

תפריט חורף WINTER MENU

עיקריות | MAIN COURSES

- גיוזה כרוב לבן וכמהין, קרם כרוב סגול, כרובית מאודה
White cabbage & truffle gyoza, purple cabbage cream,
steamed cauliflower
92
- סלמון צלוי במיטו אדום, מרמלדת ליים וג'ינג'ר, ירקות חורף
Red miso roasted salmon, lime and ginger marmalade,
winter vegetables
119
- 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
145
- סטייק אנטריקוט בגריל פחמים, תפוחי אפריכים, רוטב חרדל ותפוחים
Rib-eye steak grilled on charcoal, crispy potatoes,
mustard & apple sauce
168
- חזה עוף בזעפרן, תבשיל פטריות וכרישה, קרם לימון פרסי
Saffron chicken breast, mushroom & leek, Persian lime cream
98
- פילה בקר צרוב, קרם שורש פטרוזיליה, רוטב יין אדום ומח עצם
Grilled beef fillet, parsley root cream, red wine & marrow sauce
175
- צלי טלה בבישול איטי וסינטה טלה, קרם שורשים לבנים, ציר טלה,
ירקות חורף
Slow cooked lamb roast & lamb sirloin, white roots cream, lamb
jue, winter vegetables
165
- חזה ברווז, קרם ארטישוק ירושלמי, בקצ'וי, רוטב אוכמניות וציר בקר
Roasted duck breast, Jerusalem artichoke cream, bok-choy,
beef jue & blueberry sauce
155

ראשונות | STARTERS

- סלט אנדיב בשלוש צורות, ויניגרט חומץ שרי, קרם תפוחים,
פרושוטו ברווז
Endive salad in three ways, vinegar de jerez, duck prosciutto
54
- מרק גזר כתום ווניל, קונפי גזר בשמן זית וזעפרן
Orange carrot & vanilla soup, carrot confit in olive oil & saffron
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, פינק ליידי, שומר מוחמץ, פיסטוקים
Raw sea fish, tangerine consomé, pink lady, 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 צרוב, ראגו כרוב סגול ואגסים, ציר עוף & פורט
Veal short rib, cabbage & pears casserole, chicken jue & port
66
- שקדי עגל בגריל פחמים, קונפי ארטישוק, תבשיל ירקות ירוקים
Veal sweetbread on charcoal grill, artichoke & green vegetable
casserole
87

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

קוט דה בף צלוי בגריל פחמים
Côte de boeuf grilled in charcoal oven
100 grams
50