

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 order by 21:00

.....

ארוחת שש מנות
Six-course meal
290

מרק שורשים לבנים, שומר וחרדל גרגירים
White root soup, fennel & grain mustard

דג ים נא, קונסומה קלמנטינה, אפרסמון, שומר מוחמץ, פיסטוקים
Raw sea fish, tangerine consomé, persimmon, pickled fennel

כנפיים ללא עצמות, ציר ברווז פיקנטי, רביולי תפוחים וג'ינג'ר
Boneless chicken wings, spicy duck stock, apple & ginger ravioli

דג ים לבן, קרם גזר לבן ויוזו, גזר בבישול איטי, רוטב זעפרן ווניל
White sea fish, white carrots and yuzo cream, slow cooked carrots,
saffron & vanilla sauce

חזה ברווז, קרם ארטישוק ירושלמי, בקצ'וי, רוטב אוכמניות וציר בקר
Roasted duck breast, Jerusalem artichoke cream, bok-choy,
beef jue & blueberry sauce

קינוח
Dessert

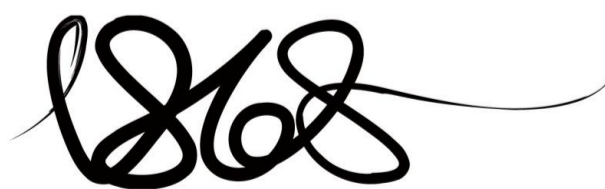
על כל השולחן ליהנות מתפריט זה
To be enjoyed by the whole table

טעימות יין בהתאמה
Wine pairing
190

קוט דה בף צלוי בגריל פחמים
Côte de boeuf 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

תפריט סתיו AUTUMN MENU

סלט אנדיב בשלוש צורות, ויניגרט חומץ שרי, קרם תפוחים, פרושוטו ברווז
Endive salad in three ways, vinagre de jerez, duck prosciutto
54

מרק שורשים לבנים, שומר וחרדל גרגירים
White root soup, fennel & grain mustard
54

טרטר פילה בקר, חלמון כבוש, טוויל תפוחי אדמה, קרם אפונה
Beef fillet tartar, cured egg yolk, potato tuille, pea cream
68

דג ים נא, קונסומה קלמנטינה, אפרסמון, שומר מוחמץ, פיסטוקים
Raw sea fish, tangerine consomé, persimmon, pickled fennel
67

כנפיים ללא עצמות, ציר ברווז פיקנטי, רביולי תפוחים וג'ינג'ר
Boneless chicken wings, spicy duck stock, apple & ginger ravioli
58

סלמון כבוש ומעושן, פאף אורז, אשכוליות & קמפרי
Cured & smoked salmon, rice puff, grapefruit & campari
65

לחי עגל. זנב שור. אסאדו טלה. קרם גזר, ציר פטריות
Veal cheek. ox tail. lamb short rib. carrot cream, mushroom stock
75

שפונדרה עגל צרובה, ראגו עגבניות וגזר לבן, עלי אנדיב וזעתר
Veal short rib, tomato & white carrot ragout, endive & oregano
66

סיגר שקדי עגל, ירקות מוחמצים, זביון יוזו
Veal sweetbread in börek pastry, pickled vegetables, zabaglione yuzo
75

.....

גיוזה כרוב לבן וכמהין, קרם כרוב סגול, כרובית מאודה
White cabbage & truffle gyoza, purple cabbage cream,
steamed cauliflower
92

סלמון צלוי במיסו אדום, מרמלדת ליים וג'ינג'ר, ירקות סתיו
Red miso roasted salmon, lime and ginger marmalade,
autumn vegetables
115

דג ים לבן, קרם גזר לבן ויוזו, גזר בבישול איטי, רוטב זעפרן ווניל
White sea fish, white carrots and yuzo cream, slow cooked carrot,
saffron & vanilla sauce
139

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

חזה עוף בזעפרן, תבשיל פטריות וקייל, קרם לימון פרסי
Saffron chicken breast, mushroom & kale stew, Persian lime cream
98

פילה בקר צרוב, קרם אספרגוס לבן, רוטב יין אדום ומח עצם
Grilled beef fillet, white asparagus cream, red wine & marrow sauce
168

צלי טלה בבישול איטי, קרם שורשים לבנים, ציר טלה, ירקות סתיו
Slow cooked lamb roast, white roots cream, lamb jue, autumn
vegetables
154

חזה ברווז, קרם ארטישוק ירושלמי, בקצ'וי, רוטב אוכמניות וציר בקר
Roasted duck breast, Jerusalem artichoke cream, bok-choy,
beef jue & blueberry sauce
145