

# P E R E H

## תפריט אביב מסעדת רוז'

### קרות

- 56 סלט שעועית ועלים, ליים שרוף, מלפפונים, אבן יוגורט ושקדים קלויים  
ש
- 49 סלט עלים הידרופוני, ויניגרט פרי, אנדיב, פקורינו ואגוזי לוז  
ש
- 64 טרטור דג לבן, סלסת אפונת השלג ומלפפונים, יוגורט, שמן בזיליקום וקראמבל טאסוס  
72 טרטור בקר, פונזו הדרים, פקאן סויה, שמן זעתר ולחם שרוף  
ש

\*\*\*\*\*

### חמות

- 56 דלעת שרופה, מרינדת סירופ דבש, טימין ופלפל שחור, קצף שקדים  
68 כרישה צעירה בטאבון, קרם אפונה, חמאת לימון, קראמבל טאסוס וחלמון כבוש מגורד  
עלי כרוב ניצנים ממולאים בקינואה אדומה, רכז רימונים ועשבים, יוגורט חם, חמאה חומה, פיסטוקים  
68 וצ'ילי  
ש
- 72 אספרגוס צלוי, ביצה עלומה סו וויד, קצף פקורינו טוויל פקורינו סלסת שום בר  
ש

\*\*\*\*\*

### טאבון

- 34 פוקאצ'ה בטאבון, חמאה, סחוג ופיח בצל שרוף  
ש
- 58 סלק, לאבנה דובדבנים, פקורינו וחמאה חומה  
ש
- 54 קולורבי באש, איולי לימון כבוש, לאבנה וסלייס צ'ילי  
62 סטייק כרוב, גלייז חמאה וקפה, פקורינו וטוויל גזר  
ש
- 57 כרובית שרופה, חמאה חומה, לאבנה, רכז רימונים, עלים ירוקים, פיסטוקים וענבים  
ש

\*\*\*\*\*

### עיקריות

- 114 פילה ברמונדי מהדן, בר בלאן עגבניות שרופות, תבשיל עדשים וסלרי  
100 גרם 55 פריים ריב אנטריקוט, תפו"א מדורה, צ'ימיצ'ורי אגסים ודמי גלאס  
165 נתח בשר משתנה כ-250 גרם, ראגו פטריות תפו"א מדורה ודמי גלאס  
78 עוף, ז'ו תפוזים, פְּרִיקָה, שומר, פיסטוקים  
82 פסטה מלפאטי, רוטב סרפדים, אבן יוגורט וכרוב ניצנים

# P E R E H

שף רועי דורי

## Spring Menu at Rouge

### Cold Dishes

Green beans leafy greens Salad, roasted lime, cucumber, grated yogurt stone, roasted almonds	56 NIS
Hydroponic leafy greens salad, oranges, endives, pecorino cheese, hazelnuts	49 NIS
White fish tartare, Snow peas-cucumbers salsa, yogurt, basil oil, Thasos crumbs	64 NIS
Beef tartare, citrus ponzu, soy coated pecans, za'atar oil, charcoaled bread.	72 NIS

### Hot Dishes

Charcoaled pumpkin, honey reduction, thyme, black pepper, almond foam	56 NIS
Taboon roasted mini leeks, cream of green peas, lemon butter, Thasos olives crumbs, grated pickled yolk	68 NIS
Stuffed Brussel sprouts, red quinoa, pomegranate reduction, warm yogurt, brown butter, pistachios, fresh chili	68 NIS
Roasted Asparagus, poached egg, pecorino foam, pecorino twill, wild garlic salsa	72 NIS

### Taboon Dishes

Homemade focaccia baked in a tabun oven, soft butter, zhug paste, charcoaled onion dust	34 NIS
Roasted Beets, Labane with cherries, pecorino cheese and brown butter	58 NIS
Fire roasted kohlrabi, preserved lemon aioli, labane, chili peppers	54 NIS
Cabbage steak, coffee & butter glaze, pecorino cheese, carrot twill	62 NIS
Roasted cauliflower, brown butter, pomegranate essence, leafy greens, pistachios, diced pears	57 NIS

### Entrees

Local Barramundi fillet, beurre blanc, roasted tomatoes, lentils, and celery stew	114 NIS
Prime beef entrecote, bonfire potato, pear chimichurri, demi-glace	55 NIS for 100 grams

# P E R E H

Daily cut approximately 250 grams, mushroom ragout, bonfire potato, demi-glace 165 NIS

Orange brined chicken, orange jus, cracked freekeh, Fennel, pistachios 78 NIS

Hand torn pasta with stinging nettles, Brussel sprouts, yogurt stone 82 NIS

**Chef Roe Dori**