

ללא גלוטן צהרים בששון

ראשונות

78	סביצ'ה דג ים, איולי צ'רמלה, 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, חומס וכוסברה
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
64	סלט עגבניות ומוצרלה, עגבניות, שאלוט, זיתים, ארטישוק רומאי קצוץ, בזיליקום, בלסמי ושמן זית מתובל

עקריות

138	פילה בר ים, ניוקי תפוחי אדמה, בר בלאן לימוני, זוקיני, מנגולד וסלסה זיתים
94	המבורגר טלה בלאדי, לחמנייה ללא גלוטן, איולי זעתר, סלט משוואיה וצי'פס
82	פרגית צלויה עם עשבי תבלין ושום, קארי אדום מהמזרח, שאלוט פריך ואורז
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

134	סינטה עגלת אנגוס מובחרת, רוטב בלק פפר (200 גר')
218	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