

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
58	(v) סלט עלים, ויניגרט עשבי חיבול, שורש חסה, בצל מוחמץ, גבינת כבשים
68	דג ים נא, טבולה של פריקי, חמציץ, יוגורט, סלסת עגבניות
72	טרטר דג ים, אבוקדו, ויניגרט תפוזי דם, כוסברה, צנוניות
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
72	כרוב ערבי כל הלילה בטאבון, ראגו טלה, בצל חום, טחינה גולמית (*) ניתן להזמין את המנה בגרסה טבעונית
<hr/>	
58	(*) מסבחה דלעת, דלעת סינית צלויה, תבשיל עדשים שחורות, טחינה לבנה, שקדים
84	תמנון על גריל פחמים, חומוס, עגבניות שרי צליות, ויניגרט צ'וריסו
88	שקדי עגל, תבשיל תרד תורכי וחומוס שבור, ארטישוק קונפי, פלפל שאטה, לבנה
78	נודי ריקוטה ומרווה, אפונה, פרשוטו, קרם פרש
84	טורטליני שורט ריבס, קרם בצל, קציפת פרמזן, מרווה
<hr/>	
128	פסטה פיצי פירות ים, ציר סרטנים, יין לבן, שום, צ'ילי, טראגון (*) ניתן להזמין את המנה בגרסה טבעונית
98	פילה פורל מנחל הדן בעישון קל, סלט תפוחי אדמה ראטה, ברוקולי, רוטב חזרת לבנה
158	פילה דג ים, צ'אודר סרטנים מעושן, שומר צלוי, אפונה, חמאה חומה
52	דג שלם בתנור, בייבי זוקיני, שעועית ירוקה, עגבניות (מחיר ל-100 גר')
96	לחי עגל בבישול ארוך, קרם שעועית לימה, שורשים לבנים מוחמצים, רוקט, ריקוטה כבשים
164	פילה בקר, ירקות מזוגגים, פירה, רוטב רימונים
142	ספריבס חזיר, תפוחים מעושנים, כרוב מוחמץ בגריל, פולנטה
58	סטייק יומי, פירה, פטריות צליות, מח עצם (ל-100 גר')
298	מגש טלה משפחתי, ציזיקי, מטבוחה, ירקות מוחמצים, פיתות