

# תפריט כרמים רחובות קיץ 2026

## פתיחים

פוקציה עגבניות מיובשות ועשבי תיבול | 32 ₪

פוקציה קמח מלא בקראסט פיצוחים | 32 ₪

טחינה הר ברכה שמן זית סלסה עגבניות, פטרוזיליה | 23 ₪

צלחת חריפים סחוג ירוק, אריסה, פלפל שרוף, שום קונפי | 23 ₪

איקרא לבנה בצל סגול קצוץ שמן עשבי תיבול | 23 ₪

## ראשונות

סלט ירוק מיקס עלי חסה, עלי אנדיב, ויניגרט בזיליקום, תפוח גרנד סמיט, גבינה כחולה, אגוזי לוז מסוכרים | 68 ₪

סלט קיץ גספצ'ו אבטיח, קוביות אבטיח, עלי רוקט, נענע, גבינה בולגרית ויניגרט אבטיח צ'ילי ופאקווס | 63 ₪

סלט כרובית כרובית טרייה קצוצה עם עלי רוקט, צ'ילי אדום, רצועות גזר, שברי קשיו מסוכרים וחמוציות ברוטב ויניגרט הדורים | 68 ₪

כאילו רביולי בטטה סביצה המאצ'י, ליים, שמן זית, עשבי תיבול במעטפת בטטה עם צ'ילי וכוסברה ברוטב פונזו יוזו | 65 ₪

ששימי טונה אדומה אחו בלאנקו, שקדים ירוקים, סלט עלים, ענבים שחורים וצ'ילי אדום | 75 ₪

ששימי המאצ'י מונח על אבטיח ברולה, לאבנה, ויניגרט אבטיח, שמן תבלינים, קליפת אבטיח כבושה ומלח ים | 68 ₪

בריוש טונה טרטור טונה על ברוסקטה בריוש, עירית קצוצה, שמן זית, מלח גס, ליים ורוטב טרטור | 67 ₪

חציל בלאדי מעוך סלט בנדורה עם זעתר, לימון, בצל סגול, לאבנה, יוגורט ושמן זית | 62 ₪

פטה כבדים ממרח כבדי עוף קטיפתי בקראסט פיסטוקים, ריבת אגסים ביין וצנימי מחמצת | 67 ₪

ריזוטו כרישה בריגול חמאה חומה, פרמזן וצ'יפס כרישה | 68 ₪

קרפצ'ו סינטה שמן זית, מלח ים, פיסטוקים קצוצים, בלסמי מרוכז פרמזן וצנימי מחמצת | 67 ₪

בוראטה ממחלבת עברי על קרם עגבניות חמים, סלט עגבניות צליות, זיתי קלמאטה, עלי אורגנו, בזיליקום, שמן זית וחומץ בלסמי | 72 ₪

ארטישוקים צלויים ארטישוק אלא רומנה עם בצל מקורמל, עלי רוקט, צ'ילי אדום, לימון על קרם סקורדליה | 68 ₪

פיקנייה במעשנה פרוסה דק על חלת פאן דמי, איולי צ'יפוטלה, בצל סגול כבוש, עשבים בלימון | 73 ₪

צלעות תירס מקומי מתובלות במרינדה ניו אורלינס, פריכות ומתקתקות בליווי רוטב איולי וויסקי | 62 ₪

## עיקריות

### פסטות

טליאטלה פירות ים שרימפס וקלמארי ברוטב חמאה, לימון, כוסברה, אריסה וציר זעפרן | 119 ₪

**נודי ריקוטה ניוקי** "לא תפוח אדמה", ריקוטה פרסקה, רוטב בר בלאן, חמאת מרווה, אפונה ירוקה, תרד וגרוייר | 88 ש  
**ספגטי מלאנזאנה** חציל אפוי, קרם עגבניות, שמן זית, שום, בזיליקום, קראמבל, פירורי לחם ועשבים (תוספת חזה עוף 18) |  
78 ש

**פסטה פסטו** פסטו בזיליקום, חמאה, שמנת, פרמזן, שמן זית, צנוברים ונגיעת קרם עגבניות | 85 ש

## **דגים ופירות ים**

**סטייק טונה בקראסט פלפלים** צרובה לרגע מכל צד, רוטב פלפלת פורציני וציפס דקדקדק | 168 ש  
**דניס חמוסטה** פילה דניס ופטאייר עם רוטב חמוסטה, עלי מנגולד טריים, לימון ומיקס עשבים | 128 ש  
**בר ים הנצלה בגריל** חיילי אספרגוס, רוטב רומסקו, שמן זית, קרם שמנת חמוצה וסלסת לימונים | 138 ש  
**שרימפס סקמפי** רבע ק"ג שרימפס BT בחמאה, שום, יין לבן ועשבי תיבול על לחם מחמצת פריך | 118 ש

## **בשר**

**שניצל עוף** חזה עוף מושרה במרינדה, בציפוי פריך וקרם חרדל בתוספת סלט עגבניות פיקנטי | 87 ש  
**שיפוד פרגית במרינדה** צלוי בפלנצ'ה ברוטב חמאת בוטנים וירקות מוקפצים | 89 ש  
**נקניקיות אסאדו** ביתיות על תבשיל שוקרוט, בייקון טלה, פירה קטיפתי וקרם חרדל | 97 ש  
**מניפת ראמפ סטייק** מיושן היטב על שיפוד, צלוי בגריל עם חסה קיסר צלויה ברוטב ציר בקר מרוכז | 119 ש  
**סטייק אנטרקוט ארגנטינאי** מיושן היטב, צרוב בגריל, בליווי תפוחי אדמה פריכים ורוטב צ'ימיצ'ורי | 220 ש  
**המבורגר כרמים** מבשר טרי ומשובח הנצלה בגריל בליווי סלט קולסלו ורוטב השף | 87 ש  
תוספות : בייקון טלה | בשר מפורק | 19 ש | ביצת עין צ'דר | 12 ש  
**מדליוני פילה בקר בלאק אנגוס** הנצלים בגריל בליווי צלעות תירס בסגנון ניו אורלינס, רוטב בקר מצומצם | 225 ש  
**נתח על העצם במשקל** ממבחר הנתחים המתיישנים שלנו, מוגש בליווי תוספת ורוטב לבחירה 65 ש ל 100 גר'  
**רדיפיין בורגר** קציצת בשר חדש מוגש בלחמניה עם ירקות וציפס פריך | 68 ש