

28	**פרנה מקמח מלא, שמנת חמוצה, סחוג, מטבוחה
42/58	**אנטיפסטי מהשולחן המרכזי ראשונה/עיקרית
48	מרק בשר מעושן, חומוס, שורשים
48	**סלט ירקות שוק, פטה, עשבים, פלפל ירוק חריף, שמן זית, לימון
58	**סלט עלים, ויניגרט עשבי תיבול, בצל מוחמץ, גבינת כבשים
58	**ברוקולי צלוי בטאבון, חמאת בייקון, ויניגרט חרדל, פרמזן
68	דג ים נא, טבולה של פריקי, חמציץ, יוגורט, סלסת עגבניות
68	קרפציו לוקוס, לאבנה, זעתר, פלחי תפוז
69	מסבחה תמנונים, חומוס, צ'וריסו, עשבי תיבול
69	קלמארי צרוב, קולי סלק, סלקים מזוגגים, שמנת חזרת, נענע
54	קרפציו בקר, סלקים צלויים, שום קונפי, פרמזן, ברוסקטה
84	ניסואז קלארו, דג ים צרוב, ביצה חצי רכה, תפוא"א, דג כבוש, שעועית ירוקה, חסה סלנובה
88	**ניוקי פטריות יער, יין לבן, חמאת טימין, אפונה, עלי חורף, פרמזן
94	*טורטליני פטריות, גבינת עיזים וגאודה, קרם גבינת עיזים, טימין, אגוזי לוז
86	פפרדלה ראגו בקר, אונטריב בבישול ארוך, ירקות שורש, עגבניות, פרמזן
98	פילה פורל בעישון קל, סלט תפוחי אדמה, שעועית ירוקה, רוטב חזרת לבנה
164	פילה לוקוס, ארטישוק טרי, פול, עלי חורף, צנוברים, סחוג
48	דג ים בגריל פחם, ציזיקי שומר, סלט בישבש, סלסת עגבניות חריפה (מחיר ל-100 גרם)
52	דג שלם בתנור, בייבי זוקיני, שעועית ירוקה, עגבניות (מחיר ל-100 גרם)
88	המבורגר קלארו, לחמניית בריוש, בייקון, תפוח אדמה מטוגן, רוטב ברביקיו, ירקות מוחמצים
96	חצי עוף צלוי בטאבון, ירקות חווה צלויים, יין לבן, סלסה ורדה
135	שיפוד פילה בקר, תפוח אדמה מדורה, ירקות בגריל, סלסה ורדה
168	פילה בקר, תפוח אדמה, בצל צלוי, קייל, רוטב רימונים
58	סטייק יומי, תפוח אדמה, בצל צלוי, קייל, רוטב רימונים (מחיר ל-100 גרם)
298	מגש טלה משפחתי, ציזיקי, מטבוחה, ירקות מוחמצים, פיתות

claro;

By chef Ran Shmueli

March 2020

**Whole-wheat frana bread, sour cream, zhoge, matbucha	28
**Antipasti from the center table (first/main course)	42/58
Smoked meat soup, chick peas, root vegetables	48
**Fresh market vegetables salad, feta cheese, spicy green peppers, olive oil, lemon	48
**Leaves salad, herbs vinaigrette, pickled onion, sheep cheese	58
*Oven roasted broccoli, bacon butter, mustard vinaigrette, parmesan	58
Grouper carpaccio, labneh cheese, za'atar, orange slices	68
Raw Mediterranean fish, freekeh tabbouleh, wood sorrel, yogurt, tomato salsa	68
beef carpaccio, roasted beets, bruschetta, parmesan	54
Octopus masabacha, hummus, choriso, herbs	69
Seared calamari beetroot coulis, glazed beetroot, horseradish cream, mint	69

Claro nicoise, seared fish, soft boiled egg, potatoes, pickled fish, green beans, salanova	84
**Mushroom gnocchi, white wine, thyme butter, peas, wild leaves, parmesan	88
*Mushrooms tortellini, gauda cheese, goat cheese cream	94
Pappardelle pasta beef ragu, root vegetables, tomatoes, parmesan	86
Sweetbread and brain pappardelle pasta, coriander, green bean	92
Delicately smoked trout from the Dan River, potato salad, green beans, horseradish sauce	98
Seared fillet of grouper, fresh artichoke, fava beans, wild leaves, pine nut, zhug	164
Charcoal grilled sea fish, fennel tzatziki, fennel salad, spicy tomato salsa (per 100 gr.)	48
Oven roasted whole fish, baby zucchini, green beans, tomatoes (per 100 gr.)	52
Claro hamburger, brioche bun, bacon, fried potato, barbecue sauce, pickled vegetables	88
Oven roasted half chicken, roasted farm vegetables, white wine, salsa verde	96
Beef fillet skewer, grilled potatoes and vegetables, salsa verde	135
Seared fillet of beef, potatoes, grilled onion, kale, pomegranate sauce	168
Daily steak, potatoes, grilled onion, kale, pomegranate sauce (per 100 gr.)	58
Family style lamb platter, tzatziki, matbucha, pickled vegetables, pita bread	298

* vegetarian dish **vegan option