

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 תיבול, פקוס, בצל מוחמץ, גבינת כבשים
68	דג ים נא, טבולה של פריקי, חמציץ, יוגורט, סלסת עגבניות
69	ברוסקטת דג ים קונפי, עגבניות שרי, זיתים, צלפים, בזיליקום, לבנה-תרד
68	טרטר דג ים, זרעי עגבניה, במיה, כוסברה, טחינה הר ברכה, חלה
72	טרטר בקר, תרד תורכי, לבנה-חרדל, צנוניות צעירות, גבינת קדוש, ברוסקטה
69	קלמרי צרוב, חסה ערבית בגריל, רוטב טרטר, פפריקה מעושנת
48	קובה טלה ושקדי עגל, יוגורט, תרד שחור, סלסת שקדים ירוקים
62	כרוב ערבי כל הלילה בטאבון, שקדים ירוקים, כוסברה, פלפל חריף, גבינת כבשים
84	תמנון על גריל פחמים, גרגירי חומוס, עגבניות שרי צליות, רוטב צ'וריסו שחור
88	שקדי עגל, תבשיל תרד תורכי וחומוס שבור, ארטישוק קונפי, פלפל שאטה, לבנה
78	נודי ריקוטה ומרווה, אפונה, פרשוטו, קרם פרש
84	טורטילני שורט ריבס, קרם בצל, קציפת פרמזן, מרווה
128	פסטה פיצי פירות ים, ציר סרטנים, יין לבן, שום, צ'ילי, טרגון <small>(*) ניתן להזמין את המנה בגרסה טבעונית</small>
98	פילה פורל מנחל הדן בעישון קל, סלט תפוחי אדמה ראטה, ברוקולי, רוטב חזרת לבנה
158	פילה דג ים, רוטב פלפלים ועגבניות שרי, ירקות אביב
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
278	אסאדו בקר 12 שעות במעשנת, ירקות אפויים במלח, סלסה ורדה
