

# HAPPY PASSOVER

ROOFTOP  
MAMILLA

## נאים

### סביצ'ה דניס 99

סביצ'ה דניס, פירות טרופים ועשבי תבלין מתובלים בליים ואיולי אסיאתי, מוגש על קרח גרוס

### קרפצ'יו עגל 109

נתחי עגל דקיקים, פטריות שמפניון, מיקרו עלים, נבטים סינים בלסמי ואיולי צילי

## טאבון

### בר ים סצ'ואני 187

פילה בר ים צלוי בטאבון, רוטב הדרים, פטריות שימג'י וסלט עשבים ארומטיים

### טאיקו סלמון 159

פילה סלמון נובו סטייל צלוי ביין לבן מוגש לצד פטריות כבושות וקרם דלעת

## ירקות

### טרטר סלק ודלעת 71

סלק ודלעת מקוצים דק, מיקס פיצוחים ופירות יבשים, וינגרט בלסמי וסילאן, מוגש על מצע מיקס חסות ופרחי אנדיב

### קראנצ'י לאליק 69

מיקס עלי חסה רעננים, פרחי אנדיב, קולפניות גזר, פילה הדרים ושקדים קלויים בתיבול וינגרט הדרים

### סיאול קימצ'י 79

סלט קוריאני מרענן, מלפפון, שאלוטס, חזה עוף, כוסברה, בצל ירוק ונענע

## FIRE & WOK

### דנבר קאט 160

רוסט עגלה מקומית, מוגשת על מח עצם צלוי, צילי מותסס ובצל ירוק

### ממילא בורגר 127

המבורגר מחלקי בקר מובחרים, נצלה על גריל פחמים, מוגש בלחמנייה כשרה לפסח, לצד קרעי תפוז"א וספייסי איולי

### בוצ'ר סטייק טומהוק 82 ש"ח ל100 גרם

סטייק פרים ריב על העצם משוש ומיושן במקררי המלח של מלון ממילא, צלוי על גריל פחמי עצי תפוחים, מוגש על בוצ'ר עץ לצד קונפי שום, קרעי תפוח אדמה בצ'ימצ'ורי וירקות גריל

### שורטריבס אסאדו 117

שורט ריבס בבישול ארוך של 24 שעות, מפורק מהעצם מוגש בלחמנייה כשרה לפסח עם איולי סיראצ'ה בצל כבוש סלט מלפפונים ועשבי תיבול

### קבב קשמירי 105

קבב טלה, קרם חצילים צ'טני עגבניות ואיולי ג'ינג'ר, מוגש עם לאפה כשרה לפסח

### קו-סאמוי פרגית 137

מדליוני פרגית במרינדה הודית, עטופות ברוטב קוקוס, בליווי סלט ג'וליאן ירקות ליים ושקדים קלויים



# HAPPY PASSOVER

ROOFTOP  
MAMILLA

## T A B O U N

### **Sichuan Sea Bass** 187

Oven-roasted sea bass filet, citrus sauce, shimeji mushrooms and aromatic herb salad

### **Taiko Salmon** 159

Novo-style salmon filet roasted with white wine, served with pickled mushrooms and pumpkin cream

## R A W D I S H E S

### **Sea Bream Ceviche** 99

Sea bream ceviche, tropical fruits and herbs seasoned with lime and Asian aioli, served on crushed ice

### **Veal Carpaccio** 109

Thin slices of veal, champignon mushrooms, microgreens, Chinese sprouts, balsamic, and chili aioli.

## V E G E T A B L E S

### **Crunchy Laliq** 69

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

### **Seoul Kimchi** 79

Refreshing Korean salad, cucumber, shallots, chicken breast, coriander, green onion and mint

### **Beet and Pumpkin Tartare** 71

Finely chopped beets and pumpkin, mixed nuts and dried fruits, balsamic and date syrup vinaigrette, served on a bed of mixed lettuce and endive flowers

## F I R E & W O K

### **Short Ribs Asado** 117

24-hour slow-cooked short ribs, deboned and served in a kosher for Passover brioche bun with sriracha aioli, pickled onion, cucumber salad and herbs

### **Kashmiri Kebab** 105

Lamb kebab served with eggplant cream, tomato chutney and ginger aioli served with a kosher for Passover laffa bread

### **Ko-Samui Pullet** 137

Pullet medallions in Indian marinade, coated in coconut sauce, served with julienned vegetable salad, lime and toasted almond

### **Denver Cut** 160

Roasted local beef, served on roasted bone marrow with fermented chili and green onion

### **Mamilla Burger** 127

Burger made from premium beef cuts, grilled over charcoal, served in a kosher for Passover bread, with potato wedges and spicy aioli

### **Tomahawk Steak** 82 NIS for 100g

Prime rib steak on the bone, marbled and aged in Mamilla Hotel's salt refrigerators, grilled over apple wood charcoal, served on a wooden butcher block with garlic confit, potato wedges with chimichurri and grilled vegetables

