



רִבְיָאָה

תפריט אביב

פתיחים

* לחם מחמצת פרא | 32

חמאה מוקצפת ושמן זית

* פטאייר | 46

מאפה במילוי תרד, זעתר, גרגירי חומס ובצל
מוגש עם רומסקו ספרדי

גוזלאמה | 52

מאפה עלי מנגולד, גבינות מקומיות, מטבוחה ולימון

קרפציו עגבניות שמש | 63

עגבניות לב שור, גבינת ג'יבן מטוגנת צלפים קריספים,
שמן זית ואורגנו טרי

* צלחת חריפים | 28

סחוג ירוקים והל, פלפל חריף קלוי וציילי מותסס

מלפפונים של תחילת אביב | 62

מלפפון ארמני, מלפפון בלאדי, ארומטו, שקדים ירוקים,
אפונת גינה, אבן יוגורט, שמן זית ולימון

קרפציו קולורבי צלוי | 46

רוטב XO פטריות, חרדל מותסס, אבקת ירקות שורש ושמן זית

ראשונות

סביצ'ה אינטיאס | 72

לאבנה, פלפל אדום, בצל סגול, זעתר, קרקר כוסמין
וזרעי אניס

חציל קלוי | 54

קרם תרד גאורגי, אגוזים, גבינת פטה, שומשום שחור
ושמן זית

לביבות קישואים ונענע | 46

יוגורט וריבת פלפלים חריפים

טונה כחולה בקונפי תבלינים | 76

ברוסקטה, גרמולטה וקרם גזר טוניסאי

* שיפוד סלקים מעושנים | 62

גבינה כחולה, מקדמיה קלוי, סלטון תפוחים ירוקים, פרחי
בזיליקום סגול ושמן זית

קבב דייגים על לחוח | 74

רומסקו, פלפל כבוש, כוסברה, בצל כבוש ואיולי לימון

סשימי אינטיאס | 76

קונסומה ענבי קרימסון, סלסה קיווי, שמן זית ומלח ים

* סלט עלים | 62

חסה לאליק, עלי בזיליקום, אפונת שלג, קולרבי, בצל סגול,
צנונית וינגרט תמרים

ברבוניות מטוגנות | 64

ברבוניות מטוגנות, איולי עשבי תיבול ושום, פלח
לימון ומלח ים

עיקריות

פילה בס | 158

בצל ממולא בפריקי, קציפת בצל וקרם כרישה שרופה

ניוקי תפוחי אדמה ראטה | 78

קרם שמנת, פטריות צלויות, אבקת פטריות יער

סלונה | 152

פילה דג ים בתבשיל עגבניות, בצלים, נענע, מחקתק
וחמצמץ עם פיתה מחבת

קפלטי תום בעבודת יד | 82

ציאטני פלפלים ומשמים, תרד, שעועית ירוקה ופרמז'ן

ספגטי דג מסחאן | 85

קוביות דג ים, בצל מקורמל, בהרט, אורגנו ושמן זית

ברמונדי צרוב | 162

פולנטה תירס גילי, צלעות תירס צלויות ופפריקה מעושנת

דג שלם אפוי | 165

תפוחי אדמה מדורה וצימיציורי 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 מהתפריט. 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 ביל"ו) | משק דותן-
גבינות בעבודת יד (כפר שמואל) | אננס כפר ביל"ו- משק לגידול אננס (כפר ביל"ו) | תבליני דהן- תבלינים
בטחינה מקומית (שוק רחובות) | משק פז- שמן זית (כפר ביל"ו) | משק לין-



*מנה שניתן להזמין בגרסה טבעונית

אייר | תשפ"ה



רִבְיָאָה - קולנירניה תוצרת שפלת יהודה - שף עמוס חיון