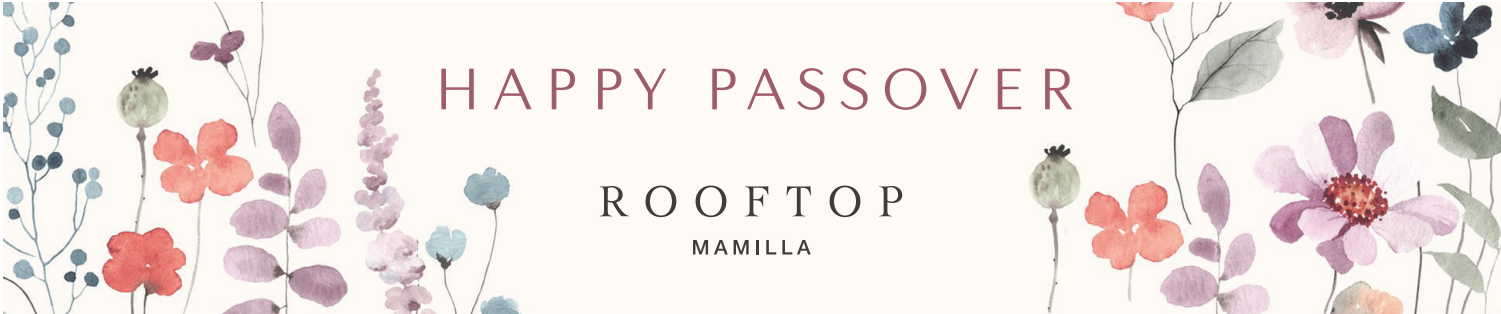




HAPPY PASSOVER

ROOFTOP MAMILLA

תפריט שבת

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

קראנצ'י לאליק 69

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

סיאול קימצ'י 79

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

טרטר סלק ודלעת 71

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

כריך רוסטביף 97

רוסט ביף סינטה, איולי צ'ילי, אורגולה, עגבניה, פלפל קלוי וקורנישון

כריך סלמון מעושן 94

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

מתוקים

60 ש"ח

סאקורה

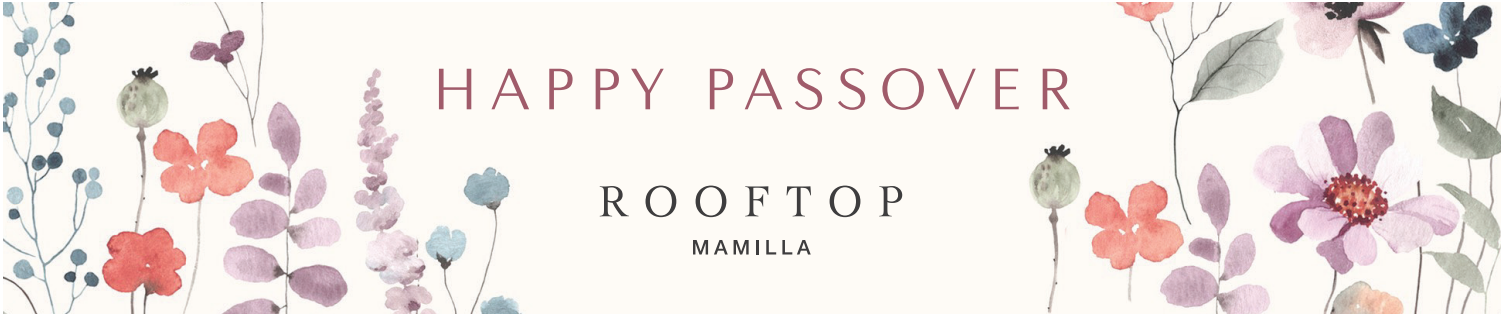
פבלובה, פנקוטה שקדים, פירות טרופיים, קולי פסיפלורה ודקוואז קוקוס

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



HAPPY PASSOVER

ROOFTOP
MAMILLA

SHABBAT MENU

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

Crunchy Lalique 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

Roast Beef Sandwich 97

Roast beef sirloin, chili aioli, arugula, tomato, roasted pepper and gherkin

Smoked Salmon Sandwich 94

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

DESSERTS

60 NIS

Sakora

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

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

