

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, מטבוחה, לבנה, סחוג, זיתים, ירקות חווה
54	ברוקולי צלוי בטאבון, ויניגרט חרדל, חמאת בייקון, פרמזן
54	(v) סלט לבבות חסה, אבוקדו, ירקות פריכים, ויניגרט עשבי תיבול, גבינת קדוש
64	(v) ירקות ירוקים, גבינת כבשים, שקדים קלויים, נענע
68	דג ים נא, טבולה של פריקי, חמצץ, יוגורט, סלסת עגבניות
68	פלמידה כבושה בסלק, סלקים צלויים, רוטב סלק, קרם פרש, תותים, חזרת
69	ברוסקטת דג ים קונפי, עגבניות שרי, זיתים, צלפים, בזיליקום סגול, לבנה-תרד
72	טרטר בקר, תרד תורכי, לבנה-חרדל, צנוניות צעירות, גבינת קדוש, ברוסקטה
68	ברוסקטה מוח, מטבוחה חמימה, חציל שרוף, בצל סגול, שמנת חמוצה, כוסברה, פלפל חריף
58	(*) מסבחה דלעת, דלעת סינית צלוייה, תבשיל עדשים שחורות, טחינה לבנה, שקדים, פטרוזיליה
69	קלמרי צרוב, חסה ערבית בגריל, רוטב טרטר, פפריקה מעושנת
84	תמנון על גריל פחמים, חומוס, עגבניות שרי צלויים, ויניגרט צ'וריסו
84	(v) ריזוטו אפונת גינה, ארטישוק טרי, תרד תורכי, טימין, פרמזן
84	טורטליני שורט ריבס, קרם בצל, קציפת פרמזן, מרווה
78	ניוקי צרוב, פסאטת עגבניות, רוקט, צנוברים, גבינת קדוש (*) ניתן להזמין את המנה בגרסה טבעונית
98	פילה פורל מנחל הדן בעישון קל, סלט תפוחי אדמה, שעועית ירוקה, רוטב חזרת לבנה
138	פילה דג ים, צ'אודר סרטנים מעושן, שומר צלוי, אפונת גינה
52	דג שלם בתנור, בייבי זוקיני, שעועית ירוקה, עגבניות (מחיר ל-100 גר')
234	פירות ים על הפלאנציה, פלפלי פדרון, סלסת עגבניות חריפה, ציזיקי (זוגי)
142	ספריבס חזיר, תפוחים מעושנים, כרוב מוחמץ בגריל, פולנטה
96	לחי עגל בבישול ארוך, קרם שעועית לימה, שורשים לבנים מוחמצים, רוקט, ריקוטה כבשים
164	פילה בקר, גזרים מזוגגים, פירה, רוטב רימונים
58	סטייק יומי, פירה, פטריות צלויים, מח עצם (ל-100 גר')
298	מגש טלה משפחתי, ציזיקי, מטבוחה, ירקות מוחמצים, פיתות