

כוללת מנה ראשונה, מנה עיקרית ולימונדה/תה/קר/סודה במחיר המנה העיקרית. קינוח ב-36 ש"ח

18	פרנה מקמח מלא, שמנת חמוצה, סחוג, מטבוחה
42/58	**אנטיפסטי מהשולחן המרכזי ראשונה/עיקרית
48	*גספצ'יו שרי צהובות, שמן צ'ילי, עלי חרדל, פטה
48	סלט ירקות שוק, גבינת פטה, פלפל ירוק חריף, שמן זית, לימון
54	דג ים נא, טבולה של פריקי, חמציץ, יוגורט, סלסת עגבניות
48	ברזאולה תוצרת בית על חלה קלוייה, חמאת סחוג, אפרסקים צלויים, רוקט, פרחי שום
69	קלמארי צרוב, חסה ערבית בגריל, רוטב טרט, פפריקה מעושנת (תוספת 15 ש"ח בעסקית)

84	ניסואז קלארו, דג ים צרוב, ביצה חצי רכה, תפוא"א, שעועית ירוקה, חסה סלנובה
78	**ניוקי צרוב, חמאת עגבניות, קישואים צלויים, מטבוחה קישואים, גבינת פטה
88	ספגטיני קלמארי חריף, ציר סרטנים, עגבניות, שום, זיתים, בזיליקום סגול
86	ריגטוני ראגו בקר בבישול ארוך, ציר טלה, תרד, עשבי חיבול, גבינת כבשים
98	פילה פורל מנחל הדן בעישון קל, סלט תפוחי אדמה, שעועית ירוקה, רוטב חזרת לבנה
162	פילה דג ים, תבשיל עגבניות ובמיה, שמנת חמוצה, חלה
52	דג שלם בתנור, בייבי זוקיני, שעועית ירוקה, עגבניות (מחיר ל-100 גר')
96	עוף צלוי, ירקות חווה, רוטב הדריס, סלסה ורדה
118	שיפוד סינטה, טוסט תפוח אדמה גאודה ושינקן, ירקות בגריל, סלסה ורדה
88	המבורגר קלארו, בייקון, לחמניית בריוש, צ'יפס, רוטב ברביקיו, ירקות מוחמצים
166	פילה בקר, תפוח אדמה, בצל צלוי, קייל, רוטב רימונים
58	סטייק יומי, תפוח אדמה, בצל צלוי, קייל, רוטב רימונים (מחיר ל-100 גר')
298	מגש טלה זוגי, ציזיקי, מטבוחה, ירקות מוחמצים, פיתות

54	מילפיי שכבות בצק עלים, קרם וניל, רוטב טופי
48	עוגת גבינה, דובדבנים, מרקחת אוכמניות
48	מלבי קלארו, קולי רימונים, פיסטוק מסוכר, קדאיף
56	ברד פודינג קרם ברולה, משמש, גלידת שמנת חמוצה
48	**סטיקי טופי פודינג, תמרים, סורבה קוקוס, רוטב טופי
26	מבחר גלידות וסורבה תוצרת בית

32/122	קלארו לבן, רקנאטי, ישראל 2016
36/138	קלארו אדום, יעקב אוריה, ישראל 2015
34	בליני אגסים, קטל וואן ציטרון, סירופ אגסים תוצרת בית, יין מבעבע, נענע, בזיליקום
36	שפריץ תפוזי דם, לילה בלאן, ליקר תפוזי דם, אפרול, יין מבעבע
28	פימס NO.1, פירות וירקות העונה, ג'ינג'ר אייל

claro;

By chefs Ran Shmueli & Omer Avissar

Business Lunch – June 2018

Includes: starter, main course, a glass of lemonade/ice tea/soda,
for the price of the main course. Dessert 36 NIS

Whole-wheat frana bread, sour cream, zhoge, matbucha	18
**Antipasti from the center table (first/main course)	42/58
* Gazpacho yellow cherry tomatoes, chili oil, feta cheese	48
* Fresh market vegetables salad, feta cheese, spicy green peppers, olive oil, lemon	48
Raw Mediterranean fish, freekeh tabouleh, wood sorrel, yogurt, tomato salsa	54
Homemade bresaola on challah bread, roasted peach, butter zhoge, rocket, garlic leaves	48
Seared calamari, grilled Arabian lettuce, tartar sauce, smoked paprika	69
(+15 nis to the business lunch)	

Claro nicoise, seared fish, soft boiled egg, potatoes, green beans, salanova	84
**Seared gnocchi, tomato butter, roasted zucchini, zucchini matbucha, feta cheese	78
Spicy calamari spaghettini, crab broth, tomato, garlic, olives, capers, basil	88
Rigatoni pasta, beef ragu, lamb broth, spinach, herbs, sheep cheese	86
Delicately smoked trout from the Dan River, potato salad, green beans, horseradish sauce	98
Seared fillet of mediterranean fish, tomatoes and okra stew, sour cream, challah	162
Oven roasted whole fish, baby zucchini, green beans, tomatoes (per 100 gr.)	52
Oven roasted half a chicken, farm vegetables, citrus sauce, salsa verde	96
Sirloin skewer, ham and Gauda toast, grilled vegetables, salsa verde	118
Claro hamburger, bacon, brioche bun, homemade barbecue sauce, pickled vegetables, french fries	88
Seared fillet of beef, potatoes, grilled onion, kale, pomegranate sauce	166
Daily steak, potatoes, grilled onion, kale, pomegranate sauce (per 100 gr.)	58
Lamb platter, tzatziki, matbucha, pickled vegetables, pita bread	298

Classic mille - feuille, puff pastry filled with vanilla cream, toffee sauce	54
Cheese cake, cherry, raspberry coulis	48
Bread pudding, crème brulée, apricot, sour cream	56
Claro malabi, pomegranate sauce, caramelized pistachios, kadaif	48
**Sticky toffee pudding, dates, coconut sorbet, toffee suace	48
Selection of homemade sorbets & ice creams	26

Claro White, Recanati, Israel, 2016	32/122
Claro Red, Ya'acov Orya, Israel, 2015	36/138
Blood orange shpritz, Lillet Blanc, blood orange liqueur, Aperol, sparkling wine	36
Pears bellini, Ketel One Citroen Vodka, home-made pears syrup, sparkling wine, mint, basil	34
Pimm's NO.1, fruits and vegetables of the season, ginger ale	28

* vegetarian dish **vegan option