



42  
42  
42  
42  
42  
45

- קינוחים**
- עוגת גבינה**  
בסיגנון אוראו
- עוגת שוקולד חמה פאדג'**  
(ללא קמח)
- קוקי קינדר**  
סוגים שונים של שוקולד בעוגת בצק עוגיות - מוגש חם
- טירמיסו**
- קרם ברולה**
- קינוח נפולאון**  
מבחר עוגות צרפתיות תוצרת קונדיטוריית נפולאון

## משקאות

18  
14/26  
14  
14  
13/13/16  
15  
16/19  
16/19/21  
13  
16  
28/34  
35/41

- מים מינרליים**
- מים מוגזים Perrier קטן // גדול**
- שתיה קלה רגיל // זירו**
- לימונדה // תפוזים**
- אספרסו קצר // ארוך // כפול**
- אמריקנו**
- קפוצ'ינו קטן // גדול**
- שוקו חם קטן // גדול // עם קצפת תה**
- צ'אי מסאלה**
- סיידר חם // תוספת יין**
- יין חם // תוספת רום**  
ציפורן, כוכב אניס, קינמון, דבש והל

## יין ובירה

### יקבי רקנאטי

32/135  
32/131  
225  
170  
170  
151  
83

- יונתן אדום כוס // בקבוק**
- יונתן לבן כוס // בקבוק**
- קברנה סוביניון כרם לבנון 2021**
- פרנצ' בלנד 2023 (לבן)**
- רודה**
- הרי גליל מרלו**
- גמלא סנג'ובזה בקבוק 375 מ"ל**

### יקבי ירושלים

190

**קברנה סוביניון 2023**

### בירה

25/31  
32  
32  
32  
32

- גולדסטאר חבית שלישי // חצי**
- גולדסטאר לא מסונן**
- קרלסברג**
- טובורג**
- ויינשטפן**



© coloproint

## ראשונות

45  
36/47  
35/39  
61  
69  
69  
69  
79  
83  
83  
85  
110

- מרק היום**
- פוקצ'ה**  
שמן זית, מטבלים // אנטיפסטי חם
- צ'יפס**  
יווני // רגיל
- פילה ברבניות**  
בטיגון עמוק, מוגש עם אילוי וחמוצים
- קפרזה ירושלמי**  
אנטיפסטי, עגבניות, מוצרלה, בלסמי
- סלט קיסר**  
חסה, בצל סגול, קרטונים, עגבניות מיובשות ופרמזן (תוספת סלמון מעושן 25₪)
- אגס ביין אדום**  
אפיו בתנור, חסות, דבש, רוקפור ואגוזי פקאן
- סלט חלומי**  
חלומי מצופה, חסות, צ'יפס בטטה, שרי, בצל, וינגרט הדורים
- ברוסקטה עיזים**  
גבינת עיזים צלוייה על צנימים, חסות, תמרים, אגוזי מלך ויין אדום
- סלט בורטה**  
שרי צבעוני, שמן זית, צנוברים, פסטו, בדיליקום
- סלט טונה**  
טונה מעושנת, חסות, שרי, ביצה קשה, זיתים, בצל סגול, וינגרט הדורים
- פלטת גבינות**  
מבחר גבינות המוגשות עם צנימים, ריבת שרי, חמאה, וכוס יין אדום/לבן

## פיצה ופסטה

69  
73  
75  
79  
79  
79  
79  
79

- פיצה מרגריטה**  
תוספות לבחירה: סלמון מעושן 23₪, פטריות 11₪, זיתים 9₪, בצל 7₪, ביצה 5₪
- פנה פומודורו**  
רוטב פומודורו איטלקי, עגבניות שרי, שמן זית ובדיליקום
- פטוצ'יני רוזה**  
רוטב עגבניות איטלקי, שמנת
- פפרדלה פטריות**  
ראגו ממבחר פטריות, שמנת
- רבולי גבינות**  
שמנת ערמונים וכמהין
- פפרדלה נורבגית**  
רוטב שמנת וסלמון מעושן עם טוויסט של וויסקי
- ריזוטו פטריות**  
ראגו פטריות, יין לבן, קרקר פטריות וסלק

## דגים

73  
110  
129  
139  
277

- פיש אנד צ'יפס**  
דג קוד מצופה בטיגון עמוק וצ'יפס
- פילה סלמון**  
מוגש עם פסטה טליאטלה, שעועית ירוקה ושרי
- דג שלם**  
עשוי בתנור מוגש עם צ'יפס או אנטיפסטי
- דג היום מפולט**  
מוגש עם ריזוטו לימון וטוויל פרמזן
- פלטת דגים**  
פילה סלמון, דג היום, פיש & צ'יפס, אנטיפסטי, חמוצים ואילוי

## Starters —

<b>Soup of the day</b>	45
<b>Foccacia</b>	36/47
olive oil served with dips / antipasti	
<b>French/Greek fries</b>	35/39
<b>Red Mullet fillet</b>	61
deep fried served with aioli and pickles	
<b>Caprese Yerushalmi</b>	69
antipasti, tomatoes, mozzarella, balsamic vinegar	
<b>Caesar Salad</b>	69
lettuce, red onion, croutons, sun-dried tomatoes and parmesan (smoked salmon +25 nis)	
<b>Pear In Red Wine</b>	69
oven baked, lettuce, honey, blue cheese, nuts	
<b>Halloumi Salad</b>	79
coated halloumi, lettuce, fried sweet, potatoes, cherry tomatoes, onion, citrus vinaigrette	
<b>Goat Bruschetta</b>	83
goat cheese grilled on toast, lettuce, dates and walnuts	
<b>Burrata Salad</b>	83
colored cherry tomatoes, olive oil, pine nuts, pesto, basil	
<b>Tuna Salad</b>	85
smoked tuna fish, lettuce, cherry tomatoes, boiled egg, olives, red onions, citrus vinaigrette	
<b>Cheese Plate</b>	110
a selection of cheeses served with toast, cherry jam, butter and a glass of red / white wine	

## Pizza & Pasta —

<b>Pizza Margherita</b>	69
tomato sauce, mozzarella, basil toppings (nis): smoked salmon 23, mushrooms 11, olives 9, onions 7, egg 5	
<b>Penne Pomodoro</b>	73
italian pomodoro sauce, cherry tomatoes, olive oil and basil	
<b>Fettuccine Rose</b>	75
italian cream, tomato sauce	
<b>Pappardelle Mushroom</b>	79
ragu from a selection of mushrooms and cream	
<b>Cheese Ravioli</b>	79
chestnut cream and truffles	
<b>Norwegian Pappardelle</b>	79
cream sauce, smoked salmon, and a twist of whiskey	
<b>Mushrooms Risotto</b>	79
ragu mushrooms, white wine, mushrooms & beetroot crackers	

## Fish —

<b>Fish &amp; Chips</b>	73
deep-fried codfish and french fries	
<b>Salmon Fillet</b>	110
served with tagliatelli, green beans and cherry	
<b>Whole Fish</b>	129
baked in the oven and served with fries or antipasti	
<b>Fish fillet of the day</b>	139
served with a lemon risotto and a parmesan tuile	
<b>Fish Platter</b>	277
salmon fillet, fish fillet of the day, fish & chips, antipasti, pickles and aioli	

## Dessert —

<b>Cheese Cake</b>	42
oreo style	
<b>Chocolate fudge cake</b>	42
served hot - (no flour)	
<b>Cookie Kinder</b>	42
various kinds of chocolate in cookie dough cake-served hot	
<b>Tiramisu</b>	42
<b>Crème Brulée</b>	42
<b>Napoleon Cake</b>	45
a choice of french specialties made by patisserie napoleon	



## Drinks —

<b>Mineral Water</b>	18
<b>Sparling Water Perrier S // L</b>	14/26
<b>Soft Drink Reg // Zero</b>	14
<b>Lemon // Orange</b>	14
<b>Espresso Short // Long // Double</b>	13/13/16
<b>Americano</b>	15
<b>Capuccino S // L</b>	16/19
<b>Hot Chocolate S // L // Whipped Cream</b>	16/19/21
<b>Tea</b>	13
<b>Indian Tea</b>	16
<b>Hot Cider // With Wine</b>	28/34
<b>Glühwein // With Rhum</b>	35/41

## Wine & Beer —

### Recanati Winery

<b>Jonathan Red Glass // 750ml</b>	32/135
<b>Jonathan White Glass // 750ml</b>	32/131
<b>Cabernet Sauvignon Kerem Levanon</b>	225
<b>French Blend 2023 (white)</b>	170
<b>Rosé</b>	170
<b>Galil Mountains Merlot</b>	151
<b>Gamla Sangiovese 375ml</b>	83

### Jerusalem Winery

<b>Cabernet Sauvignon 2023</b>	190
--------------------------------	-----

### Beers

<b>Draft Goldstar 1/2 // Pint</b>	31/25
<b>Goldstar Unfiltered</b>	32
<b>Carlsberg</b>	32
<b>Tuborg</b>	32
<b>Weihenstephaner</b>	32