

ללא גלוטן





ששון

בערב


פתיחים

- 34 כבד קצוץ עם איולי זעתר וחזרת אדומה.
- 26 גבינת ג'יבני צרובה, זעתר מהוואדי, עגבניות מגורדות, צנובר, פלפל חריף ושמן זית.
- 26 סלט זוקיני, נענע, ויניגרט הדרים, צ'ילי טרי ופיסטוק 
- 22 משוואיה ירקות שרופים על טחינה, שמן זית וסומק 
- 26 בייבי קישואים צלויים, יוגורט, דבש, נענע יבשה ושמן זית.
- 24 סילקה, עלי סלק ולפת עם פלפל צ'ומה וגבינת פנחס 

ראשונות

- 58 דג ים פרוס דק, אבן יוגורט, סומק, פלפל חריף, בצל שאלוט, ויניגרט לימון כבוש, צנובר וראשד.
- 58 קלאמרי צרוב, פטרוזיליה, פילה לימון, פלפל חריף, עלים טריים על קרם פרש.
- 58 קרפצ'יו סינטה טרי, בלסמי מיושן, שמן זית, פרמזן מגורד וחרדל דיז'ון.
- 69 מוח עגל מבושל, פלפלים חריפים, עגבניות, לימון כבוש, חומוס וכוסברה.
- 46 חציל קלוי, טחינה גולמית, סילאן, יוגורט, פלפל חריף, פיסטוק איראני ועלי ורדים 
- 48 סלק צהוב, שמן אגוזים, ענבים סגולים, קרם פרש, ראשד ואגוזי לוז 
- 54 ריזוטו איראני, תרד, זעתר טרי, עגבניות לחות, לימון פרסי וצנובר.
- 54 סלט עלים, סלנובה, אנדיב, חסה ערבית, שאלוט, אגסים, גבינת תום ואגוזי פקאן מקורמלים 
- 54 סלט חי, עגבניות צבעוניות, מלפפון טעם, בצל, זיתים, צנונית, פטרוזיליה, זעתר, סומק וגבינת טולום תורכית 

עקריות

- 112 שרימפס וקלמארי, עגבניות, פלפל חריף, כוסברה, שום, ציר ים, לימון כבוש ויוגורט עזים.
- 124 פילה לברק מג'וגין, רוטב עגבניות חריף, כוסברה, חומוס ותוספת לבחירה.
- 69 רבע עוף ללא עצם צלוי בגריל, ציר חום, עגבניות, שום, זיתים ואורז בוכרי.
- 78 המבורגר כבש, לחמניה ללא גלוטן עם איולי זעתר, סלט משוואיה ותוספת לבחירה.
- 78/102 שיפוד נתח קצבים/פרגית, קרם בצלים, סלט ירקות שרופים, ציר בקר ותוספת לבחירה.
- 48 אנטריקוט צלוי על פחמים, מח עצם, ציר בקר ותוספת לבחירה (מחיר ל-100 גר') 
- נתח בקר טרי מיושן במקום, מוגש עם תוספת לבחירה (מחיר ל-100 גר') שאל את המלצר

תוספות

אורז בוכרי 15  | שעועית ירוקה 15  | סלט ירוק 15  | לחמניה ללא גלוטן 6

 - טבעוני / אופציה לטבעוני

מנות המוגדרות ללא גלוטן הן כאלה העשויות מחומרי גלם ללא גלוטן, תוך הימנעות מזיהום צולב בהכנתן, אם כי חשוב לציין כי במטבח ישנם חומרי גלם / מנות המכילים/ות גלוטן