

רוזה | תפריט עסקיות

ראשונות (ללא תוספת תשלום)

מרק היום שאל את המלצר

פוקצ'ת הבית מקל פוקצ'ה עם טפנד זיתים, טחינה ושום קונפי

חציל בלאדי טחינה וירוקים

סלט שוק מיקס ירקות משתנים, שמן זית ולימון

בתוספת 25₪

ברולה פטה כבד קרם כבדים, סוכר מקורמל, ברוסקטת דגנים וריבת השף

סלט רוזה מיקס חסות, סלק, פרי העונה, שאלוט, פקאן, אגוזי לוז בוינגרט הדרים ופקאן

בתוספת 30₪

שייטל עגלה מקומית פרוס, קרם ארטישוק בדמי גלאס בקר

קרפצ'יו בקר בלסמי מצומצם, שום קונפי, צנונית ושמן זית

סיגר של סבתא זיוה במילוי בשר בקר, פיסטוק ואריסה לצד טחינה צבעונית

ברוסקטה אסאדו לחם מחמצת, איולי צ'יפוטלה וסלטון עלים

ספייסי סלמון גראטן תפוז, שאלוט, צ'ילי חריף, עשבי תיבול ואיולי ספייסי סלמון

סביצ'ה דג ים, אגוזי לוז, שאלוט, פרי עונתי, עשבי תיבול וגספצ'יו עגבניות

עסקית 85 ₪

שניצל בציפוי פריך מתובל וצ'יפס

כבדי עוף פירה תפוז"א, פטריות, בצל צלוי ומשמש מיובש ברוטב יין

קיסר עוף לבבות חסה רומית, קרוטונים, בצלי שאלוט וחזה עוף

המבורגר 250 גר'

המבורגר טבעוני ביונד מיט 

 פסטת השף ספגטי עבודת יד בחמאת עגבניות, בזיליקום, מרווה ואבקת זיתים

ניוקי  בחמאת כמהין, פטריות שימג', עליי מרווה ושקדים

עסקית 95 ₪

פרגיות במרינדת ירוקים, כרוב ממולא וקרם ארטישוק

פוקצ'ה אסאדו בבישול ארוך, בצל צלוי ואיולי צ'יפוטלה

פוקצ'ה קבב מפורק קבב מפורק על סלט משווייה, בצל סומק וטחינה עמבה

עסקית פרימיום

פילה סלמון רטטוי ירקות צלויים | 129 ₪

לברק שלם צלוי בגריל ובייבי ירקות אנטיפסטי | 157 ₪

פילה בקר 250 גר' קרם ארטישוק, בוק צ'וי ורוטב יין | 209 ₪

אנטריקוט 350 גר' עגלה מקומית, מיושן עד 45 ימים, בתוספת גראטן תפוז"א | 209 ₪

צלעות טלה 330 גר' קרם בצל, פריקי ועשבי תיבול | 229 ₪

ROZA | LUNCH MENU

ENTREES

 Soup of the Day ask the server

 House Focaccia olive tapenade, tahini, and garlic confit

 Baladi eggplant with tahini and herbs

 Market salad mix of varying vegetables, olive oil and lemon juice

PLUS 25₪

Liver Paté Brûlé cream of liver, caramelized sugar, multigrain bruschetta and chef's marmalade

 Roza Salad lettuce mix, beetroot, seasonal fruit, shallots, pecan, walnuts, in citrus-pecan vinaigrette

PLUS 30₪

Local Veal Rump sliced, cream of artichoke in beef demi-glace

Beef Carpaccio reduced balsamic, garlic confit, radish, and olive oil

Grandma Ziva's Cigar filled with beef, pistachio, and arisa; accompanied by multicolor tahini

Asado Bruschetta sourdough bread, chipotle aioli and mini green salad

Spicy Salmon potato gratin, shallots, hot chili, herbs, and spicy lemon aioli

Seviche seawater fish, walnuts, shallots, seasonal fruit, herbs, and tomato gazpacho

BUSINESS LUNCH 85₪

Schnitzel seasoned crispy coating and French fries

Chicken Livers mashed potatoes, mushrooms, grilled onion, and dried apricot in wine sauce

Chicken Caesar Roman lettuce hearts, croutons, shallots and chicken breast.

250gr Hamburger



Vegan Hamburger Beyond Meat



Chef's Pasta handmade spaghetti in tomato butter, basil, sage, and olive powder



Gnocchi in truffle butter, shimeji mushrooms, sage leaves, and almonds

BUSINESS LUNCH 95₪

Boneless Skinless Chicken Thighs in green marinade, stuffed cabbage, and cream of artichoke

Asado Focaccia stewed, grilled onion, and chipotle aioli

Broken-Up Kebab Focaccia over mashwiya salad, onion, sumac, and chutney tahini

PREMIUM

Salmon Fillet ratatouille of grilled vegetables | 129₪

Whole Seabass grilled, with grilled baby vegetables | 157₪

250g Beef Fillet cream of artichoke, bok choy, and wine sauce | 209₪

350g Ribeye local veal, aged 45 days, served with potato gratin | 209₪

330g Lambchops cream of onion, frikeh, and herbs | 229₪