

כוללת מנה ראשונה, מנה עיקרית ולימונדה/תה קר/סודה במחיר המנה העיקרית. קינוח ב-36 ש"ח

18	*פרנה מקמח מלא, שמנת חמוצה, סחוג, מטבוחה
42/58	**אנטיפסטי מהשולחן המרכזי ראשונה/עיקרית
48	*מרק יומי משתנה
48	**סלט ירקות שוק, גבינת פטה, פלפל ירוק חריף, שמן זית, לימון
48	**סלט עלים, ויניגרט עשבי תיבול, בצל מוחמץ, גבינת כבשים
54	דג ים נא, טבולה של פריקי, חמציץ, יוגורט, סלסת עגבניות
48	ברזאולה תוצרת בית על חלה קלויה, חמאת סחוג, רוקט
69	קלמארי צרוב, חסה ערבית בגריל, רוטב טרט, פפריקה מעושנת (תוספת 15 ש"ח בעסקית)
82	מרק שומר ודגים, דג ים, קלמארי, שמנת חמוצה, שמן עירית (תוספת 20 ש"ח בעסקית)
86	תמנון על גריל פחמים, גרגירי חומוס, עגבניות שרי צליות, רוטב צ'וריסו שחור (תוספת 20 ש"ח בעסקית)
84	ניסואז קלארו, דג ים צרוב, ביצה חצי רכה, תפוא"א, דג ים כבוש, שעועית ירוקה, חסה סלנובה
78	**ניוקי ארטישוק טרי, תרד תורכי, שום, יין לבן, פרמזין
86	פפרדלה ראגו בקר, אונטריב בבישול ארוך, ירקות שורש, עגבניות, פרמזין
98	פילה פורל בעישון קל, סלט תפוחי אדמה, שעועית ירוקה, רוטב חזרת לבנה
162	פילה לוקוס, תבשיל עלי סתיו, ארטישוק ירושלמי, צנוברים, יוגורט
126	שרימפס וירוקים, אפונת גינה, תרד תורכי, יין לבן
52	דג שלם בתנור, בייבי זוקיני, שעועית ירוקה, עגבניות (מחיר ל-100 גר')
96	חצי עוף צלוי בטאבון, ירקות חווה צלויים, רוטב הדריס, סלסה ורדה
118	ספריבס טלה, קרם דלעת, מסבחה חומוס, ויניגרט כוסברה חריף
88	המבורגר קלארו, בייקון, לחמניית בריוש, צ'יפס, רוטב ברביקיו, ירקות מוחמצים
166	פילה בקר, תפוח אדמה, בצל צלוי, קייל, רוטב רימונים
118/135	שיפוד יומי, תפוח אדמה מדורה, ירקות בגריל, סלסה ורדה
42	צלעות חזיר, סלט תפוחי אדמה, איולי טרט, חרדל סלק (מחיר ל-100 גר')
54	מילפיי, שכבות בצק עלים, קרם וניל, רוטב טופי
48	עוגת גבינה, מרקחת פירות יער
48	מלבי קלארו, קולי רימונים, פיסטוק מסוכר, קדאיף
58	קרמו שוקולד, קרם שומשום, מוס קרמל, שמן זית, מלח ים
56	ברד פודינג קרם ברולה, תותים, גלידת שמנת חמוצה
48	קראק פאי דלעת, קרם דלעת וגבינת שמנת, גלידת תבלינים
48	**סטיקי טופי פודינג, תמרים, סורבה קוקוס, רוטב טופי
26	מבחר גלידות וסורבה תוצרת בית
32/122	קלארו לבן, רקנאטי, ישראל 2017
36/138	קלארו אדום, רקנאטי, ישראל 2017
34	בליני אגסים, קטל וואן ציטרוון, סירופ אגסים תוצרת בית, יין מבעבע, נענע, בזיליקום
36	שפריץ תפוזי דם, לילה בלאן, ליקר תפוזי דם, אפרול, יין מבעבע
28	פימס NO.1, פירות וירקות העונה, ג'ינג'ר אייל

claro;

By chef Ran Shmueli

Business Lunch – February 2019

Includes: starter, main course, a glass of lemonade/ice tea/soda,
for the price of the main course. Dessert 36 NIS

*Whole-wheat frana bread, sour cream, zhoge, matbucha	18
**Antipasti from the center table (first/main course)	42/58
*Daily soup	48
**Fresh market vegetables salad, feta cheese, spicy green peppers, olive oil, lemon	48
**Leaves salad, herbs vinaigrette, pickled onion, Sheep cheese	48
Raw Mediterranean fish, freekeh tabouleh, wood sorrel, yogurt, tomato salsa	54
Homemade bresaola on challah bread, butter zhoge, rocket	48
Seared calamari, grilled Arabian lettuce, tartar sauce, smoked paprika (+15 nis)	69
Fish and fennel soup, mediterranean fish, calamari, sour cream, chives oil (+20 nis)	82
Grilled octopus, chickpeas, roasted cherry tomatoes, black chorizo sauce (+20 nis)	86
<hr/>	
Claro nicoise, seared fish, soft boiled egg, potatoes, pickled sea fish, green beans, salanova	84
**Fresh artichoke gnocchi, Turkish spinach, garlic, white wine, parmesan	78
Pappardelle pasta beef ragu, root vegetables, tomatos, parmesan	86
Delicately smoked trout from the Dan River, potato salad, green beans, horseradish sauce	98
Seared fillet of grouper, autumn leaves, Jerusalem artichoke, pine nuts, yogurt	162
Shrimps with green vegetables, peas, spinach, white wine	126
Oven roasted whole fish, baby zucchini, green beans, tomatoes (per 100 gr.)	52
Oven roasted half a chicken, roasted farm vegetables, citrus sauce, salsa verde	96
Lamb spareribs, pumpkin Cream, hummus masabacha, spicy coriander vinegar	118
Claro hamburger, bacon, brioche bun, homemade barbecue sauce, pickled vegetables, french fries	88
Seared fillet of beef, glazed carrots, potato puree, pomegranate sauce	166
Daily skewer, grilled potatoes and vegetables, salsa verde	118/135
Pork chops, potato salad, tartar sauce, beetroot mustard (per 100 gr.)	42
<hr/>	
Classic mille - feuille, puff pastry filled with vanilla cream, toffee sauce	54
Cheese cake, berries coulis	48
Bread pudding, crème brûlée, strawberry, sour cream	56
Claro Malabi, pomegranate sauce, caramelized pistachios, kadaif	48
Chocolata cremeux, sesame crèmeux, caramel mousse, olive oil, sea salt	58
Pumpkin pie, pumpkin and cream-cheese, spiced ice cream	48
**Sticky toffee pudding, dates, coconut sorbet, toffee suace	48
Selection of homemade sorbets & ice creams	26
<hr/>	
Claro White, Recanati, Israel, 2017	32/122
Claro Red, Recanati, Israel, 2017	36/138
Blood orange shpritz, Lillet Blanc, blood orange liqueur, Aperol, sparkling wine	36
Pears bellini, Ketel One Citroen Vodka, home-made pears syrup ,sparkling wine, mint, basil	34
Pimm's NO.1, fruits and vegetables of the season, ginger ale	28

* vegetarian dish **vegan option