

## רוזה | תפריט

### ראשונות

- 22 .....  **צלחת חריפים**
- 34 .....  **מרק היום** שאל את המלצר
- 64 ..... **סיגר של סבתא זיוה** במילוי בשר בקר, פיסטוק ואריסה לצד טחינה צבעונית
- 67 ..... **ברולה פטה כבד** קרם כבדים, סוכר מקורמל, ברוסקטת דגנים וריבת השף
- 67 ..... **קרפצ'יו בקר** בלסמי מצומצם, שום קונפי, צנונית ושמן זית
- 68 ..... **שייטל עגלה מקומית** פרוס, קרם ארטישוק בדמי גלאס בקר
- 42 ..... **פוקצ'ת הבית** טפנד זיתים, טחינה ושום קונפי 
- 67 ..... **ברוסקטה אסאדו** לחם מחמצת, איולי צ'יפוטלה וסלטון עלים
- 72 ..... **ספייסי סלמון** גראטן תפו"א, שאלוט, צ'ילי חריף, עשבי תיבול ואיולי ספייסי לימון
- 74 ..... **סביצ'ה** דג ים, אגוזי לוז, שאלוט, פרי עונתי, עשבי תיבול וגספצ'יו עגבניות

### סלטים

- 76 ..... **קיסר עוף**  
לבבות חסה רומית, קרוטונים, בצלי שאלוט וחזה עוף
- 66 .....  **סלט רוזה**  
מיקס חסות, סלק, פרי העונה, שאלוט, פקאן, אגוזי לוז בוינגרט הדרים ופקאן
- 66 .....  **סלט שוק**  
מיקס ירקות משתנים, שמן זית ולימון
- 69 .....  **גברת עגבנייה**  
מיקס עגבניות פרימיום, עדשים שחורות, שאלוט, צנונית, בזיליקום, צנוברים וגספצ'יו עגבניות

## מנות עיקריות

|     |                                                                     |
|-----|---------------------------------------------------------------------|
| 92  | פוקצ'ה אסאדו בבישול ארוך, בצל צלוי ואילוי צ'יפוטלה                  |
| 92  | פוקצ'ה קבב מפורק על סלט משווייה, בצל סומק וטחינה עמבה               |
| 209 | אנטריקוט 350 גר' עגלה מקומית, מיושן עד 45 ימים, בתוספת גראטן תפוז"א |
| 209 | פילה בקר 250 גר' קרם ארטישוק, בוק צ'וי ורוטב יין                    |
| 229 | צלעות טלה 330 גר' קרם בצל, פריקי ועשבי תיבול                        |
| 82  | המבורגר 250 גר' נתחים מובחרים, צ'יפס וירקות                         |
| 74  | המבורגר טבעוני ביונד מיט, צ'יפס וירקות                              |
| 86  | כבדי עוף פירה תפוז"א, פטריות, בצל צלוי ומשמש מיובש ברוטב יין        |
| 94  | פרגיות במרינדת ירוקים, כרוב ממולא וקרם ארטישוק                      |
| 129 | פילה סלמון רטטוי ירקות צלויים                                       |
| 82  | ניוקי בחמאת כמהין, פטריות שימג'י, עליי מרווה ושקדים                 |
| 157 | לברק שלם צלוי בגריל ובייבי ירקות אנטיפסטי                           |
| 82  | פסטת השף ספגטי עבודת יד בחמאת עגבניות, בזיליקום, מרווה ואבקת זיתים  |

## ילדים

לבחירה: שניצלונים וצ'יפס / המבורגר וצ'יפס מוגש עם כוס שתיה וכדור גלידה . 56

## שתיה

קולה . קולה זירו . דיאט קולה . ספרייט . ספרייט זירו . פאנטה . פיוז טי . מים בטעמים - 16 | תפוזים . לימונדה . לימונענע . ענבים - 14 | סודה - 13 | מים מינרלים 500 מ"ל - 13 | מים מינרלים 750 מ"ל - 28  
סאן פלגרינו 750 מ"ל - 28 | סיידר מוגז / צלול - 16 | נשר מאלט - 16 | לימונענע גרוס - 24

## בירה

חבית (שליש/חצי): הייניקן . גולדסטאר - 34/28 | פאולנר - 36/32

בקבוק: קרלטברג - 27 | טובורג אדום - 27 | קורונה - 32 | מכבי - 26 | somersby בירה תפוח - 32  
קסטיל רוז' - 34 | גולדסטאר לא מסונן - 32

# ROZA | MENU

## ENTREES

|                                                                                                                                             |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Spicy plate                                                | 22 |
| Soup of the Day ask the server                             | 34 |
| Grandma Ziva's Cigar filled with beef, pistachio, and arisa; accompanied by multicolor tahini                                               | 64 |
| Liver Paté Brûlé cream of liver, caramelized sugar, multigrain bruschetta and chef's marmalade                                              | 67 |
| Beef Carpaccio reduced balsamic, garlic confit, radish, and olive oil                                                                       | 67 |
| Local Veal Rump sliced, cream of artichoke in beef demi-glace                                                                               | 68 |
| House Focaccia olive tapenade, tahini, and garlic confit  | 42 |
| Asado Bruschetta sourdough bread, chipotle aioli and mini green salad                                                                       | 67 |
| Spicy Salmon potato gratin, shallots, hot chili, herbs, and spicy lemon aioli                                                               | 72 |
| Seviche seawater fish, walnuts, shallots, seasonal fruit, herbs, and tomato gazpacho                                                        | 74 |

## SALADS

|                                                                                                  |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Chicken Caesar                                                                                   | 76 |
| Hearts of romaine lettuce, croutons, shallots, and chicken breast                                |    |
| Roza Salad    | 66 |
| Lettuce mix, beetroot, seasonal fruit, shallots, pecan, walnuts, in citrus-pecan vinaigrette     |    |
| Market Salad  | 66 |
| Mix of varying vegetables, olive oil and lemon juice                                             |    |
| Miss Tomato   | 69 |
| Mix of premium tomatoes, black lentils, shallots, radish, basil, pinenuts, and tomato gazpacho   |    |

## MAIN DISHES

|                                                                                                   |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Asado Focaccia stewed, grilled onion, and chipotle aioli .....                                    | 92  |
| Broken-Up Kebab Focaccia over mashwiya salad, onion, sumac, and chutney tahini .....              | 92  |
| 350g Ribeye local veal, aged 45 days, served with potato gratin .....                             | 209 |
| 250g Beef Fillet cream of artichoke, bok choy, and wine sauce .....                               | 209 |
| 330g Lambchops cream of onion, frikeh, and herbs .....                                            | 229 |
| 250g Hamburger premium cuts, French fries, and vegetables .....                                   | 82  |
| Vegan Hamburger Beyond Meat, French fries, and vegetables 🌱 .....                                 | 74  |
| Chicken Livers mashed potatoes, mushrooms, grilled onion, and dried apricot in wine sauce .....   | 86  |
| Boneless Skinless Chicken Thighs in green marinade, stuffed cabbage, and cream of artichoke ..... | 94  |
| Salmon Fillet ratatouille of grilled vegetables .....                                             | 129 |
| Gnocchi in truffle butter, shimeji mushrooms, sage leaves, and almonds 🌱 .....                    | 82  |
| Whole Seabass grilled, with grilled baby vegetables .....                                         | 157 |
| Chef's Pasta handmade spaghetti in tomato butter, basil, sage, and olive powder 🌱 .....           | 82  |

## KIDS

Choice of mini-schnitzels and fries / burger and fries, served with a glass of soft drink  
and a scoop of ice cream . 56

## DRINKS

Coke . Coke Zero . Diet Coke . Sprite . Sprite Zero . Fanta . Fuze Tea . Flavored Water - 16 | Orange Juice .  
Lemonade . Mint Lemonade . Grape Juice - 14 | Soda - 13 | Mineral Water 500ml - 13 | Mineral Water 750ml - 28  
San Pellegrino 750ml - 28 | Sparkling / Still Apple Cider - 16 | Nesher Malt - 16 | Mint Lemon Slushie - 24

## BEER

Drought (1/3 liter / 1/2 liter): Heineken, Goldstar - 28/34 | Paulaner - 32/36  
Bottle: Carlsberg - 27 | Red Tuborg - 27 | Corona - 32 | Maccabi - 26 | Somersby Apple Beer - 32  
Castille Route - 34 | Goldstar Unfiltered - 32