

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, תאנים, ירקות פריכים, ויניגרט עשבי תיבול, גבינת קדוש
68	(v) אספרגוסים חלוטים, רוטב חמאה ארומטי, ביצה רכה מטוגנת
64	(v) ירקות ירוקים, גבינת כבשים, שקדים קלויים, נענע
68	דג ים נא, טבולה של פריקי, חמציץ, יוגורט, סלסת עגבניות
68	פלמידה כבושה בסלק, סלקים צלויים, רוטב סלק, קרם פרש, 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
58	(v) מסבחה דלעת, דלעת סינית, תבשיל עדשים שחורות, טחינה לבנה, שקדים, ריג'לה
69	קלמרי צרוב, חסה ערבית בגריל, רוטב טרטר, פפריקה מעושנת
84	תמנון על גריל פחמים, חומוס, עגבניות שרי צליות, ויניגרט צ'וריסו
78	ניוקי צרוב, פסאטת עגבניות, רוקט, צנוברים, גבינת קדוש (v) ניתן להזמין את המנה בגרסה טבעונית
82	(v) רביולי חצילים וגבינת ג'יבנה, תרד תורכי, יוגורט, פלפל חריף, זעתר, ריג'לה
84	טורטליני שורט ריבס, קרם בצל, קציפת פרמזן, מרווה
78	כרוב ערבי כל הלילה בטאבון, ראגו טלה, סלסה עגבניות, טחינה הר ברכה (v) אופציה טבעונית במילוי פריקי
88	ניוקי צרוב, שקדי עגל, קרם תירס, מלוחייה
98	פילה פורל מנחל הדן בעישון קל, סלט תפוחי אדמה, שעועית ירוקה, רוטב חזרת לבנה
158	פילה דג ים, פילה עגבנייה, חציל שרוף, חמאת עגבניות, סלסת עגבניות ירוקות ולוביה
52	דג שלם בתנור, בייבי זוקיני, במיה, שעועית ירוקה, עגבניות (מחיר ל-100 גר')
234	פירות ים על הפלאנציה, פלפלי פדרון, סלסת עגבניות חריפה, ציזיקי (זוגי)
88	המבורגר קלארו, בייקון, לחמניית בריוש, צ'יפס, רוטב בריקיו, ירקות מוחמצים
142	ספריבס חזיר, תפוחים מעושנים, קייל מוקפץ, פולנטה
164	פילה בקר, גזרים מזוגגים, פירה, רוטב רימונים
58	סטייק יומי, פירה, פטריות צליות, מח עצם (ל-100 גר')
298	מגש טלה משפחתי, ציזיקי, מטבוחה, ירקות מוחמצים, פיתות