

ללא גלוטן צ'הרים בששון

ראשונות

42	כבד קצוץ, איולי זעתר וחזרת אדומה.
78	סביצ'ה דג ים, איולי צ'דמלה, גספצ'יו עגבניות ושיפוקה.
78	קרפצ'יו דג ים, צנובר, שאלוט, זרעי עגבניות, פלפל חריף, יוגורט, עלי זעתר ושמן ירוק.
69	קלאמרי סגול צרוב על הפלאנצ'ה, עלים ירוקים, עגבניות, לימון וסומק על לאבנה.
72	טרטר בקר, פטרוזיליה, שאלוט, פלפל חריף, זיתי קלמטה, שקדים קלויים ואיולי פפריקה.
65	קרפצ'יו עגל, שמן זית, בלסמי מיושן, בזיליקום ופרמזן.
84	המוח של הששון, מוח עגל מבושל עם פלפלים חריפים, לימון כבוש, חומוס וכוסברה, מגיע עם לחם ללא גלוטן.
64	ריזוטו "פרסי", תרד, זעתר טרי, עגבניות לחות, לימון פרסי, צנובר ואבקת טאסוס.
56	קרפצ'יו חציל, טחינה גולמית, סילאן, פלפל חריף, שאלוט, גבינת המאירי ועלי זעתר.
68	ניו סיזר, ליטל ג'אם, ויניגרט טרגון וצד'ר אנגלי.
68	סלט עלים, סלנובה, אנדיב, חסה ערבית, שאלוט, אגסים, גבינת תום מגורדת ואגוזי פקאן מקורמלים.
68	סלט חי, עגבניות צבעוניות, מלפפון טעם, בצל, זיתים, פטרוזיליה, זעתר, סומק וגבינת ברינזה.
64	סלט עגבניות ומוצרלה, עגבניות, שאלוט, זיתים, ארטישוק רומאי קצוץ, בזיליקום, בלסמי ושמן זית מתובל.

עקריות

138	פילה בר ים, ברוטב בר בלאן לימוני, זוקיני, מנגולד, סלסה זיתים ותוספת לבחירה.
94	המבורגר טלה בלאדי, לחמנייה ללא גלוטן, איולי זעתר, סלט משוואיה וצ'יפס.
134	לברק שלם בטאבון, עגבניות, פלפל חריף, כרישה צלויה, לימונים כבושים, קונפי שום ושמן זית.

בשרים נטו

שפודים

מוגש עם דמי גלאס ותוספת לבחירה

138	שיפוד שקדי עגל
114	שיפוד נתח קצבים
119	שיפוד אנטרקוט

סטיקים

מוגש עם תוספת לבחירה

225	אנטרקוט, (350 גר')
64	טי-בון, סינטה ופילה על העצם (מחיר ל-100 גרם)
64	פריים ריב, אנטרקוט על העצם (מחיר ל-100 גרם)
78	תוספת כבד אווז, (מחיר ל-50 גרם)

תוספות

אורז בוכרי 16 | שעועית ירוקה 18 | סלט ירוק 16 | לחמנייה ללא גלוטן 6

* 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 בימים א'-ו', בשעות 12:00 עד 17:00 - 15% הנחה על התפריטים
טבעוני / אופציה לטבעוני