



Classics Are Always in Fashion



Green Salad

Lettuce, Basil, spring onion, shallot and sumac Dressing 42

Pasta “Marcella Hazan”

Linguine, Tomatoes, Butter, Parmigiano Reggiano 66

Tajarin

40 Yolks Homemade Pasta, Butter, Parmigiano Reggiano 78

Fish Soup

local shrimps, grouper head meat, toast & rouille 88

Duck Liver & Cured Beef Rillettes

Mustered, pickles 58

Beef Tartare "American"

Rump, Aioli, Mustard, Anchovies 62

Carbonara

Homemade tagliolini 86

Labanese In Paris

Entrecote Kebabs, Red wine, Tomato sauce with Olives and Za'tar, Alpha Omega Potato Puree 92

:And sometimes

Lyonnais Spinal Cord

Brown butter, chili, lemon juice 68

Tradition & Innovation

Seasonal local research



Winter Vegetables

Kishak & sumac vinaigrette 64

Local Ribolita

Green wheat, Tuscan beans and vegetable stew 62

Roasted Jibna

Roasted Goat Cheese, Wild Arugula, Mint Oil 64

Beetroot Nose To Tail

Lentil and beetroot leaf stew 74

Wild Mushroom Soup

Onions, butter 89



Local Fish Tartar

Cabbage and homemade local ponzu aioli 78

Local Fish Sashimi

cauliflower `couscous` and unripe pickled grapes 78

Calamari "Tridi"

Calamari, Chickpeas in Lamb jus, Challah crouton 80

Blue Fish Balls

burnt eggplant & tomatoes, fish stock, our miso, friki 118

Lakerda and Citrus

Fennel, beets, grapefruit 82



Lamb from Nazareth

Lamb belly & kebab, quince, sheep's milk yogurt 112

Sweets



Layley Istanbul

Semolina cream, dried figs in syrup, pine nuts 44

Biter Almonds & Pistachios Financier

Poppy seeds, almond milk, guava 46

Chocolate Mousse

Julius Bitter Anglaise 42

Pecan Cake

Maple and Sea Salt 42

Lemon Cream

Italian Meringue 42

Cheddar 30 months

Pecan and honey 42

After Dinner Drinks

Julius

The lovely Israeli artisanal distillery 45/60

Ya'acov Oryah

Local Grappa 45



Classics Are Always in Fashion



סלט ירוק

חסה, בזיליקום, בצל ירוק, ויניגרט שאלוט וסומק 42

פסטה "מרצ'לה חזן"

לינגוויני, עגבניות, חמאה, פרמג'אנו רג'יאנו 66

טאיירין

פסטה 40 חלמונים תוצרת בית, חמאה, פרמאג'אנו רג'יאנו 78

מרק דגים

שרימפס קריסטל ולחי לוקוס בציר פירות ים, עגבניות וזעפרן, 'רואי' על ברוסקטה 88

טרין רייט טלה ובקר

כבד טלה קונפי ובקר כבוש בציר ברווז, חרדל וחמוצים 58

"טרטר" אֶמְרִיקוֹן

שייטל, איולי מתובל, חרדל, שמן אנשובי 62

קרבונרה

פסטה אקסטרה נגיסה במתכון סודי, לחי חזיר מרומא 86

לבנוני בפרז

קציצות אנטריקוט ביין אדום, רוטב עגבניות, זיתים וזעתר, פירה אלפא אומגה 92

לפעמים יש:

שידרה בחמאה חומה 68

מסורת וחידוש

מחקר מקומי עונתי



ירקות טבת

ז'רז'יר, מלפוף, כרובית צלויה, צנון מאודה בלימון, שומר ועלי שומר בר, קולרבי קלוי, צנון חי, זעתר מטוגן, ויניגרט שמן זית מחוות צוק, סומק וקישאק 64

חודרה מטבוחה

תבשיל ירקות חורף בציר עגבניות, שעועית לבנה, פריקי, כוסמין ונענע יבשה 62

ג'יבנה חמה

גבינת עיזים מלוחה צלויה, ז'רז'יר, שמן נענע 64

סלק מאיכסאל "עלים ושורש"

תבשיל עדשים ועלי סלק 74

מרק פטריות מלוקטות

מטרניות מהצפון הרחוק, בצל וחמאה 89



טרטר אינטיאס 'טוקיו-תל אביב'

כרוב בלאדי שרוף, פונזו מקומי, שומשום מלא מקומי 78

סשימי אינטיאס

קוסקוס' כרובית, שמן ציתרה מלוקטת וחוסרום 78

לקרדה והדרים

שומר, קליפות הדרים, סלק כבוש במיץ אשכוליות 82

קלמרי טרידי

תבשיל גרגרי חומוס בציר טלה ועשבים, קרוטון חלה בשומן טלה 80



עוטף נצרת

פאלדה טלה בבישול ארוך, קבב טלה מתובל ביין אדום פרג ובהרט ירקות חורף ביוגורט כבשים ובהרט 112

מתוקים



ליילי איסטנבול

קרם סולת מוקצף, פיסטוקים, תמר "דקל נור", תות עץ אירני, שמן זית וסומסום 44

פיננסייר שקדים מרים ופיסטוקים

קרם פרג טחון ודיבס, גויאבה כבושה בסירופ 46

מוס שוקולד

אנגלז "יוליוס ביטר", שטרוייזל קקאו 42

עוגת פקאן

מייפל, מלח ים, קראמבל חיטה מלאה 42

קרם לימון

מרנג איטלקי, פירורי בצק חמאה 42

ליד היין - גבינת עזים חצי רכה, פקאנים בדבש אשלים 42

דז'סטיף

יוליוס 45/60

מזקקת יוליוס. ג'וב מזקק את הטרואר המקומי

גראפות של יורם ויעקב אוריה 45