

	כוללת מנה ראשונה, מנה עיקרית ולימונדה/תה/קר/סודה במחיר המנה העיקרית. קינוח ב-34 ש"ח
16	פרנה מקמח מלא, שמנת חמוצה, סחוג, מטבוחה
42/58	(*) אנטפיסטי מהשולחן המרכזי ראשונה/עיקרית
48	(v) גספצ'ו שרי צהובות, פטה, שמן צילי, בזיליקום סגול
48	(v) סלט ירקות שוק, גבינת פטה, פלפל ירוק חריף, שמן זית, לימון
54	דג ים נא, טבולה של פריקי, חמציץ, יוגורט, סלסת עגבניות
54	קרפצ'יו בקר, מוצרלה, רוקט, לחם מחמצת בגריל
69	קלמארי צרוב, חסה ערבית בגריל, רוטב טרט, פפריקה מעושנת *תוספת 15 ש"ח לעסקית
84	ניסואז קלארו, דג ים צרוב, ביצה חצי רכה, תפוא"א, סרדינים כבושים, שעועית ירוקה, עלי סלנובה
78	נודי ריקוטה ומרווה, אפונה, קרם פרש, גרמולטה
88	ספגטיני סבידות חריף, ציר סרטנים, עגבניות, שום, זיתים, בזיליקום סגול (*) קיימת אופציה טבעונית
86	ריגטוני ראגו בקר בבישול ארוך, ציר טלה, תרד, עשבי תיבול, ריקוטה כבושים
98	פילה פורל בעישון קל, סלט תפוחי אדמה, שעועית ירוקה, רוטב חזרת לבנה
158	פילה דג ים, תבשיל ארטישוקים, תפוא"א, פול, עלי בר וכוסברה
52	דג שלם בתנור, בייבי זוקיני, שעועית ירוקה, עגבניות (מחיר ל-100 גר')
96	חצי עוף צלוי, ירקות חווה, רוטב הדריס, סלסה ורדה
88	המבורגר קלארו, בייקון, לחמניית בריוש, צ'יפס, רוטב ברביקיו, ירקות מוחמצים
118	שיפוד סינטה, טוסט תפוח אדמה גאודה ושינקן, ירקות בגריל, סלסה ורדה
164	פילה בקר, תפוח אדמה, בצל צלוי, קייל, רוטב רימונים
58	סטייק יומי, תפוח אדמה, בצל צלוי, קייל, רוטב רימונים (מחיר ל-100 גר')
	(v) מנה צמחונית (*) טבעוני
52	מילפיי שכבות בצק עלים, קרם וניל, רוטב טופי
48	עוגת גבינה, תותים, מרקחת אוכמניות
48	מלבי קלארו, קולי רימונים, פיסטוק מסוכר, קדאיף
56	ברד פודינג קרם ברולה, תותים, גלידת שמנת חמוצה
46	(*) סטייקי טופי פודינג, תמרים, סורבה קוקוס, רוטב טופי
24	מבחר גלידות וסורבה תוצרת בית
32/122	קלארו לבן, רקנאטי, ישראל 2016
36/138	קלארו אדום, יעקב אוריה, ישראל 2015
34	בליני תאנים קטל וואן ציטרון, סירופ תאנים 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

Includes: starter, main course, a glass of lemonade/ice tea/soda, for the price of the main course. dessert for 34 NIS

Whole-wheat frana bread, sour cream, zhoge, matbucha	16
(🌱) Antipasti from the center table (first/main course)	42/58
(v) Gazpacho Yellow cherry, feta cheese, chili oil, purple basil	48
(v) Fresh market vegetables salad, feta cheese, spicy green peppers, olive oil, lemon	48
Raw Mediterranean fish, freekeh tabouleh, wood sorrel, yogurt, tomato salsa	54
Beef carpaccio, mozzarella, arugula, roasted beets, grilled sourdough	54
Seared calamari, grilled arabian lettuce, tartar sauce, smoked paprika 15 n.i.s to the buisness lunch	69
Claro nicoise, seared fish, soft boiled egg, potatoes, pickled sardines, green beans, Salanova	84
Ricotta and sage gnudi, peas, cream fresh, gremolata	78
Spicy cuttlefish spaghettni, crab broth, tomato, garlic, olive, capers, basil (🌱) vegan option	88
Rigatoni pasta, beef ragu, lamb broth, spinach, herbs, sheep's ricotta	86
Delicately smoked trout, potato salad, green beans, horseradish sauce	98
Seared fillet of mediterranean fish, artichokes, potatos, faba, winter leafs, coriander stew	158
Oven roasted whole fish, baby zucchini, green beans, tomatoes (per 100 gr.)	52
Oven roasted half a chicken, farm vegetabels, citrus sauce, salsa verde	96
Claro hamburger, bacon, brioche bun, homemade barbecue sauce, pickled vegetables, french fries	88
Sirloin skewer, schinken and Gauda toast , grilled vegetables, salsa verde	118
Seared fillet of beef, potatoes, grilled onion, kale, pomegranate sauce	164
Daily steak, potatoes, grilled onion, kale, pomegranate sauce (per 100 gr.)	58
(v) - vegetarian (🌱) vegan dish	
Classic mille - feuille, puff pastry filled with vanilla cream, toffee sauce	52
Cheese cake, strawberry, raspberry coulis	48
Bread pudding, crème brulée, strawberry, sour cream	56
Claro malabi, pomegranate sauce, caramelized pistachios, kadaif	48
(🌱) Sticky toffee pudding, dates, coconut sorbet, toffee suace	46
Selection of homemade sorbets & ice creams	24
Claro White, Recanati, Israel, 2016	32/122
Claro Red, Ya'acov Orya, Israel, 2015	36/138
Blood orange shpritz, Lillet Blanc, blood orange liqueur, Aperol, sparkling wine	36
Figs bellini, Ketel One Citroen Vodka, home-made figs syrup ,sparkling wine, mint, basil	34
Pimm's NO.1, fruits and vegetables of the season, ginger ale	28