רוּבִּידָה

תפריט ערב | סתיו־חורף

לפתוח שולחן

לחם פרא 36
מחמצת פרא, שמן זית ראשון למסיק, חמאת מרווה ועגבניות צלויות

חריפים מהמזווה 30
סחוג ירוקים והל, צ'ילי מותסס ופלפל חרוך בשמן זית

פאטייר ירוקים 42
תרד ומנגולד, בצל מקורמל, חומוס, זעתר ורומסקו שקדים

גוזלאמה של המחלבות 58
מנגולד, גבינות מקומיות, חמאה חומה, מטבוחה מצומצמת ולימון

מהאדמה

סלקים על מלח 68
אחו בלנקו, אוכמניות, גבינת המאירי ושמן זית

חציל חרוך 62
קרם תרד גאורגי, אגוזי מלך, פטה מקומית ורימונים

לביבות קישוא בלאדי 58
לאבנה מסוננת, שמן נענע, לימון כבוש וסומק

סלט עלי חורף 64
אנדיב, צנוניות, אגסים כבושים, ברי פחם וויניגרט שרי

מרק ארטישוק ירושלמי 52
צ'יפס ארטישוק ירושלמי ושמן הדסים

מהים

סרדינים כבושים 56
עגבניות קונפי, שומר צעיר, שמן זית וקציפת ים

סביצ'ה אינטיאס 76
פלפלים קלויים, לאבנה, ציר הדרים וטוויל כוסמין

סשימי אינטיאס 82
פונזו קלמנטינות, אשכולית, שמן זית ומלח ים

פלמידה לבנה בקונפי 78
קולורבי בשתי טכניקות, אנדיב סגול ואיולי עמבה

קבב דייגים 78
לחוח כורכום, רומסקו, בצל כבוש, כוסברה ואיולי עשבים

טרטר טונה אדומה 68
בריוש חמאה קלוי, ביצי דגים, צלפים וחרדל

עבודת יד

ניוקי ענגים 88
דוקסל פטריות יער, חמאה חומה וקציפת פרמזן

קפלטי ארטישוק ירושלמי 92
ציאטני משמשים מיובשים ופלפל צהוב, שעועית ירוקה, עלי תרד ופרמזן

עיקריות מהים

מסחאן מהים 168
פילה דג ים, פסטה פיצ'י, בצל מקורמל, בהרט, סומק וציר דגים

ברמונדי צרוב 168
פירה חמאה, עולש מזוגג ובר בלאן לימון כבוש

פילה בס 164
פריקי בציר ירקות, גזרים מקורמלים ושמן זית

דניס שלם 176
אפוי בשלמותו, תפוחי אדמה ספרדיים, לימון צלוי וצ'ימיצ'ורי עשבים

גאים להיות במה לתוצרת המקומית של החקלאים, עובדי כפיים, משקים וחוות שפועלים סביבנו. תוצרת שמהווה את יסודות המטבח שלנו והיא השראה גדולה וחלק בלתי נפרד מהחפריט. שותפים: יוכי אספרגוס- ירקות ופירות מחקלאות ישראלית (גן שורק ורמות מאיר) | משק ארקין- תפוזים ורימונים (מזכרת בתיה) | מחלבת עברי- גבינות בעבודת יד (עזריה) | קרן טיבי- יצרנית כלי קרמיקה (כפר בי"ו) | משק דותן- גבינות בעבודת יד (כפר שמואל) | אנגס כפר בי"ו- משק לגידול אנגס (כפר בי"ו) | תבלינים דהן- תבלינים בטחינה מקומית (שוק רחובות) | משק פז- שמן זית (כפר בי"ו) | משק לין

חשון | תשפ"ז

רוּבִּידָה - קולינריה תוצרת שפלת יהודה - שף עמוס חיון