



Hatzela Hashmini

הצאע השמינית עוסקת בשלמות של גומרי גאס מעוליס,
צבעוניס ומעוררי השראה. אנו בצוות, לוקמים גומרי
גאס אלו ומייצרים מהם שילובים מפתיעים, לא רגילים
ואסימטריים בצופים מתוך ענווה וכבוד.
כל זאת בניסיון אייזר אבס יתר מעוד ארומה טובה
והפוך אותה לאוויר שזוכרים.

בגיאבון,

שומי קצין-פל.

ארוג טעיות:

ארוג טעיות הינה בענינו הדרך המושלמת לגווג גוויה
מרגק ומסעירה.

הארוגה מורכב מפירות ים ובשר ומשנה ברמה יומיות.
מהו הארוגה הינה שאם בעצם מאפשרים לנו לקרר את
הארוג המאה על הארוגה שאם ואנו אוקרים ארוג זו
עם הרבה כבוד ואהבה.

אז הצטיידו אכס בבקבוק יין טוב ובכרה מעולה ובואו
איתנו לשעתיים של הרפתקה... (אני פשוט שונא את המילה קולוניאליז).

הארוגה מורכב משבע מנות טעיותה ומוגש על בסיס כל
הסועדים בשולחן.

(הגל משני סועדים ומעלה)

מגיר הארוגה אסועד 150 ש"ג



חנות ראשונה

- טרוי סביצ'ה - טונה אדומה, מוסר ים וסלמון (המנה מגאימה לצ'ז) 62 ש"א
- טרוי טרט - טרט קאאסי, טרטר אסייג'י וקובה נייה- טרטער ערבי (המנה מגאימה לצ'ז) 62 ש"א
- קאמרי ים גיכאני - טרוי, במילוי בשר כבש ברוטב עגבניות עשיר 38 ש"א
- שרימפס קריסטל - עז גאקמאלי ושערוה קדאף 38 ש"א
- סרטנים שלמים בממאה, שום, ג'ינג'ר ועשבי גיבול 38 ש"א
- קריפצ'יו פילה בקר - שמן זית, גומץ באסמי, קוויאר של עגבניות ופרמז'אנו רז'יאנו 32 ש"א
- דואט כבד אלוז - פטה כבד עוף ואלוז ודבאים במילוי כבד אלוז עז טגינה גולמית
- מוגש עם סוכריות גומי של יין וריבת גפוזים ורזמרין 66 ש"א
- שקדי עז עז ארטישוק ירושלמי וערמונים בציר בקר 38 ש"א
- גציל שרף באש עם ראגו של כבש וסלט ירקות שרופים עם טגינה 32 ש"א
- סלט ירקות שורש עם ברזאאה, בטנים קאויים בשמן בטנים ויוזא 32 ש"א



הבשר שאנו נבחר ממיטב הפרות המקורות שגדלו בארץ ישראל בשטח פתוח.
הבשר מיומן כמיטב המסורת במקרי המסעדה ומאגש כבדשגכס כאשר הוא
צאוי. עסיסי ונוסף את אורו נקטר אלוהי שגובבי בשר גולומים עאיו.

עיקריו

- אנטריקוט 350 גר' - מאגש עם מא עצמות בציר בקר ופריציאנים של גפוא"א בגנוק 109 ע"א
- בישטקה אל קבאיו-אנטריקוט 350 גר' - עם כבד אולז מעושן וביצת עין.
- המנה מאגש עמבשיל עדישים, בשר מעושן וניוקי 125 ע"א
- סינטה 250 גר' פרוסה על ציר בקר, ארטישוק ירושלמי וערמונים 96 ע"א
- סינטה 250 גר' על קרם סארי וגפוא אדמה עם נקניקיות מרגז בגריל 96 ע"א
- פילה בקר עם קנאון צב שור וירקול שורש 109 ע"א
- ארומה בוקר אנגליה מאגש עם פירה כמהין 109 ע"א
- רמפ סטייק 300 גר' בציר בקר, שמנת, יין אדום, בצל וגזר אולז מעושן.
- מאגש עם פירה בניהול אגוזי אולז 96 ע"א
- פאיייה של פירות ים- גרסא פרטיט 95 ע"א
- פילה מוסר בציר דגים, ירקול שרופים וניוקי במילוי עגבניות מילבשול 86 ע"א
- פסטת שגורה עם פירות ים בציר סרטנים 86 ע"א
- רביולי גצילים עם קרם גצילים, מקדמיה וסנט מור 68 ע"א
- פרגית במילוי פטריות עטוף גזר אולז עם רוטאל של עוף 68 ע"א



קינוחים

שוקולד - מוס שוקולד, קינוס קדאיף במילוי גנאש ומיני סופלה ברוטב שוקולד	39 ע"א
גבינה - מיני טירימיסו, קרם מסקרפונה וגלימים ועוגה גבינה ניו יורקית	39 ע"א
פירות - כדור של מוס פירות ישר, טרטלט גלימים ומיני טרטטן עם גלידה וניל	39 ע"א

משקאות

משקאות חמים

אספרסו / מקיאטו קצר	10 ע"א
אספרסו / מקיאטו כפול	12 ע"א
קפוצ'ינו קטן / גדול	11/14 ע"א
נס / אמריקנו	12 ע"א
לה - צמחים / שמור	12 ע"א

משקאות קרים

מיץ טבעי סגור במקום - גפוזים, אשכוליות	14 ע"א
קוקה קולה / דיאט	11 ע"א
ספרייט / דיאט	11 ע"א
מאטיה מינרלים צלול 750 מ"ל	20 ע"א
פריק מינרלים מוגז 750 מ"ל	20 ע"א
סודה	9 ע"א
בירה שמונה	12 ע"א

בירות

קראסברג	19 ע"א
טובורג	17 ע"א
סטלה	25 ע"א

