

claro; @clarotlv

תפריט שף רן שמואלי | שף בפועל עומר אבישר

Farm to Table



המנות בקלארו מוכנות מחומרי גלם מקומיים תוך שימת דגש על טריות, עונתיות וחיבור לאדמה. מגוון התוצרת החקלאית הייחודית שתפגשו בצלחת מגיעה אלינו מדי יום מלמעלה מעשר חוות שונות ברחבי הארץ המגדלות אותה עבורנו.



---

28	פרנה מקמח מלא, צ'ירשי, לבנה סחוג, זיתים, ירקות
59	ברוקולי ראפה שלם בטאבון, ויניגרט חרדל, בייקון, פרמזן
64	(v) שורשים צלויים, קולי סלק, וינגרט גזר, מסקרפונה, אגוזי לוז
64	(*) סלט עלים, ירקות ופירות טריים, ויניגרט עשבי תיבול
68	דג ים נא, טבולה של פריקי, חמציץ, יוגורט, עגבניות
72	טרטר בקר, תרד תורכי, לבנה-חרדל, צנוניות צעירות, גבינת קדוש, ברוסקטה
88/62	(*) סלט ארטישוק, אפונת שלג, בצל צלוי, רוקט, שום קונפוי / תוספת שקדי עגל
69	קלמרי צרוב, חסה ערבית בגריל, רוטב טרטר, פפריקה מעושנת
84	תמנון על גריל פחמים, שעועית בובס, עגבניות שרי צליות, ויניגרט צ'וריסו, פפריקה מעושנת
69	ברוסקטת דג ים קונפוי, עגבניות שרי, זיתים, צלפים, בזיליקום סגול, לבנה-תרד
64	לשון הפר ממולא בטלה, יוגורט, נענע יבשה
<hr/>	
78	(*) פטריות צליות, תבשיל עדשים שחורות, קרם בצל
76	(v) ריזוטו פטריות יער, מרווה, פרמזין
82/108	ניוקי סרטנים, ביסק סרטנים, אפונה, קרם פרש, תוספת קוויאר מקומי
84	טורטליני שורט ריבס, קרם בצל, קציפת פרמזן, מרווה
136	פילה דג ים, רוטב בויאבז, ירקות צלויים, שמן צילי וריחן פרסי
98	פילה פורל מנחל הדן בעישון קל, סלט תפוחי אדמה, שעועית ירוקה, רוטב חזרת לבנה
48	דג שלם אפוי בתנור (ל-100גר')
138	ספריבס חזיר, תפוחים מעושנים, כרוב בגריל, פולנטה
88	המבורגר קלארו, בייקון, לחמניית בריוש, ציפס, רוטב ברביקיו, ירקות מוחמצים
164	פילה בקר, גזרים מזוגגים, פירה, רוטב רימונים
58	סטייק יומי, פירה, פטריות צליות, מח עצם (ל-100 גר')
296	מגש טלה משפחתי, לבנה-תרד, סלט טורקי, ירקות מוחמצים, פיתות