



רובינדה

חוגגים 6 שנים חוזרים להתחלה



***צלחת חריפים | 28**
סחוג ירוקים והל, פלפל חריף קלוי וציילי מותסט

***לחם מחמצת פרא | 32**
שמן זית משק פנקס, טחינה גולמית וסלסה עגבניה.

***פלפלי שושקה קלויים | 33**
שמן זית, שום וגבינת צאן

סלט ביצים | 33
בצל מקורמל ועירית קצוצה

***פאטייר | 37**
מאפה במילוי חרד, זעתר, גרגירי חומוס ובצל מוגש עם רומסקו ספרדי

קרפלך תום מטוגן | 31
במילוי גבינת תום על חמאת עגבניות מגי



לביבות קישואים | 54
לביבות קישוא בלאדי ולאבנה וסומק

סביציה אמצ'י | 72
קרם עלים ובזיליקום, סלסת נקטרינה, בצל סגול וסלרי

***שיפוד סלקים מעושנים | 62**
גבינה כחולה, סלסה תפוחים ירוקים

שמימי אמצ'י | 76
פונזו הדריס, סלרי, בצל, תוחים שמן זית ועירית

***סלט ירוקים | 62**
חסה לאליק, שומרים, שעועית ירוקה, נענע, צנוניות, אפונת שלג, פלחי תפוח ירוק ווינגרט הדריס

קבב דייגים על לחוח | 74
רומסקו, פלפל ובצל כבוש, כוסברה ואיולי עשבים

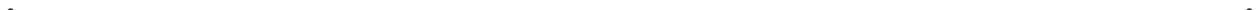
חציל קלוי | 54
קרם חרד גאורגי, אגוזים, גבינת פטה, שומשום שחור ושמן זית

***פאקוס ושקדים ירוקים | 56**
אחובלאנקו, אפונת גינה, שקדים קלויים וגבינה שלנו

טונה בקונפי תבלינים | 76
ברוסקטה, גרמולטה וקרם גזר טוניסאי

גוזלאמה | 52
מאפה עלי מנגולד, גבינות מקומיות, מטבוחה ולימון

טרטר טונה כחולה | 54
ברוסקטה בגריל ואיולי חרדל מותסט



ניוקי עננים | 78
דוקסל פטריות, קרם שמנת ופרמזן

פילה בס | 158
ירוקים של אביב, קרם גזר טוניסאי

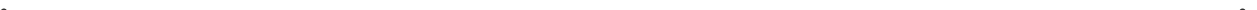
קפלטי תום בעבודת יד | 82
צ'יאטני פלפלים ומשמשים, חרד, שעועית ירוקה ופרמזן

ברמונדי צרוב | 156
פירה חלבי, חסה ליטל ג'ים צרובה וטוויל פרמזן.

פיש בורגר | 110
איולי עשבים, ירקות טריים, בצל כבוש ותפוח אדמה ספרדי

דניס שלם אפוי | 165
תפוח אדמה ספרדי וצימיצורי עשבים

סלונה | 158
פילה דג ים על ראגו עגבניות, חמוץ מתוק עם פיתה מחבת



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 פנקס- שמן זית (כרמי יוסף) | משק לי



אייר | תשפ"ו

רובינדה - קולינריה תוצרת שפלת יהודה - שף עמוס חיון



תפריט טעימות

פתיחת שולחן

לחם מחמצת

שמן זית של משק פנקס, טחינה גולמית, סלסה עגבניות ואורגנו טרי

צלחת חריפים מוחססים

קרפוף מטוגן במילוי גבינת תוס על רוטב עגבניות מגי

פלפל שושקה קלוי, שמן זית, שום וגבינת צאן

בצלים ממולאים על יוגורט

סלט ביצים עם המון בצל מקורמל ועירית קצוצה

2 עיקריות לבחירה

ניוקי תפוח אדמה ראטה
דוקסל פטריות, קרם שמנת ופרמזן.

פילה בס
ירוקים של אביב, קרם גזר טוניסאי.

ברמונדי צרוב
פירה חלבי, חסה ליטל גים צרוב על גחלים
וטוויל פרמזן.

דניס שלם אפוי
קריספי תפוחי אדמה וצימיצורי עשבים
בתוספת 25 ש"ח

קבב דייגים על לחוח
רומסקו, פלפל כבוש, כוסברה,
בצל כבוש ואיולי עשבים

קפלטי תוס בעבודת יד
ציאטני פלפלים ומשמשים, חרד,
שעועית ירוקה ופרמזין

סלונה
פילה דג ים ראגו עגבניות, חמוץ מתוק
עם פיתה מחבת

פיש בורגר
איולי עשבים, ירקות טריים,
ותפוח אדמה ספרדי.

קינוח 1 לבחירה

מתפריט הקינוחים

300 ש"ח לזוג

*התפריט עשוי להשתנות או להסתיים בכל עת, ללא התראה מראש