

תפריט טעימות TASTING MENU

ארוחת טעימות שמתחילה במרק ומסתיימת בקינוח
Tasting menu that starts with soup and ends with dessert

ניתן להזמין עד השעה 21:00
To be ordered by 21:00

•••••

ארוחת שש מנות
Six-course meal
290

מרק ברוקולי צלוי, בצל קונפי, גרגר נחלים
Roasted broccoli soup, onion confit, watercress

רול סלמון נא, קולורבי מוחמץ, קאמפרי ויוזו, לימון פרסי
Raw salmon roll, pickled kohlrabi, campari & yuzu, persian lime

שפונדרה עגל בבישול איטי, קרם בצל, כרוב לבן חמוץ
Slow-cooked veal short-rib, onion cream, sour white cabbage

פילה דג ים, קרם ארטישוק, פורציני, רוטב דגים אדום
Sea fish fillet, artichoke cream, porcini, red fish sauce

פילה בקר בגריל פחמים, גזר לבן צלוי, כרוב לבן ואדום, רוטב יין אדום
Beef fillet, white carrot, red & white cabbage, red wine sauce

קינוח
Dessert

על כל השולחן ליהנות מתפריט זה
To be enjoyed by the whole table

טעימות יין בהתאמה
Wine pairing
190

קוט דה בף / סינטה צלויים בגריל פחמים
Côte de boeuf / Sirloin grilled in charcoal oven
100 grams גרם
50

COCKTAILS BY ZUTA

לשיקול דעתך יתווספו לחשבון הסופי 12.5% דמי שירות
A 12.5% discretionary service charge will be added to your bill


EIGHTEEN SIXTY EIGHT
Chef Yankale Turjeman

ירוק ולבן GREEN & WHITE

תפריט אביב SPRING MENU

סלט עלים ואנדיב, תפוחים וצנוניות, פקאן מלוח, וויניגרט תפוז
Leaf salad, apples & radishes, salted pecan, orange vinaigrette
54

מרק ברוקולי צלוי, בצל קונפי, גרגר נחלים
Roasted broccoli soup, onion confit, watercress
54

טרטר פילה בקר, חלמון שליו כבוש, קרם פטריות ומיסו אדום
Beef fillet tartar, cured quail yolk, mushroom & red miso
68

דג ים בתחמיץ כוסברה וליים, אבוקדו וצנון יפני, מרמלדת צ'ילי
Sea fish in coriander & lime, avocado & daikon, chili marmalade
65

כנפיים ללא עצמות צלויים בגריל פחמים, שקדים ותפוחים
Boneless chicken wings grilled on charcoal, almond & apple
58

רול סלמון נא, קולורבי מוחמץ, קאמפרי ויוזו, לימון פרסי
Raw salmon roll, pickled kohlrabi, campari & yuzu, persian lime
65

שקדי עגל בראס אל חנות, טחינה שחורה, לימון כבוש ואריסה
Veal sweetbread in ras el hanot, black tahini,
preserved lime & harissa
76

שפונדרה עגל בבישול איטי, קרם בצל, כרוב לבן חמוץ
Slow-cooked veal short-rib, onion cream, sour white cabbage
66

•••••

גיוזה פטריות יער, ציר פטריות פורציני, ירקות אביב ירוקים
Mushroom gyoza, porcini mushroom stock, spring greens
92

סלמון כבוש וצלוי, קרם אבוקדו, קונפי תפוחי-אדמה
Cured & grilled salmon, avocado cream, potato confit
115

פילה דג ים, קרם ארטישוק, פורציני, רוטב דגים אדום
Sea fish fillet, artichoke cream, porcini, red fish sauce
139

עוף צלוי מפורק, ארטישוק ירושלמי, הולנדייז שמיר
Pulled roasted chicken, jerusalem artichoke, hollandaise & dill
98

סטייק אנטריקוט בגריל פחמים, תפוחי"א פריכים, רוטב חרדל ותפוחים
Rib-eye steak grilled on charcoal, crispy potatoes,
mustard & apple sauce
165

פילה בקר בגריל פחמים, גזר לבן צלוי, כרוב לבן ואדום, רוטב יין אדום
Beef fillet, white carrot, red & white cabbage, red wine sauce
168

טלה בשלוש צורות, קרם חצילים, ציר טלה
Lamb in three ways, eggplant cream, lamb jus
174

חזה ברווז, שורש סלרי ותפוחים, בקצ'וי, רוטב אוכמניות וציר בקר
Roasted duck breast, celeriac & apple, bok-choy,
blueberry & beef jus sauce
139