

ANTIPASTI

26/28	פוקצ'ה מהטאבון / פוקצ'ה פרמז'ן מוגש עם רסק עגבניות, פלפל ירוק חריף ושום קונפי
66	בורטה בורטה על פוקצ'ת שום, פיקורינו, סלסת עגבניות ובצל ירוק
54	פולנטה טרייה פרחי כרובית צלויים בטאבון על פולנטה טרייה וגילופי פרמז'ן
58	קרפצ'יו סינטה צרובה עגבניה סחוסה, בצל שרוף, שמן זיתים שחורים, איולי אורוגולה וצנוברים קלויים
58	טרטר דג יפואי מוסר ים טרי קצוץ, עגבניות שרופות, בצל סגול, נענע, פטרוזיליה, לאבנה כבשים, זעתר, סומק, שמן זית ולימון
56	סלקים מהטאבון סלקים צלויים בטאבון, גבינת עיזים טרייה, פטרוזיליה, בזיליקום, נענע, צ'ילי אדום טרי, שמן זית, לימון ופיסטוקים קלויים
58	סלט אבוקדו וארטישוקים ארטישוק איטלקי, אבוקדו, אורוגולה, עגבניה, נענע, בצל ירוק, בצל סגול, גבינת פטה, זעתר וצ'ילי אדום טרי
58	סלט פנצנלה עגבניות צלויים, עגבניות שרי, בצל אדום, פלפלים קלויים, פלפל ירוק חריף, נענע, בזיליקום, קרעי פוקצ'ה, קרעי מוצרלה, זיתי קלמטה, בתיבול שמן זית וחומץ שרי
58	סלט חסות לבבות חסה, חסה סלנובה, אורוגולה, פילה תפוז, גבינת סטרקינו, שקדים קלויים, ויניגרט שמפניה ודבש טהור
58	כרובית וניוקי מהטאבון ניוקי תפ"א עם כרובית צלויה ברוטב שמנת, גבינה כחולה ופרמז'ן
56	ירקות צלויים בטאבון - משתנה

PIZZA

מרגריטה

רוטב עגבניות, מוצרלה טרייה, פרמז'ן,
בזיליקום ושמן-זית 58

פטריות

שמפניון, פורטבלו, עגבניות שרי, מוצרלה טרייה,
בזיליקום ושמן כמהין (ללא רוטב עגבניות) 66

פפרוני

רוטב עגבניות, פפרוני איטלקי, מוצרלה טריה
ובצל-ירוק 68

קרבורנה

רוטב קרבורנה, בייקון, חלמון ביצה, פרמז'ן,
מוצרלה ואורוגולה 68

ארטישוק

רוטב עגבניות, מוצרלה, פרמז'ן, בזיליקום
וארטישוק איטלקי 66

טרטופו

קרם כמהין ומסקרפונה, שמפניון, פורטבלו,
פרמז'ן ומוצרלה 76

פיצה יפואית

רוטב עגבניות, שוק טלה טחון, טחינה, צנוברים קלויים
סלט של בצל אדום, נענע, פטרוזיליה, אורוגולה וסומק 72

פיצה ירוקה

רוטב קרם מסקרפונה ותרד, בייבי זוקיני, זיתי קלמטה,
שרי צלוי, גבינת עיזים, פרמז'ן ואורוגולה 68

פיצה ביאנקה

רוטב ביאנקה, גבינה כחולה, תרד, מוצרלה ופרמז'ן 68

* ניתן לקבל כל פיצה עם גבינה טבעונית

פסטה ילדים

רדיאטורי עגבניות / שמנת

38

רדיאטורי בולונז

44

PASTA

לינגוויני פומדורו

רוטב עגבניות, גבינת מסקרפונה, מחית כמהין,
בזיליקום, שום, שמן זית ויין אדום 58

טליאטלה תרד

פסטה ירוקה, שום, יין לבן, עגבניות שרי, תרד וגבינת
מסקרפונה 66

לינגוויני אליו אוליו

פסטה ירוקה, ירקות ירוקים, שמן זית,
שום ופילה דניס מהטאבון וסלסה ורדה 72

לינגוויני בולונז

תבשיל בשר בקר, ירקות שורש,
יין אדום וביישול ארוך 72

פפרדלה שוק טלה

שוק טלה וביישול ארוך, מפורק מהעצם
ברוטב ציר טלה 74

רדיאטורי סינטה

נתחי סינטה, בצל מקורמל בבלסמי,
עגבניות מיובשות, בזיליקום, ברוטב ציר בקר 74

רדיאטורי בייקון

תרד, פטריות, בייקון, ביצה עלומה וגילופי פרמז'ן 74

פפרדלה פונגי

יין לבן, שמפניון, פורטבלו, פורצ'יני, מחית כמהין,
בזיליקום, נגיעת שמנת ופרמז'ן 74

לינגוויני קרבורנה

בייקון צרוב ברוטב קרבורנה וחלמון ביצה 74

לינגוויני אוסובוקו

נתח אוסובוקו מבושל לילה בטאבון, מפורק לפסטה
טרייה ברוטב ארביאטה פיקנטי 78

פונגי טבעונית

פסטה מקמח תירס (ללא גלוטן), שמפניון, פורטבלו,
פורצ'יני, כמהין, חלב קוקוס ובזיליקום 69

* ניתן לקבל כל פסטה עם פסטה תירס טבעונית
(ללא גלוטן)

SECONDI

סטייק פרגית

88 אפוי בטאבון, מוגש עם ירקות צלויים

פילה דניס מהטאבון

98 אפוי בטאבון מוגש עם ירקות צלויים

נתח סלמון

98 אפוי בטאבון, מוגש עם ריזוטו לימון וירקות ירוקים

RISOTTO, RAVIOLI, GNOCCHI

ריזוטו פורצ'יני

72 שמפניון, פורטבלו, פורצ'יני, תרד, גילופי פרמז'ן ושמן כמהין

ניוקי דלורית ומרווה

64 ברוטב חמאה, ערמונים, יין לבן, בזיליקום וגילופי פרמז'ן

ניוקי פילה בקר

84 ניוקי תפו"א, פילה בקר, ברוקולי, סלסה ורדה ופטריות שמפניון

רביולי ארטישוק

69 ארטישוק איטלקי, ברוקו מיני בחמאת לימון שום ועגבניות מיובשות

טורטיליני ריקוטה תרד

69 ברוטב שמנת, סלקים צלויים וזעתר טרי

DOLCE

42	טירמיסו ג'מה
44	כנאפה ריקוטה פיסטוק בסירופ ורדים והל
44	פאי לימון מרנג שרוף וסורבה תות
44	עוגת גבינה ביתית עם רוטב פטל טרי
26/44	קנולי יחיד/זוגי בצק יין במילוי מסקרפונה שקדים ורוזטה, מוגש עם דובדבני אמרנה
46	מחבת שוקולד מהטאבון עם גלידת וניל ופרי העונה
40	אפוגטו גלידת וניל איטלקית עם מנת אספרסו מעל
40	גלידת סורבה פסיפלורה ותות

HOT DRINKS

16/13	קפוצ'ינו (תוספת חלב סויה 2 ש"ח)
11/9	אספרסו / כפול
13/11	אמריקנו
12/10	מקיאטו/ כפול
12	קורטדו
13	תה לימון / נענע
18	סיידר תפוחים חם
	חליטות:
18	לואיזנענע/ ירוקה/ בדואית/ ג'ינג'ר לימון ודבש

SOFT DRINKS

28/26	נטיה מים מינרלים גדול/ פרללה מוגז טבעי גדול
13	מינרלים קטן
18	תפוזים שחוט טרי
22	קפה קר / לימונענע גרוס
18	תה קר לואיזנענע / ג'ינג'ר לימון ודבש
14	לימונדה / תפוזים / אשכולית
14	ענבים / תפוחים / פיזז-טי
14	מאלטי-בירה שחורה
22	סאמרסבי סיידר תפוחים אלכוהולי מוגז
14	קוקה קולה / דיאט / זירו / ספרייט / זירו ספרייט
12	קינלי סודה
12	מי טוניק/ ג'ינג'ר אייל/ למון טוניק/ ג'ינג'ר ביר

SPARKLING WINE

136/36	למברוסקו רוזה (קא די וואל)
146/38	פרוסקו (וילה סנדי)
246	בלאן דה בלאן (ירדן)

ROSE

110/28	פורטה 6 רוזה (וידילגל)
170/44	גרי דה מרסלן (רקאנטי)
180/46	רוזה (פלטר)
190/48	רוזה (קסטל)

WHITE WINE

110/28	פורטה 6 לבן (וידילגל)
120/32	אורבייטו (רופינו)
146/38	גורצטרמינר (בלו נאן)
162/42	שרדונה (רקאנטי)
170/44	סובניון בלאן (מאד האוס)
180/46	ריזלינג (הוגל)
180/46	פינו גריג'יו (טומאסי)
190/48	בלאן (פלם)
220/54	שבלי (דומיין פורי)
180/46	לה וי לבן (קסטל)
160	פיור m (סוסון ים)
180	סואבה (טאמליני)
190	גראנש בלאן (אמפורה)
210	הרי יהודה (צרעה)

RED WINE

110/28	פורטה 6 אדום (וידילגל)
120/32	קיאנטי (רופינו)
146/38	מלבק פרפל (לגרזט)
162/42	סירה שמורה (גמלא)
162/42	טריו (פלטר)
170/44	קברנה סובניון זרוב (רקאנטי)
180/46	לה וי אדום (קסטל)
190/48	קלאסיקו (פלם)
210/54	הרי יהודה (צרעה)
190/48	שבו אדום (כרם שבו)
200	ריטון רוז' (אמפורה)
220	אנטואן (סוסון ים)
320	שורש (צרעה)
350	אמרונה (טומאסי)

COCKTAIL

46	מוחיטו
46	סנגריה חמה / קרה
36	סיידר אלכוהולי וויסקי / יין
34	מימוזה - פרוסקו, תפוזים
	אמרטו דיו - ליקר אמרטו, טולומור דיו, מונין שקדים
48	ומיץ לימון, מוגש עם מקל קינמון שרוף
	סנגרייה לבנה - גליאנו, יין לבן (אורביטו),
46	מונין פסיפלורה, מיץ אשכוליות ולימון
44	ג'ין בזיליקום - ג'ין, מיץ לימון סאוור ובזיליקום
	נגרוני אמריקני - קמפרי, ג'ין, קוקי ביאנקו,
46	טוויסט תפוז, לימון ונענע
46	אפרול שפריץ - אפרול, פרוסקו, סודה ופלח תפוז טרי

ALCOHOL

42/21	טולמור דיו / ג'יימסון / בושמילס
52/26	ג'ק דניאלס
58/29	גלנפידין
58/29	ייגרמייסטר
44/22	סטוליציניה / קטל ואן
44/22	פרנה ברנקה
28/14	ערק עלית
36/18	אוזו מטקסה
40/20	קווארבו גולד / מילגרו
65	קוניאק רמי מרטין
38/36/ 34	ג'ין גורדונס / היימנס / הנדריקס
38/36	רום נגריטה / קפטן מורגן
36/18	קמפרי
36/18	אפרול
36	מרטיני ביאנקו (קוקי)
36/18	פידג'
36/18	למונצ'לו סיציליאנית
36/18	גראפה (נונינו)

BEER

36/29	פרוני חבית שלישי / חצי
36/29	ג'מס 8.8 חבית שלישי / חצי
38/31	בזלת אייל ענברי חבית
28	גולדסטאר בקבוק
30	סטלה ארטואה
34	מלכה בקבוק אדמונית / בהירה
36	ברודוג פאנק IPA בקבוק
30	בלאן 1664 (חיטה) בקבוק
32	וינשטפן

ANTIPASTI

Focaccia \ Parmesan Focaccia

baked in a brick oven, served with tomato sauce hot green pepper & garlic cont.

26/28

Borata

garlic focaccia topped with borata, pecorino cheese, tomato salsa and scallions

66

Jaffa fish tartar

Freshly chopped bream, burnt tomatoes, red onion, mint, parsley, goat labane cheese, zaatar and sumac

58

Fresh Polenta

served with cauliflower roasted in a brick oven and parmesan carvings

54

Oven-baked cauliflower gnocchi

potato gnocchi with roasted cauliflower in a blue cheese cream & parmesan sauce

58

Seared Sirloin Carpaccio

squeezed tomato, burnt onion, black olive oil arugula aioli, za'atar & roasted pine nuts

58

Beet Salad

baked in a brick oven, served with goat cheese, parsley basil, mint, fresh red chili, olive oil, lemon & roasted pistachios

56

Avocado and artichoke salad

italian artichoke, avocado, arugula, tomato, mint, green onion, red onion, feta cheese, hyssop and fresh red chili pepper

58

Panzanella Salad

roasted tomatoes, cherry tomatoes, red onion, roasted peppers, spicy green pepper, mint, basil, torn focaccia, mozzarella, olive oil, vinegar, kalamata olives

58

Lettuce Salad

lettuce hearts, salanova lettuce, arugula, orange fillet stracchino cheese, roasted almonds, champagne vinaigrette & pure honey

58

Roasted Vegetables in a brick oven (Variable)

56

PASTA

Linguine Pomodoro

tomato sauce, mascarpone cheese, truffel puree
basil, garlic, olive oil & red wine 58

Spinach Tagliatelle

green pasta, garlic, white wine, roasted tomato
spinach & mascarpone 66

Linguini Aglio olio

Green pasta, Green vegetables, olive oil, garlic,
fillet of bream from the tabun & salsa verde 72

Linguine Bolognese

slow-cooked beef stew, root vegetables
& red wine 72

Pappardelle Lamb Shank

slow-cooked lamb shank removed from
the bone, in a lamb stock sauce 74

Radiatori Sirloin

sirloin cuts, balsamic caramelized onion
sun-dried tomatoes & basil in a beef stock sauce 74

Radiatori Bacon

spinach, mushrooms, bacon poached egg
& parmesan carvings 74

Pappadelle Funghi

white wine, champignon, Portobello, porcini
truffel puree, basil, a touch of cream & parmesan 74

Linguini carbonara

burn bacon, carbonara sauce, egg yolk 74

Linguini Osso buco

A portion of Osobuku cooked overnight in Tabun,
decomposed into fresh pasta in
a spicy arbiata sauce 78

Vegan Funghi

corn our pasta (gluten-free), champignon,
porcini Portobello, trues, coconut milk & basil 69

*All pasta may also be served with
vegan corn pasta (Gluten free)

PIZZA

Margherita

tomato sauce, fresh mozzarella,
basil & olive oil 58

Mushrooms

champignon, Portobello, cherry tomatoes
fresh mozzarella, basil & true oil
(without tomato sauce) 66

Pepperoni

tomato sauce, Italian pepperoni,
fresh mozzarella & green onion 68

Carbonara

fresh mozzarella, carbonara sauce, bacon, egg
yolk, parmesan & arugula
(without tomato sauce) 68

Artichoke

tomato sauce, mozzarella, parmesan, basil
& Italian artichoke 66

Tartufo

truffel cream & mascarpone, champignon,
Portobello, mozzarella, & parmesan carvings
(without tomato sauce) 76

Jaaffa

tomato sauce, minced lamb, tahini, roasted pine
nuts purple onion, mint, parsley,
arugula & sumac 72

Green pizza

mascarpone and creamed spinach sauce, baby
zucchini, kalamata olives, roasted cherry tomatos,
goat cheese, parmesane and orugula 68

bianca

bianca sauce, blue cheese, spinach, mozzarella
and parmesan 68

* All pizzas may also be served with vegan cheese

KIDS PASTA

radiatori with sour cream/ tomato

38

radiatori bolognese

44

SECONDI

Pullet Steak

baked in a brick oven, served with roasted vegetables

88

Ocean Fish Fillet

baked in a brick oven, served with roasted vegetable

98

Salmon Fillet

baked in a brick oven, served on lemon rissoto with green vegetabels

98

RISOTTO, RAVIOLI, GNOCCHI

Risotto Porcin

Champignon, portobello, porcini, spinach, parmesan carvings and truffle oil

72

Butternut Squash and Sage Gnocchi

with chestnut & basil butter & white wine

64

Artichoke Ravioli

italian artichoke & mini broccoli served in a lemon butter garlic sauce with sun-dried tomatoes

69

Beef Fillet mignon gnocchi

potato gnocchi, filet mignon, snow peas, salsa verda and mushrooms

84

tortellini spinach and ricotta

beet and cream sauce with fresh zatar

69

DOLCE

Gemma Tiramisu	42
Pistachio Ricotta Knafeh with a hint of rosewater & cardamom	44
Lemon Pie Burned Meringue and Strawberry Sorbet	44
Homemade cheesecake With fresh raspberry sauce	44
Cannoli wine dough stuffed with mascarpone & Rosetta almonds served with Amarena cherries	26/44
Chocolate pot from the tabun with vanilla ice cream, and seasonal fruit	46
Affogato italian vanilla ice cream topped with a shot of espresso	40
Sorbet passion fruit and strawberry	40

SOFT DRINKS

Still water/Sparkling water	26/28
Lemonade / Orange / Grapefruit / Grape juice	14
apple cider	14
Freshly squeezed orange juice	18
Malt beer	14
Cola/Diet/Zero/sprite/ diet	14
Sparkling / Tonic / Bitter lemon /	
ginger beer / ginger ale	12
Fuze tea	14
Sumersby- Alcoholic Sparkling Apple cider	22
Iced coffee	22
Iced tea verbana Mint / ginger lemon honey	18
lemon-mint slushy	22

HOT DRINKS

Cappuccino (soy+ 2 nis)	13/16
Espresso / Double	9/11
Americano	11/13
Macchiato / Double	10/12
Cortado	12
Tea / Herbal / Lemon / Mint	13
Hot apple cider	18
Tea Infusion: verbena, green tea, bedauin	18

SPARKLING WINE

Lambrusco Rose	36/136
Prosecco	38/146
blanc de blancs	246

ROSE

Porta 6 rose (vidigal)	28/110
Gris de Marselan (reccanati)	44/170
Rose (pelter) local	46/180
Rose du castel (maunte jude'e)	48/190

WHITE WINE

Porta 6 white(vidigal)	28/110
Orvieto Classico (Rufino)	32/120
Gewurztraminer (blue nun)	38/146
Chardonnay (Recanati) local	42/162
Sauvignon Blanc (mud house)	44/170
riesling (hugel)	44/170
pinot Grigio (tommasi)	46/180
Blanc (Flam) local	48/190
Domaine foorrey chablis	54/220
Castel la-vie white (maunt jude'e) local	46/180
Pure m(sea horse) local	160
Soave (tamellini)	180
grenache blanc (ampohrae)	190
Tzora (judean hills)loca	210

RED WINE

Porta 6 red (vidigal)	28/110
Chianti (Rufino)	32/120
Purple Malbec (Chateau Lagrezette)	38/146
shmura sira (Gamla) local	42/162
Trio pelter (ein zivan) local	42/162
cabarnet sauvignon reserve (recanati) local	44/170
Castel la-vie red (maunt jude'e) local	46/180
Flam Classico (Flam) local	48/190
Tzora (Judean hills) local	54/210
Rython rouge (ampohrae)	200
shvo red (shvo vineyard)local	48/190
Antoine (sea horse)	220
Shoresh (tzora) local	320
Tommasi Amarone Valpolicella	350

COCKTAIL

Mojito	46
hot / cold Sangria	46
Alcoholic Cider	36
Mimosa Prosecco, Fresh Orange Juice	34
Amareto Dew - Amareto Liqueur, Orange Monin, Tulmore Dew And Lemon Juice	48
White Sangria - Galiano, White Wine (Orvieto), Passion Fruit Monin, Grapefruit And Lemon Juice	46
Gin Basil - Gin, Lemon Juice Sour And Fresh Basil	44
American Negroni - Gin, Campari, Cocchi Bianco, Lime Orange Twist With Fresh Mint	48
Aperol Spritz - Aperol, Prosecco, Sparkling Water, Servd With An Prange Slice	46

ALCOHOL

Tulmore dew / Jameson / Bushmills	21/42
Jack Daniels	26/52
Glenfiddich 12	29/58
Stolichnaya / Ketel One	20/40
fernet branca	22/44
jagermeister	29/58
Arak Elite	14/28
Ouzo Metaxa	18/36
Cuervo Gold / milagro	20/40
Remy martin	65
Gin Gordons/ haymans / hendrick's	34/ 36 /38
Martini Bianco (coci)	36
Feigling liquor	18 /36
Limoncello	18 /36
Grappa (nonino)	18 /36
Rhum Negrita / captin morgan	34 /38
Campari	18 /36
Aperol	18 /36

BEER

Peroni 1/3 or 1/2	28/36
Jams 8.8 1/3 or 1/2 (local)	28/36
Bazelet amber ale (local)	31/38
Goldstar (local)	28
Stella artois	30
Malka red or blonde (local)	34
Brewdog punk IPA	36
Blanc 1664 (wheat)	30
Weihenstephaner	32