, but**  
SELLING OR SERVING  
ALCOHOLIC DRINKS  
TO PEOPLE UNDER  
THE AGE OF 18  
IS PROHIBITED!