



ROOFTOP
MAMILLA

תפריט שבת

52 פוקאצ'ת מחמצת

פוקאצת מחמצת נאפית בטאבון אבני שמוט, לצד מתבל שרי ושום קונפי, בלסמי ושמן זית

99 קינג פיש פאני פורי

סביצ'ה אינטיאס, פירות טרופים ועשבי תבלין מתובלים בליים ואיולי קארי, מוגשים בכדור פאני פורי

69 קראנצ'י לאליק

מיקס עלי חסה רעננים, פרחי אנדיב, קולפניות גזר, פילה הדורים ושקדים קלויים בתיבול וינגרט תפוזים וחרדל

79 סיאול קימצ'י

סלט קוריאני מרענן, מלפפון, שאלוטס, חזה עוף, כוסברה, בצל ירוק, נענע, בוטנים ושומשום קלוי מתובל בוינגרט חמאת בוטנים סויה וליים

107 טרטרה בף

נתח פילה בקר קצוץ דק, ג'ינג'ר, שאלוטס, צ'ילי, דיג'ון ובלסמי, מוגש על חסה ליטל ג'אם לצד רוטב פונזו תפוחי עץ

69 וג'י גומא

אטריות מאש, נבטים, ג'וליאן ירקות, בצל ירוק, וינגרט שומשום ושעועית ירוקה

97 חלת רוסטביף

רוסט ביף סינטה, חרדל דיג'ון, אורגולה, עגבניה, פלפל קלוי וקורנישון

94 חלת סלמון מעושן

סלמון מעושן, איולי כמהין, חסה לאליק, מלפפון ובצל כבוש

מתוקים

60 ש"ח

עלה זהב

קראסון פרנזיפאן תפוחים, קרם שקדים, גרנד סמית מקורמל, טופי קרמל מלח אטלנטי וגלידת וניל

קרמו נואר

טופי קרמל מלוח, קרמו שוקולד מריר וקריספי פרלינה

וואגשי מלבי

קרם מלבי וניל, קוקוס מקורמל, אלמוג פיסטוק, דקוואז, קולי פירות יער וטויל קוקוס קלוי

חלום שוקולד יפני

מוס שוקולד מיסו וקפה, סבלה קוואקר ומחית אגוז לוז, שקד מעושן, מלח ים וקולי יוז

סאקורה

פבלובה, פנקוטה שקדים, פירות טרופיים, קולי פסיפלורה ודקוואז קוקוס

 ניתן להזמין ללא גלוטן  ניתן להזמין טבעוני
המחירים בש"ח וכוללים מע"מ



ROOFTOP

MAMILLA

SHABBAT MENU

Sourdough Focaccia 52

Sourdough focaccia, baked in a stone oven, served with cherry tomatoes and garlic confit in balsamic and olive oil

King Fish Pani Puri 99

Sea bream ceviche, tropical fruits, and herbs seasoned with lime and curry aioli, served in pani puri ball

Crunchy Lalique 69

Mix of fresh lettuce leaves, endive flowers, carrot peels, citrus filet and roasted almonds with orange and mustard vinaigrette

Seoul Kimchi 79

Refreshing Korean salad, cucumber, shallots, chicken breast, coriander, green onion and mint, peanuts and toasted sesame, seasoned with peanut butter soy and lime vinaigrette

Tartare De Boeuf 107

Finely chopped beef filet, ginger, shallots, chili, Dijon and balsamic, served on little gem lettuce with apple ponzu sauce

Veggie Goma 69

Mung bean noodles, sprouts, julienned vegetables, green onion, sesame vinaigrette and green beans

Roast Beef Challah 97

Roast beef sirloin, Dijon mustard, arugula, tomato, roasted pepper and gherkin

Smoked Salmon Challah 94

Smoked salmon, truffle aioli, lettuce, cucumber, pickled onion

DESSERTS

60 NIS

Golden Leaf

Apple and Frangipane Croissant, almond cream, caramelized Grand Smith, Atlantic salt caramel toffee and vanilla ice cream

Cremeux Noir

Salted caramel toffee, dark chocolate cremeux and crispy praline

Wagashi Malabi



Vanilla and roses cremeux, caramelized coconut, pistachio coral, dacquoise, berry coulis and toasted coconut tuile

Japanese Chocolate Dream

Miso and coffee chocolate mousse, Quaker and hazelnut purée sablé, smoked almond, sea salt and yuzu coulis

Sakora

Pavlova, almond pannacotta, tropical fruits, passion fruit coulis and coconut dacquoise

 Can be served Gluten free  Can be served Vegan
Prices are in NIS and includ VAT