

תפריט טעימות TASTING MENU

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

מוגש עד השעה 21:00
Served until 21:00

••••	•••••	••••••
ארוחת ארבע מנות	ארוחת חמש מנות	ארוחת שש מנות
Four-course meal	Five-course meal	Six-course meal
230	250	290

מרק בצל וכרישה, קונפי תפוז"א, ביסקוטי דלעת
Onion & leek soup, potato confit, pumpkin biscotti

טרטר דג ים, אננס מקורמל, ג'לי דאקירי, קרם ליים
Sea fish tartar, caramelized pineapple, daiquiri jelly, lime crème

פילה דג ים, חציל שרוף, ג'לי שומר, קציפת קוקוס ויוזו
Sea fish fillet, grilled eggplant fennel jelly, coconut yuzu foam

שפונדרה עגל, ברביקיו שזיפים, כרוב לבן, פומלה & שקדים
Veal short-rib in plumes BBQ, white cabbage, pomelo & almonds

ברוז צלוי, כרוב שרוף, תפוחי פינק ליידי, ציר ברוז
Roasted duck, grilled cabbage, pink lady apple, duck jue

קינח
Dessert

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

טעימות יין ארוחת ארבע/חמש/שש מנות
Wine pairing Four/Five/Six course meal
130/160/190

COCKTAILS BY ZUTA

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



תפריט קיץ SUMMER MENU

סלט פאטוש בגרסה מקומית
Fattoush salad in local version
52

מרק בצל וכרישה, קונפי תפוז"א, ביסקוטי דלעת
Onion & leek soup, potato confit, pumpkin biscotti
54

גזרים צבעוניים צלויים, שומר חמוץ, פקאן מסוכך, וינגרט דבש
Roasted organic carrots, pickled fennel, candied pecan, honey vinaigrette
54

טרטר דג ים, אננס מקורמל, ג'לי דאקירי, קרם ליים
Sea fish tartar, caramelized pineapple, daiquiri jelly, lime crème
62

כנפיים ללא עצמות, עשבי תיבול וקשיו, ברוקולי & כרובית, ציר ארומטי
Boneless chicken wings in cashew & herbs crust, cauliflower & broccoli, aromatic stock
57

טורטליני חצילים, קרם דלעת, שום שחור, ציר עוף ובירה
Smoked eggplant tortellini, pumpkin cream, chicken & beer broth
62

לשון עגל בפריסה דקה, דובדבנים, רוזמרין מעושן, סורבה חרדל
Veal tongue thinly sliced, cherries, smoked rosemary, mustard sorbet
65

שקדי עגל במעטה פריך, טחינת שקדים, גזר ותפוח
Veal sweetbread in a crispy crust, almond tahini, apple & carrot
67

שפונדרה עגל, ברביקיו שזיפים, כרוב לבן, פומלה & שקדים
Veal short-rib in plumes BBQ, white cabbage, pomelo & almonds
66

ריזוטו בצלי פנינה, שקדים קלויים, בצל במרקמים
Pearl onion risotto, toasted almonds, textured onion
58/88

סלמון צרוב, קארי משמש, קולורבי צלוי, בוטנים ופונזו
Seared salmon, apricot curry, roasted kohlrabi, peanuts & ponzu
59/115

פילה דג ים, חציל שרוף, ג'לי שומר, קציפת קוקוס ויוזו
Sea fish fillet, grilled eggplant, fennel jelly, coconut yuzu foam
139

המבורגר 250 גרם, גראטן תפוז"א, אספרגוס ירוק
250 gram hamburger, potato gratiné, green asparagus
88

עוף בתמרנדי, בטטה צלוייה, תמרים, בק-צ'וי
Chicken in tamarind, roasted sweet potatoes, dates, pak-choi
98

סטייק אנטריקוט 300 גרם, תפוז"א פריכים, רוטב חרדל ותפוחים
300 gram rib-eye steak, crispy potatoes, mustard & apple sauce
152

פילה בקר, פולנטה תירס קלוי, ירקות עונתיים, רוטב וורמוט אדום
Beef fillet, grilled corn polenta, seasonal vegetables, red vermouth sauce
158

טלה בבישול איטי, ציר פטריות פורציני, תפוז"א מעושן, תפוח ירוק
Slow-cooked lamb roast, porcini mushroom jue, smoked potatoes
154

ברוז צלוי, כרוב שרוף, תפוחי פינק ליידי, ציר ברוז
Roasted duck, grilled cabbage, pink lady apple, duck jue
139