

# CAFÉ NAPOLI

## Menu

### Cocktails

#### קוקטיילים

אפרול שפריץ | 54  
פרוסקו, פלח תפוז מרענן

נגרוני | 58  
ביפיטר, קמפרי, מרטיני רוסו, תפוז

מאלפי אפרטיבו | 60  
ג'ין מאלפי, קמפרי, אבטיח, טוניק

בזיל סמאש | 60  
ביפיטר, סירופ למון גראס, בזיליקום, מיץ לימון

לה קונטסה | 62  
בלוגה, ליקר ליצי, סירופ קיווי, סירופ ליצי, סירופ טימין, לימונדה, מיץ לימון

קאפרי קוסט | 66  
בקבוקון רוברטו קוואלי, ליקר ליצי, מרטיני ביאנקו, סירופ נענע- בזיליקום, נקטר אננס, מיץ לימון, סלרי ביטרס, נענע

טרורברי סטינג | 62  
ביפיטר, אפרול, קולי חות, למון גראס, נענע

### Alcohol

#### אלכוהול

42	סמבוקה לבנה	אפרטיף	מרטיני דריי/רוסו/ביאנקו
36	וויסקי סקוטי מאלט	36	
58	גלנפידיך 12	קמפרי	39
79	גלנפידיך 18	אפרול	38
58	גלן ליבט 12	גראפה	
79	גלן ליבט 15	נוניו מוסקט	48
87	מק'אלן 12	וודקה	
89	לגבולין	בלוגה נובל	49
	וויסקי סקוטי בלבד	בלוגה גולד ליין	64
44	בלנטיינס	גרייגוס	61
58	ג'וני ווקר בלק	ג'ין	
58	שיבס ריגל 12	הנדריקס	56
139	ג'וני ווקר בלו	ביפאיטר	44
	וויסקי אמריקאי	מנקי 47	71
46	ג'ק דניאלס	רום	
43	פור רוזס	הוואנה קלאב 3	52
	וויסקי אירי	נגריטה ספייס	41
45	ג'יימסון	זקאפה 23	79
	דיזסטף	סקילה	
42	פרנה ברנקה	אולמקה סילבר	42
66	שרטרז ירוק	אולמקה גולד	49
	ליקרים	פטרון סילבר	52
38	לימונצ'ילו	דון חוליו אנייחו	76
37	אמרטו דיסארנו	קלאסה אזול	220
43	אמארו נונינו	דון חוליו 1942	238
43	גליאנו אוטנטיקו	קוניאק	
37	מידורי	הנסי V.S	58
42	קוואנטרו	רמי מרטיין V.S.O.P	72
		רמי מרטיין X.O	135
	אניס	פסטיס	44
		פרנו	44
		ארק נוח	44
		אוזו מטקסה	41

### Pasta

#### פסטות

78 פומודורני ג'אלי  
פטוצ'יני, חמאת עגבניות צהובות, שמנת, בזיליקום ופרמזין

88 ארטשוק אליו א אוליו  
מפלדיני, עגבניות שמש, שום קונפי, אספרגוס, זיתי קלמטה, פיסטוקים וצ'ילי

86 מפלדיני תרד  
פורטובלו, כרישה, שום, יין לבן, שמנת ופרמזין

78 קאצ'ו א פפה  
בוקטיני, חמאה, קציפת פקוריני, פלפל שחור

96 ניוקי דה קסטניה  
שמנת, מחית כמהין, פורטובלו, שימגי, יער, צינזאנו וערמונים

118 ניוקי קצבים  
סינטה, עגבניות שרופות, בצל, אספרגוס, דמי גלאס ופרמזין

112 ספגטי סרטנים  
שרימפס, חמאה, צ'ילי, לימון, פטרוזיליה וציר סרטנים

96 טורטליני גבינות  
ריקוטה, תרד, פקוריני רומאנו ברוטב חמאת עגבניות ואורגנו

122 ציידים  
ריגטוני, פילה בקר, פטריות, עגבניות, דמי גלאס ופרמזין

### Main

#### עיקריות

82 שניצל קפה נאפו  
חזה עוף בציפוי פירורי לחם קריספיים ופירה תפוחי אדמה

98 המבורגר ומח עצם  
לחם בריוש, בשר מתערובת השף, רוטב יין אדום ודמי גלאס

118 פילה סלמון  
ירקות ירוקים

98 שיפוד לולו  
פרגית, אורז לבן, אורז בר, ירקות ירוקים, ציר עוף ובצלים

152 פילה דג ים  
ניוקי, ארטשוק, אפונה, חמאה, לימון, יין לבן ועשבי חיבול

198 פילה בקר  
דמי גלאס, טורטליני קונפי בצל, אספרגוס ומרווה

150 לברק שלם  
יין לבן, חמאה, תפוח אדמה, עגבניות וזיתי קלמטה

### Beverages

#### שתייה קלה

15	פפטי / פפטי מקס	30	סן פלגרינו
15	סבן-אפ / דיאט	30	אקווה פאנה
15	לימונדה / תפוזים	15	פרייה
18	טוניק	15	סאן בנדטו

### Beers

#### בירות

	חבית	בקבוק	
35	גולדסטאר אנפילטרד	38	מלכה אדמונית
35	מורטי	38	נגב
35	פאולנר	38	שפירא IPA

### Starters

#### ראשונות

32 פוקאצ'ה ומטבלים

28 צלחת חריפים  
זיחים ירוקים, סלסה דה פפרצ'ינו, שום קונפי בצ'ילי ופלפל חריף חרוך

58 ארנצ'יני גבינות  
חמאת עגבניות צהובות, שמן בזיליקום, פרובלונה ופרמזין

74 קרפצ'יו די מנזו  
פילה בקר, שמן זית, אורוגולה, בלסמי ופרמזין

66 כרובית ארוסטיטו  
יוגורט, עשבי חיבול לימוניים, צ'ילי, אגוזי לוז וגבינה צאן

78 שרימפס במחבת  
קרם פלפלים, לימון כבוש ובצל ירוק

68 לרוקים בטאבון  
שעועית, ברוקולי, זוקיני, בצל, אייסברג, רוקולה, שום, זיתי קלמטה, אגוזי לוז וגבינה צאן

72 סלקים צלויים  
סוגי סלקים צלויים, קרם קשיו, סלק מוחמץ, אורגנו ופקאן

76 פירי די זוקה  
פרחי זוקיני במילוי ריזוטו לימוני, קציפת פקוריני ושמן בזיליקום

78 פונגי די בוסקה  
קציפת חירס, יער, שימגי, פורטובלו, מרווה וטוויל פרמזין

### Salads

#### סלטים

74 סלט פומו  
עגבניות, זיתי קלמטה, קרעי פוקאצ'ה, סלסה רוטטיקה, צ'ילי ומוצרלה בופאלו

69 סלט קיסר  
לבבות חסה, קרוטונים, פרמזין, אנשובי וביצה רכה

76 סלט ברי פחם  
לבבות חסה, סלנובה, בצל סגול, פינק לידי, פקאנים קלויים ובלסמי לבן

### Pizza

#### פיצות

73 מרגריטה  
עגבניות, מוצרלה, פרמזין ובזיליקום

86 פפרוני  
עגבניות, מוצרלה, שום, קונפי עגבניות, פרמזין, בזיליקום, שמן זית וצ'ילי

88 בוראטה  
עגבניות, בוראטה, קונפי שום, זיחים, שרי ובזיליקום

86 טרטופו  
שמנת, מחית כמהין, פורטובלו, שמפניון, שימגי, גבינת פרובלונה וקונפי שום

84 רומנו  
מוצרלה, עגבניות, ארטשוק, בצל סגול, זיתי קלמטה, אורגנו וגבינה צאן

### Fish

#### דגים נאים

80 סביצ'ה דג ים  
זוקיני, יוגורט נענע, עגבניות, בזיליקום, צנוברים וקרם פלפלים חריפים

86 טונה ים תיכוני  
יוגורט, עשבי חיבול, צ'ילי, שקדים ולימון

84 קרפצ'יו דג ים  
זרעי עגבנייה, לאבנה, לימון, צנוברים, צ'ילי אדום, קריספי אורגנו ושמן בזיליקום

86 טרטו אבוקדו  
טונה, ויניגרט עגבניות שרי, פריקה מטוגן, זרעי עגבניות, שמן בזיליקום וצ'ילי מוחסס

82 ברוסקטה דג ים  
עגבניות שרי, כוסברה, צלפים ואיולי דה פפרצ'ינו

# CAFÈ NAPO

## Menu

### STARTERS

<b>Focaccia and Spreads</b>	32
<b>Spicy Veggie Selection</b> Calamata olives, Charred hot peppers, salsa di pepperoncino, garlic confit in chili.	28
<b>Cheese Arancini</b> with yellow tomatoes butter, basil oil, provolone and parmesan	58
<b>Carpaccio di Manzo</b> Beef fillet, olive oil, arugula, balsamic vinegar and parmesan	74
<b>Cauliflower Arrostito</b> Yogurt, lemony herbs, chili, hazelnuts, and sheep cheese	66
<b>Shrimps Pan</b> Yellow pepper puree, pickled lemon and green onion	78
<b>Taboon Greens</b> Beans, broccoli, zucchini, iceberg lettuce, arugula, kalamata olives, garlic, Hazelnuts and goat cheese	68
<b>Roasted Beets</b> 3 types of beets, cashew cream, pickled beets, oregano and pecans	72
<b>Fiori di zucca</b> Zucchini flowers filled with lemon risotto, pecorino whipped cream and basil oil	74
<b>Funghi di bosco</b> Corn puree, portobello, shimeji, butter, sage and parmesan tuile	78

### SALADS

<b>Pomo salad</b> Tomatoes, kalamata olives, focaccia chunks, rustico salsa, chili and buffalo mozzarella	74
<b>Caesar salad</b> Lettuce hearts, croutons, parmesan, anchovy and soft egg	69
<b>Brie Noir Salad</b> With Salanova, lettuce hearts, red onion, Pink Lady apple, toasted pecans and white balsamic vinegar	76

### PIZZA

<b>Margherita</b> Tomatoes, mozzarella, parmesan and basil	73
<b>Pepperoni</b> Tomatoes, mozzarella, garlic, tomato confit, parmesan, basil, olive oil and chili.	86
<b>Buratta</b> Tomatoes, garlic confit, cherry tomatoes and basil	88
<b>Tartufo</b> Cream, truffle puree, portobello, champignon, and shimeji mushrooms, with provolone cheese and garlic confit	86
<b>Romano</b> Mozzarella, tomatoes, artichoke, red onion, Kalamata olives, oregano, and sheep cheese	84

### FISH

<b>Sea Fish Ceviche</b> With zucchini, tomato, mint yogurt, basil, pine nuts, and spicy pepper puree	80
<b>Mediterranean Tuna</b> With yogurt, herbs, chili almonds and lemon	86
<b>Sea Fish Carpaccio</b> With tomato seeds, labneh, lemon, pine nuts, red chili, crispy oregano, and basil oil	84
<b>Avocado Tartare</b> With tuna, cherry tomato vinaigrette, fried freekeh, tomato seeds, basil oil, and fermented chili	86
<b>Sea Fish Bruschetta</b> Cherry tomatoes, cilantro, capers and peppercino aioli	82

### PASTA

<b>Pomodorini Gialli</b> Fettuccine in a yellow tomato and cream sauce with basil and parmesan	78
<b>Artichoke Aglio e Olio</b> Mafaldine with sun-dried tomatoes, garlic confit, asparagus, Kalamata olives, olive oil, pistachios, and chili	88
<b>Spinach Mafaldine</b> With Portobello mushrooms, garlic, leek, white wine, cream and Parmesan cheese	86
<b>Cacio e Pepe</b> Bucatini, butter, whipped pecorino sauce, and black pepper	78
<b>Gnocchi di Castagne</b> truffle puree, cream, portobello, champignon and shimeji mushrooms, Cinzano and chesnuts	96
<b>Butcher's Gnocchi</b> With sirloin, charred tomatoes, onion, and asparagus in demi-glace with Parmesan cheese	118
<b>Crab Spaghetti</b> Shrimp, butter, chili, lemon, parsley and crab stock	112
<b>Mixed Cheese Tortellini</b> Ricotta, spinach, and pecorino romano in a tomato butter and oregano sauce	96
<b>Cacciatore</b> Rigatoni, beef fillet, mushrooms, tomatoes, demi-glace and parmesan	122

### MAIN

<b>Cafe Napo Schnitzel</b> Chicken breast coated in crispy breadcrumbs, served with mashed potatoes	82
<b>Burger &amp; Bone Marrow</b> Served on brioche with potatoes, red wine, demi-glace	98
<b>Salmon Fillet</b> With green vegetables	118
<b>Lulu Skewers</b> Spring chicken, wild & white rice, green vegetables, chicken & onion broth	98
<b>Sea Fish Fillet</b> With gnocchi, artichoke, peas, butter, lemon, white wine, herbs	152
<b>Beef Fillet Mignon</b> With onion confit tortellini, asparagus, sage, demi-glace	198
<b>Whole Bass</b> In white wine and butter, with potatoes, tomatoes, Kalamata olives	150

### BEVERAGES

San Pellegrino	30	Pepsi\ Pepsi Max	15
Acqua Panna	30	7Up\Diet	15
Perrier	15	Lemonde	15
San Benedetto	15	Orange Juice	15
		Tonic Water	18

### BEERS

<b>Bottled</b>		<b>Draft</b>	
Malka red beer	38	Goldstar UF	35
Negev	38	Moretti	35
Shapiro IPA	38	Paulaner	35

### COCKTAILS

<b>Aperol Spritz</b>   54 Prosecco, a refreshing orange slice
<b>Negroni</b>   58 Beefeater, Campari, Martini Rosso, orange
<b>Basil Smash</b>   60 Beefeater, lemon grass syrup, basil and lemon juice
<b>La Contessa</b>   62 Beluga, lychee liqueur, kiwi syrup, lychee syrup, thyme syrup, lemonade, and lemon juice
<b>Apertivo</b>   60 Malfy gin, Campari, mint, watermelon syrup, lemon juice, celery bitter and tonic
<b>Capri Coast</b>   66 Roberto Cavalli Miniature, lychee liqueur, Martini Bianco, mint-basil syrup, pineapple nectar, lemon juice, celery bitters and mint
<b>strawberry sting</b>   62 Beefeater gin, Aperol, strawberry puree, lemongrass syrup and lemon juice

### ALCOHOL

<b>Apéritif</b>		<b>Single Malt Scotch</b>	
Martini Dry/Rosso/	36	Glenfiddich 12	58
Bianco		Glenfiddich 18	79
Campari	39	Glenlivet 12	58
Aperol	38	Glenlivet 15	79
<b>Grappa</b>		Macallan 12	87
Nonino Moscato	48	Lagavulin	89
<b>Vodka</b>		<b>Blended Malt Scotch</b>	
Beluga Noble	49	Ballantine's	44
Beluga Gold Line	64	Johnnie Walker Black	58
Grey Goose	61	Chivas Regal 12	58
<b>Gin</b>		Johnnie Walker Blue	139
Hendrick's	56	<b>American Whiskey</b>	
Beefeater	44	Jack Daniel'S	46
Monkey 47	71	Four Roses	43
<b>Rum</b>		<b>Irish Whiskey</b>	
Havana Club 3	52	Jameson	45
Negrita Spice	41	<b>Digestif</b>	
Zacapa 23	79	Fernet Branca	42
<b>Tequila</b>		Chartreuse Green	66
Olmecca Silver	42	<b>Liqueurs</b>	
Olmecca Gold	49	Limoncello	38
Patron Silver	52	Amaretto Di Saronno	37
Don Julio Anejo	76	Amaro Nonino	43
Don Julio 1942	238	Galliano L'Autentico	43
<b>Congac</b>		Midori	37
Hennessy Vs	58	Cointreau	42
Remy Martin Vsop	72		
Remy Martin Xo	135		
<b>Anise</b>			
Pastis	44		
Pernod	44		
Arak Noah	44		
Ouzo Metaxa	41		
Sambuca White	42		

# CAFÉ NAPO

## Lunch Menu

### Cocktails | קוקטיילים 52

**אפרול שפריץ**  
פרוסקו, פלח תפוז מרענן

**בזיל סמאש**  
ביפיטר, סירופ למון גראס,  
מיץ לימון, בזיליקום

**נגרוני**  
ביפיטר, קמפרי, מרטיני רוסו, תפוז

**לה קונסטסה**  
בלוגה, ליקר ליצי, סירופ קיווי,  
סירופ ליצי, סירופ טימין, לימונדה,  
מיץ לימון

Beer  
בירה

Wine  
יין

מורטי / פאולנר /  
גולדסטאר אנפילטרד  
30

פינו גריג'יו /  
קיאנטי לאונרדו  
144/38

### Starters ראשונות

72	<b>ברוסקטה דג ים</b> עגבניות שרי, כוסברה, צלפים ואיולי דה פפרצי'נו	26	<b>פוקאצ'ה ומטבלים</b>
74	<b>טונה ים תיכוני</b> יוגורט, עשבי תיבול, צ'ילי, שקדים ולימון	44	<b>ארנצי'ני גבינות</b> חמאת עגבניות צהובות, שמן בזיליקום, פרובלונה ופרמז'ן
69	<b>סלט ברי פחס</b> לבבות חסה, סלנובה, פינק לידי, פקאנים קלויים ובלסמי לבן	54	<b>כרובית בטאבון</b> יוגורט, עשבי תיבול לימוניים, צ'ילי, אגוזי לוז וגבינת צאן
66	<b>פונגי דה בוסקה</b> קציפת חירס, יער, שימגי, פורטובלו, מררוה וטוויל פרמז'ן	62	<b>פירורי די זוקה</b> פרחי זוקיני במילוי ריזוטו לימוני, קציפת פקורי'נו ושמן בזיליקום
58	<b>ירוקים בטאבון</b> שעועית, ברוקולי, בצל, זוקיני, אייסברג, רוקולה, שום, זיתי קלמטה, אגוזי לוז וגבינת צאן	72	<b>סביצ'ה דג ים</b> זוקיני, יוגורט נענע, עגבניות, בזיליקום, צנוברים וקרים פלפלים חריפים
		67	<b>סלט פומו</b> עגבניות, זיתי קלמטה, קרעי פוקאצ'ה, סלסה רוסטיקה, צ'ילי ומוצרלה בופאלו

### Mains עיקריות

68	<b>קאצ'ו א פפה</b> בוקטיני, חמאה, קציפת פקורי'נו ופלפל שחור	74	<b>שניצל קפה נאפו</b> חזה עוף בציפוי פירורי לחם קריספיים ופירה תפוחי אדמה
78	<b>ארטישוק אליו א אוליו</b> מפלדיני, עגבניות שמש, שום קונפי, אספרגוס, זיתי קלמטה, פיסטוקים וצ'ילי	68	<b>פומודורני ג'אלי</b> פטוצ'יני, חמאת עגבניות צהובות, שמנת, בזיליקום ופרמז'ן
89	<b>שיפוד לולו</b> פרגית, אורז בר, אורז לבן, ירקות ירוקים, ציר עוף ובצלים	88	<b>המבורגר ומח עצם</b> לחם בריש, בשר מתערובת השף, רוטב יין אדום ודמי גלאס
86	<b>ניוקי די קסטניה</b> שמנת, מחית כמהין, פורטבלו, שימגי, יער, צינזאנו וערמונים	86	<b>טורטליני גבינות</b> ריקוטה, תרד, פקורי'נו רומאנו, חמאת עגבניות צהובות ואורגנו
79	<b>מפלדיני תרד</b> פורטובלו, כרישה, שום, יין לבן, שמנת ופרמז'ן	102	<b>פילה סלמון</b> ירקות ירוקים
132	<b>לברק שלם</b> יין לבן, חמאה, תפוח אדמה, עגבניות וזיתי קלמטה	102	<b>ניוקי קצבים</b> סינטה, עגבניות שרופות, בצל, אספרגוס, דמי גלאס ופרמז'ן
104	<b>ציידים</b> ריגטוני, פילה בקר, פורטבלו, פורצי'ני, עגבניות, דמי גלאס ופרמז'ן	98	<b>ספגטי סרטנים</b> שרימפס, חמאה, צ'ילי, לימון, פטרוזיליה וציר סרטנים
126	<b>פילה דג ים</b> ניוקי, ארטישוק, אפונה, חמאה, לימון, יין לבן ועשבי תיבול	178	<b>פילה בקר</b> דמי גלאס, טורטליני קונפי בצל, אספרגוס ומרווה

## STARTERS

<b>Focaccia and Spreads</b>	26	<b>Sea Fish Bruschetta</b>	72
<b>Cheese Arancini</b> with yellow tomatoes butter, basil oil, provolone and parmesan	44	Cherry tomatoes, cilantro, capers and peppercino aioli	
<b>Cauliflower Arrostito</b>	54	<b>Mediterranean Tuna</b>	74
Yogurt, lemony herbs, chili, hazelnuts, and sheep cheese		With yogurt, herbs, chili, almonds and lemon	
<b>Fiori di zucca</b>	62	<b>Brie Noir Salad</b>	69
Zucchini flowers filled with lemon risotto, pecorino whipped cream and basil oil		With Salanova, lettuce hearts, red onion, Pink Lady apple, toasted pecans and white balsamic vinegar	
<b>Sea Fish Ceviche</b>	72	<b>Funghi di bosco</b>	66
With zucchini, tomato, mint yogurt, basil, pine nuts, and spicy pepper puree		Corn puree, portobello, shimeji, butter, sage and parmesan tuile	
<b>Pomo salad</b>	67	<b>Taboon Greens</b>	58
Tomatoes, kalamata olives, focaccia chunks, rustico salsa, chili and buffalo mozzarella		Beans, broccoli, zucchini, iceberg lettuce, arugula, kalamata olives, garlic, onion, hazelnuts and goat cheese	

## MAINS

<b>Cafe Napo Schnitzel</b>	74	<b>Cacio e Pepe</b>	68
Chicken breast coated in crispy breadcrumbs, served with mashed potatoes		Bucatini, butter, whipped pecorino sauce, and black pepper	
<b>Pomodorini Gialli</b>	68	<b>Artichoke Aglio e Olio</b>	78
Fettuccine in a yellow tomato and cream sauce with basil and parmesan		Mafaldine with sun-dried tomatoes, garlic confit, asparagus, Kalamata olives, olive oil, pistachios, and chili	
<b>Burger &amp; Bone Marrow</b>	88	<b>Lulu Skewers</b>	89
Served on brioche with potatoes, red wine, demi-glace		Spring chicken, wild & white rice, green vegetables, chicken & onion broth	
<b>Mixed Cheese Tortellini</b>	86	<b>Gnocchi di Castagne</b>	86
Ricotta, spinach, and pecorino romano in a tomato butter and oregano sauce		truffle puree, cream, portobello, champignon and shimeji mushrooms, Cinzano and chesnuts	
<b>Salmon Fillet</b>	102	<b>Spinach Maffeldini</b>	79
With green vegetables		With Portobello mushrooms, garlic, leek, white wine, cream and Parmesan cheese	
<b>Butcher's Gnocchi</b>	102	<b>Whole Bass</b>	132
With sirloin , charred tomatoes, onion, and asparagus in demi-glace with Parmesan cheese		In white wine and butter, with potatoes, tomatoes, Kalamata olives	
<b>Crab Spaghetti</b>	98	<b>Cacciatore</b>	104
Shrimp, butter, chili, lemon, parsley and crab stock		Rigatoni, beef fillet, mushrooms, tomatoes, demi-glace and parmesan	
<b>Beef Fillet Mignon</b>	178	<b>Sea Fish Fillet</b>	134
With onion confit tortellini, asparagus, sage, demi-glace		With gnocchi, artichoke, peas, butter, lemon, white wine, herbs	

# CAFÈ NAPO

## Lunch Menu

## COCKTAILS | 52

**Aperol Spritz**  
Prosecco, a refreshing  
orange slice

**Basil Smash**  
Beefeater, lemon grass syrup,  
basil and lemon juice

**Negroni**  
Beefeater, Campari, Martini Rosso,  
orange

**La Contessa**  
Beluga vodka, lychee liqueur, kiwi  
syrup, lychee syrup, thyme syrup,  
lemonade, and lemon juice

## BEER

Moretti / Paulaner /  
Goldstar UF

30

## WINE

Pinot Grigio /  
Chianti Leonardo

144/38

# CAFÈ NAPO

## Wine Menu

Rosé	
Rosé Feldstein	58 / 212
Whispering Angel Château D'Esclans	62 / 222
Rosé Du Castel	222
Geshem Rosé Chateau Golan	64 / 228
Rosé Raziell	282

Red	
Chianti Leonardo Cantine Leonardo da Vinci	46 / 172
Drimia Sahar, Yatur Hills	192
Malbek Catena	196
Barbara D'asti 'Fiulot' Prunotto	198
Ripasso Superiore Monte Zovo, Valpolicella	54 / 202
Harel Syrah Clos De Gat	58 / 212
Har'el Cabernet Sauvignon Clos De Gat	218
Red Shvo Vineyard	222
Merlot Chateau de montravel	62 / 222
T2 Golan Heights Winery	62 / 222
Judean Hills Red Tzora	64 / 228
Yiron Galil Mountain	238
Cabernet Sauvignon Golan Heights Winery	66 / 238
Petit Castel	278
Domaine Faiveley Mercurey 1er cru, Clos des Myglands, Monopole	290
Chateauneuf Du Pape Delas Freres	325
Shoresh Red Tzora	358
Alvaro Palacios Les Terrasses	335
Col d'Orcia Brunello di Montalcino	376
Betty's Cuve'e Bat Shlomo	346
Eliad Château Golan	448
Cordero di Montezemolo Barolo Monfaletto	460
Tommasi Amarone	466
Misty Hills Tzora	630

Barolo 375 ml Giacosa Fratelli	168	ברולו 375 מ"ל ג'אקוזה ליאונה
Syrah 2016 Magnum Clos De Gat	618	סירה 2016 מגנום קלו דה גת

Sparkling		
Prosecco Treviso Extra Dry Mionetto	46 / 158	פרוסקו טרוויזו אקסטר דריי מיונטו
Bartel Brut Champagne	278	ברטל שמפניה
Yarden Blanc de Blancs Golan Heights Winery	278	ירדן בלאן דה בלאן יקב רמת הגולן
Yarden Brut Rosé Golan Heights Winery	278	ירדן ברוט רוזה יקב רמת הגולן
Moët & Chandon	490	מואט & שנדר

White		
Pinot Grigio Parini	44 / 168	פינו גריג'יו פאריני
Rheingau Riesling Balthasar Röss	188	ריינגאו ריזלינג בלחזאר רס
French Blend Recanati	52 / 198	פרנץ' בלנד רקנאטי
Albarino Martiñ Codax	202	אלברניו מרטין קודאס
Vouvray, Chenin Blanc Marc Breduf	56 / 208	וובר, שנין בלאן מרק ברדוף
Bourgogne Cave De Lugny	208	בורגון קאפ דה לוני
Chanson Blanc Clos De Gat	58 / 212	שנסון בלאן קלו דה גת
Sauvignon blanc Cloudy Bay	212	סוביניון בלאן קלאודי ביי
Sauvignon Blanc Fledstein	58 / 212	סוביניון בלאן פלדשטיין
Chablis Albert Bichot	62 / 222	שבלי אלברט בישוט
Chardonnay Yarden Odem Winery	64 / 228	שרדונה ירדן כרם אדם
Lahat Blanc Tzora	228	להט לבן להט
First Page Sphera	228	פירסט פייג' ספרה
Chardonnay Sphera Winery	232	שרדונה ספרה
Assyrtiko Santorini	270	אסירטיקו סנטורני
Sancerre Henri Bourgeois	285	סנסר הנרי בורג'ואה
White Elegant Bat Shlomo	288	אלגנט וייט בת שלמה
Chablis 1er Cru - Vaillons La Chablisienne	352	שאבלי פרמייה קרו ואיון לה שאבליזיין
Geshem White Château Golan	378	גשם לבן שאטו גולן
Blanc Shoresh Tzora	398	שורש לבן צרעה
Chablis Grand cru Le Clos Albert Bichot	625	שבלי גראן קרו לה קלו אלברט בישוט

Sancerre Blanc 375 ml Pascal Jolivet	152	סנסר 375 מ"ל פסקל ג'וליבה
Chablis 1er Cru 375 ml Domian Fourrey	182	שאבלי פריימיה קרו 375 מ"ל דומייין פורי

Dolce  
קינוחים

<b>Strawberry Mascarpone</b>	68	<b>מסקרפונה תוחים</b>
Fresh strawberries in rich mascarpone cream with dacquoise pieces and strawberry coulis.		קרם מסקרפונה עשיר, תוחים טריים, שברי דקואז', קולי תוחים.
<b>Fruit Sorbet</b>	54	<b>סורבה פירות</b>
3 scoops of sorbet, seasonal fruit and passion fruit sauce with coconut chips.		3 כדורי סורבה, רוטב פסיפלורה, פרי העונה וציפס קוקוס.
<b>Pecan Bread Pudding</b>	60	<b>ברד פודינג פקאן</b>
Pudding cake with pecans, almonds crumble, vanilla ice cream and pecan caramel sauce.		קראמבל שקדים, גלידה וניל וקרמל פקאן.
<b>Tiramisu</b>	64	<b>טירמיסו</b>
Rich layers of mascarpone cream and ladyfingers dipped in espresso.		שכבות עשירות של קרם מסקרפונה וביסקוטים טבולים באספרסו.
<b>Mille-Feuille</b>	60	<b>מילפיי</b>
Caramelized puff pastry with crème pâtissière and salted caramel.		בצק עלים מקורמל, קרם פטיסייר וקרמל מלוח.
<b>Intense Chocolate</b>	62	<b>שוקולד אינטנס</b>
Soft chocolate fudge cake, praline, chocolate cremeux, whipped ganache and tempered chocolate with a Ferrero Rocher coating.		עוגת שוקולד פאדג' רכה, פרלינה, קרמו שוקולד, גנאש מוקצף, שוקולד מטומפרר בציפוי רושר.

Digestif

משקאות

Grappa Nonino il Moscato	48	גרפה נוניו מוסקט
Amaro Nonino	38	אמארו נוניו
Limoncello	38	לימונצ'לו
Espresso Martini	38	Espresso Martini
Espresso, coffee liqueur, vanilla vodka, vanilla syrup		אספרסו, ליקר קפה וודקה וניל, סירופ וניל

Coffee & Tea

שתייה חמה

Espresso	14	אספרסו
Double Espresso	16	אספרסו כפול
Cappuccino	15/17	קפוצ'ינו
Americano	15	אמריקנו
Tea	15	תה