



# רבידה

תפריט בוקר חורף

## ראשונות

**קישואים | 52**  
לביבות קישואים ונענע, זוקיני בגריל, יוגורט וריבת ציילי

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

**סביציה מוסר ים | 72**  
לאבנה, פלפל אדום, בצל סגול, זעתר וקרקר כוסמין ואניס

**קבב דייגים על לחוח | 74**  
רומסקו, פלפל כבוש, כוסברה, בצל כבוש ואיולי לימון כבוש

**ירוקים של סחיו | 76\***  
אנדיב, לאליק, סלרי, בזיליקום, תפוח, מלפפון, קולרבי ופקאן מסוכר

**טונה אדומה בקונפי תבלינים | 76**  
ברוסקטה, גרמולטה וקרם גזר טוניסאי

**צלחת חריפים | 22\***  
סחוג ירוק והל, פלפל חריף קלוי וצ'ילי מוחטס

**פאטייר | 46\***  
מאפה במילוי תרד, זעתר, גרגירי חומוס ובצל מוגש עם רומסקו

**עגבניות שרי | 28**  
אורגנו טרי, פרחי בזיליקום, אבן יוגורט, שמן זית ומלח ים

**מרק ארטישוק ירושלמי | 48**  
קרם שמנת, צ'יפס ארטישוק ושמן שום שום

**שיפוד סלקים מעושנים | 56\***  
גבינה כחולה, פיסטוק קלוי, סלט ירוקים ושזיף

**חציל קלוי | 54\***  
לאבנה, אבקת חציל, עלי נענע, ציילי סילאן ושמן זית

**טרטר אריזה | 52**  
ברוסקטה בריוש, איולי ואבוקדו

## קינוחים

**עוגת לימון | 48**  
קרמו לימון וקרמבל חמאה

**פרנץ טוסט | 54**  
בריוש ברויאל, קצפת, בננות, פקאן מסוכר וסילאן

**נמסיס (ללא קמח) | 58**  
שוקולד, קרמבל שחור והל, שלאג ושמן זית פתורה

**עוגת גבינה אפויה | 56**  
קציפת שמנת ומרקחת פירות יער

**פאי אגסים | 54**  
פריך תבלינים, אגסים מקורמלים וקרם פרש

## בוקר

### מגש זוגין | 196

ביצים לבחירתך, סלט ירוק, סלסלת לחמים, גרבלקס, פרי עונתי וגבינות מקומיות, גבינת ג'יבן ברוטב עגבניות, לאבנה בעבודת יד, פודינג צ'יזה, מיקס זיתים, קונפיטורה, חמאה ומשה מתוק. קפה ומיץ טבעי.

\*\*ניתן להחליף את הגרבלקס בסלט ביצים/ציזיקי  
\*\*ניתן להחליף שתייה ביין לבן/אדום/רוזה/מימוזה בתוספת 25

סלט ביצים 22 | ציזיקי 22 | \*סלט ירקות קצוץ 28 | גרבלקס 42

### שקושה חריימה פיקנטי | 76

גבינת פטה ועשבים. סלט קצוץ, חלה של שבת וטחינה | 76

### אומלט ג'יבן עיראקי | 74

אנטיפסטי, בריוש קלוי, לאבנה וגרמולטה. עם סלט קצוץ

### טיול בשוק רמלה | 78

הרינג, איקרה, גרבלקס, סלט מלפפון ושמיר, ביצה רכה ופרעצל

### קרואסון פרעצל | 74

אבוקדו, שמנת, ביצת עין, רומסקו, פרמז'ון, סלטון עלים

### בורקס מים | 76

תרד וגבינות, ביצה קשה, מטבוחה, ציזיקי, בצל ירוק, זיתים וסלט קצוץ

## אסופת יין | קוקטייל של בוקר

צובה שרדונה 2023 | 50/210

טורא סנאו 2023 | 48/180

אלול קיץ רוזה 2023 | 50/210

קאוה ברוט 2024 | 32

סיידר תפוחים טבעי חם המתססה | 52

אפרול שפריץ | 52

קמפרי תפוזים | 52

מימוזה | 38

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

טבת | תשפ"ה



רובידה - קולינריה תוצרת שפלת יהודה - שף עמוס חיון