

SAÔNERHÔNE

NIGHT KITCHEN BY OFIR GUTMAN

22	נאן שום שמן זית צ'אטני ירוק עגבניות מרוסקות כרוב מוחמץ
18	צלחת חריפים
68	ששימי דגים עגבניות מרוסקות צ'ימיצ'ורי סכין שמנת חמוצה
68	ששימי דגים פונזו הדורים עירית צ'ילי
64	קרודו סלמון שמנת חזרת תפוח אדמה ראטה צנונית צלפים
62	טרטר דגים גספצ'ו תפוח מלפפון קפיר ליים אשכולית אדומה
56	סלט עגבניות שרי קלמטה פטה עיזים בצל ירוק זעתר
58	סלט קיסר חסה רומית קרוטונים פרמזן
58	סלט ירוקים לליק סלנובה קולורבי שומר דק דק פרי העונה קשיו אבן יוגורט
62	טרטר בקר פריקה תמר מג'הול צלפים
58	ירוקים בטנדור קייל ברוקולי קישוא ויניגרט מרווח קרם פלפלים מעושן שקדים קלויים
74	ניוקי אה לה רומנה קרם עגבניות שרופות ארטישוק צלוי קייל פרמג'אנו רג'יאנו
	נתח בשר משתנה צ'ימיצ'ורי תפו"א צלוי בשומן בקר דמי גלאס
	*מחיר משתנה בהתאם לנתח

SAÔNERHÔNE

NIGHT KITCHEN BY OFIR GUTMAN

Garlic Olive Oil Na'an Bread Green Chutney Crushed Tomatoes Pickled Cabbage	22
Spicy Plate Assortment of Seasonal Hot Pepper Delicacies	18
White sea Fish Sashimi Crushed Tomatoes Chopped Chimichurri Sour Cream	68
White sea Fish Sashimi Citrus Ponzo Chives Chili	68
Salmon crudo Horseradish Cream Potato Rata Radish Capers	64
White Sea Fish Tartare Apple-Cucumber Gazpacho Kaffir Lime Red Grapefruit	62
Cherry tomato Salad Kalamata Olives Goat Feta cheese Green Onion Zaatar	56
Ceaser Salad Romaine Lettuce Croutons Parmigiano Reggiano	58
Green Salad Laliqne & Salenova Lettuce Pickled Kohlrabi Fennel Mint	58
Seasonal Fruit Cashew Sun-Dried Yogurt Stone	
Beef Tartar Freekeh Medjool Dates Capers	62
Tandoori Charred Greens Kale Broccoli Zucchini Smoked Pepper Cream	58
Roasted Almonds Sage Vinaigrette	
Gnocchi Alla Romana Smoked Tomato Cream Roasted Artichoke Kale Parmigiano Reggiano	74
Steak Cut of the Day Chimichurri Roasted Potatoes in Beef Tallow Demi-Glace	
*ask for price	