

# תפריט וולנסטייניס

## VALETINE'S 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, קרם ארטישוק ירושלמי, אפונה, ציר הדרים  
Roasted salmon, Jerusalem artichoke cream, peas, citrus stock  
119
- פסטת חלמונים רחבה, שפונדרה עגל, שום קונפי וזיתים  
Egg yolk tagliatelle, veal short rib, garlic confit & olives  
92
- ניוקי מתפוחי אדמה, ויניגרט כמהין, ירקות חורף, עלי מרווה  
Potato gnocchi, truffle Vinaigrette, winter vegetables, sage  
92
- דג ים לבן, קרם גזר לבן ויוזו, גזר בבישול איטי, רוטב זעפרן ווניל  
White sea fish, white carrots & yuzu 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
- נתחי עוף, קונפי כרישה, כמהין שחורות, ערמונים קלויים  
Pulled chicken cuts, leek confit, black truffle, roasted chestnuts  
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, קרם שורשים לבנים, ציר טלה, ירקות חורף  
Slow cooked lamb roast, white roots cream, lamb jue, winter  
vegetables  
165
- חזה ברווז, קרם שורש סלרי, בקצ'וי, רוטב אוכמניות וציר בקר  
Roasted duck breast, celeriac root 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, vinagre 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
- אקלר פטה כבד אווז, ארטישוק ירושלמי, קציפת תפוזי דם  
Goose liver pate éclair, Jerusalem artichoke, blood oranges  
whipped cream  
85
- 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 לידי, 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
- קוט דה בף צלוי בגריל פחמים  
Côte de boeuf grilled in charcoal oven  
100 grams גרם  
50

## COCKTAILS BY ZUTA