

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
48/64	*גספצ'ו שרי צהובות, שמן צ'ילי, עלי חרדל, פטה/שרימפס קריסטל
48	*סלט ירקות שוק, גבינת פטה, פלפל ירוק חריף, שמן זית, לימון
48	ברזאולה תוצרת בית על חלה קלוייה, חמאת סחוג, רכז רימונים, תאנים, רוקט
38	קלח תירס צלוי בטאבון, חמאת בייקון, איולי שמנת חמוצה, גבינת קדוש, פפריקה מעושנת
54	דג ים נא, טבולה של פריקי, חמציץ, יוגורט, סלסת עגבניות

84	ניסואז קלארו, דג ים צרוב, ביצה חצי רכה, תפוא"א, דג ים כבוש, אספרגוסים חלוטים, חסה סלנובה
78	**ניוקי צרוב, חמאת עגבניות, קישואים צלויים, מטבוחה קישואים, גבינת פטה
88	ספגטיני קלמרי חריף, ציר סרטנים, עגבניות, שום, זיתים, בזיליקום סגול
86	פפרדלה ראגו בקר, אונטריב בבישול ארוך, ירקות שורש, עגבניות, פרמז'ן
88/118	קציצות דגים/פילה בר ים, רוטב עגבניות וחומוס, כוסברה, פלפל חריף, שמנת חמוצה, חלה
118	פילה פלמידה בעישון קל, סלט תפוחי אדמה, שעועית ירוקה, רוטב חזרת לבנה
48	דג שלם בתנור, בייבי זוקיני, שעועית ירוקה, עגבניות (מחיר ל-100 גר')
96	חצי עוף צלוי בטאבון, ירקות חווה, רוטב ענבים צלויים, סלסה ורדה
118	ספריבס טלה, קרם דלעת, מסבחה חומוס, ויניגרט כוסברה חריף
88	המבורגר קלארו, בייקון, לחמניית בריוש, צ'יפס, רוטב ברביקיו, ירקות מוחמצים
166	פילה בקר, תפוח אדמה, בצל צלוי, קייל, רוטב רימונים
135	שיפוד יומי, תפוח אדמה מדורה, ירקות בגריל, סלסה ורדה
58	סטייק יומי, תפוח אדמה, בצל צלוי, קייל, רוטב רימונים (מחיר ל-100 גר')

54	מילפיי, שכבות בצק עלים, קרם וניל, רוטב טופי
48	עוגת גבינה, מרקחת פירות יער
48	מלבי קלארו, קולי רימונים, פיסטוק מסוכר, קדאיף
58	קרמו שוקולד, קרם שומשום, מוס קרמל, שמן זית, מלח ים
56	ברד פודינג קרם ברולה, שזיף, גלידת שמנת חמוצה
48	**סטיקי טופי פודינג, תמרים, סורבה קוקוס, רוטב טופי
26	מבחר גלידות וסורבה תוצרת בית

32/122	קלארו לבן, רקנאטי, ישראל 2017
36/138	קלארו אדום, רקנאטי, ישראל 2017
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 – November 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/shrimps crystal	48/64
*Fresh market vegetables salad, feta cheese, spicy green peppers, olive oil, lemon	48
Homemade bresaola on challah bread, pomegranate concentrate, butter zhoge, figs, rocket	48
Oven roasted whole corn, bacon butter, sour cream aioli, Kadosh cheese, smoked paprika	38
Raw Mediterranean fish, freekeh tabouleh, wood sorrel, yogurt, tomato salsa	54

---

Claro nicoise, seared fish, soft boiled egg, potatoes, pickled sea fish, Asparagus, salanova	84
**Seared gnocchi, tomato butter, roasted zucchini, zucchini matbucha, feta cheese	78
Spicy calamari spaghettini, crab broth, tomato, garlic, olives, capers, basil	88
Pappardelle pasta beef ragu, ontrib, root vegetables, tomatoes, parmesan	86
Fish mini burgers/seabass fillet, spicy tomato stew, coriander, sour cream, challah bread	88/118
Delicately smoked spanish mackerel, potato salad, green beans, horseradish sauce	118
Oven roasted whole fish, baby zucchini, green beans, tomatoes (per 100 gr.)	48
Oven roasted half a chicken, farm vegetables, roasted grapes sauce, salsa verde	96
Lamb spareribs, pumpkin Cream, hummus masabacha, spicy coriander vinegar	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 skewer, grilled potatoes and vegetables, salsa verde	135
Daily steak, potatoes, grilled onion, kale, pomegranate sauce (per 100 gr.)	58

---

Classic mille - feuille, puff pastry filled with vanilla cream, toffee sauce	54
Cheese cake, berries coulis	48
Bread pudding, crème brûlée, plum, sour cream	56
Claro Malabi, pomegranate sauce, caramelized pistachios, kadaif	48
Chocolata cremeux, sesame cremeux, caramel mousse, olive oil, sea salt	58
**Sticky toffee pudding, dates, coconut sorbet, toffee suace	48
Selection of homemade sorbets & ice creams	26

---

Claro White, Recanati, Israel, 2017	32/122
Claro Red, Recanati, Israel, 2017	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