

• סלטים

19 ש	הומוס מעדשים כתומות
19 ש	טחינה עם לב עירסה
21 ש	באבא גנוש (חציל בטחינה)
18 ש	טבולחה (פטרוזיליה, עגבניות, נונע)
19 ש	פלפל קלוי עם שום ושמון זית
19 ש	عزيزקי יווני
23 ש	סלק על לאבנה
23 ש	סלט מנגולד לימיוני
12 ש	סלסלת לחם
27 ש	ג' בטה ומטבלים

חתוך במקום מירקות העונה

צמחיוני וטבעוני

57 ש	לזניה תרד
57 ש	כבב טבעוני
55 ש	על חומום עדשים עם בצל מטוגן
	פמטה פנה פמטו צנוברים וערמוניים

33 ש	סלט ירוק
8 ש	חסה, רוקט, שרי, בצל סגול
33 ש	תוספת גבינת פרמוון
8 ש	סלט ירקות מיקונוס
33 ש	מלפפון, עגבניה, בצל, זית קלמטה
8 ש	תוספת פטה יוונית
33 ש	סלט עגבניות אוריינטלי
8 ש	עגבניה, שרי, פלפל, בצל, פטרוזיליה
	תוספת לאבנה מתחתית הסלט

מומלץ!

סנגריה עוננת

קנקן חצי ליטר

(4-3 כוסות)

סנגריה עוננת

עם פלחי פירות

56 ש



קרפצ'יוין

קרפצ'יו היביסטרו

קרפצ'יו סיגטה

47 ש

תוספת לחם, שום קונפי וטפנד 12 ש

ולא מעוישן

- המברגר 220 גרם
עראייס אוריינטלי הביסטרו
קנב טלה ועגל על הגראיל

כרייכים

- 220 גרם ריב אנטריקוט
אסאדו מעוישן מפורק
חזיה עוף מעוישן קצוץ עם בצל מטוגן

מנת היום

מנות ילדים

- פסטה רוזה/עגבניות/ שמנת עם פרמזן 45 ש
המברגר 120 גרם וצ'יפס
שניצלזנים וצ'יפס

בשר מהמעשנה

- נקניקיות עגל (צ'ורייסוס) מעוישנות 57 ש
250 גר' לאחר עישון מוגש עם כרוב כבוש
חזי עוף (בחיתוך אורד) מעוישן
מוגש עם מהמצי הביסטרו
פילה סלמוני מעוישן קלות
מוגש עם כרוב כבוש ורוטב סלמוני
אסאדו ללא עצם (בחיתוך אורד)
מוגש עם ריבת פירות יער מפולפלת
חזיה עוף מעוישן שלם

©
מומליך!

פלטה בשרים זוגית

- זוג צ'ורייסוס מעוישנות,
אסאדו מפורק מעצם,
קנב טלה ועגל בגראיל
חזיה עוף מעוישן,
צ'ימייעזרי, טחינה, שום
158 ש

תוספות חממות

- אורז מדגסקר בקרם קוקוס
פוטטוס הביסטרו מותבלים
שועונית יrokeה
צ'יפס עבודת יד