

## תפריט חורף מסעדה "WEST SIDE"

ש"ח	לחמים
18	בייגל ירושלמי, טחינה הר ברכה, עגבניות מגורדות
18	בריוש, איולי סחוג, מיקס זייתים

### ראשונות קרות

62	עלים של חורף, חסה סלנובה, נענע, תרד, וויניגרט הדרים ושקדים קלויים
68	סלט עוף ממזרח למערב, רוטב סאטה, אטריות אורז מטוגנות ושומשום שחור
62	סלט עגבניות, גספצ'יו עגבניות צהובות, צ'יפס בזיליקום, בלסמי ופירורי לחם שום
75	טרטר טונה אדומה וגזר מרוקאי, עדשים, תפוזים, אריסה וכוסברה
78	טרטר לוקוס ומלפפונים, גספצ'יו מלפפון ונענע, איולי חציל ואבקת זייתי טאסוס
72	קרפצ'יו בקר, שום קונפי, איולי חרדל וכמהין, בלסמי וגרגר נחלים
92	פטה כבד אווז, דובדבני אמרנה ויין אדום, אנדיב וטוסט בריוש

### ראשונות חמות

68	ריזוטו פטריות וערמונים, קרם פורציני, צ'יפס פטריות ופרח זוקיני בטמפורה
80	פיצה טונה אדומה, רוטב עגבניות שרופות וזעתר, חציל מטוגן, אבקת טחינה, רוקט וביצה רכה
68	סיגר דגים, טחינה עמבה, עגבניות מגורדות ועלים בסומק
75	קטאיף תלה וצנוברים, סלט מנגולד חם וחמוס
78	כרוב ממולא ריזוטו ומח עצם חצילים מטוגנים וכוסברה, טנזייה כרוב ושזיפים
85	מסאבחה שקדי עגל, וויניגרט שיפקה, תפוצ'יפס ראטה ואבקת טחינה
110	כנאפה כבד אווז, גלידת פופקורן, קרם לוטוס, ציר בקר ושוקולד מריר

### עיקריות

105	ניוקי זנב שור, קרמל עגבניות, ציפוטלה, ציר תלה וכוסברה
120	פילה סלמון, סלקים מזוגנים, פטריות שימג'י בגלייז טריאקי
158	פילה לוקוס, סטייק חציל פריך, עגבניות צליות, איולי חציל וטחינה שחורה
118	חזה עוף בלימון, סטייק כרובית, פריקי תבלינים, בצל מטוגן וציר עוף
145	סינטה נברסקה 250 גרם, תפוז'א ראטה, כרישה מזוגנת בציר בקר ונענע
185	פילה בקר 200 גרם, פירה, מח עצם, בצלי שאלוט ורוטב פורט
210	צלעות תלה, בייבי שומר לימוני, תרד וארטישוקים של חורף

### ספיישל שף

ש"ח 55	פריים ריב מיושן על העצם (600-1200 גרם) מוגש עם סלט ירוק, צ'יפס תפוז'א, פירה כמהין ורוטב בורדוליז
ל-100 גרם	

## WEST SIDE Winter Menu

### Breads

<b>Jerusalem Bagel</b> Served with Har Bracha tahini and shredded tomatoes	NIS 18
<b>Brioche</b> Served with mixed olives and zhug aioli	18

### Appetizers

<b>Green Winter Salad</b> Salanova lettuce, mint, spinach, citrus vinaigrette, and roasted almonds	62
<b>"East Meets West"</b> Chicken Salad Satay sauce, fried rice noodles, and black sesame seeds	68
<b>Tomato Salad</b> Yellow tomato gazpacho, basil chips, garlic breadcrumbs, and balsamic vinegar	62
<b>Red Tuna Tartare</b> Served with Moroccan-style carrots, lentils, orange, harissa, and cilantro	75
<b>Grouper &amp; Cucumber Tartare</b> Served with cucumber and mint gazpacho, eggplant aioli, and Thassos olive powder	78
<b>Beef Carpaccio</b> Served with garlic confit, mustard and truffle aioli, balsamic vinegar, and watercress	72
<b>Goose Liver Pate</b> Served with amarena cherries, red wine, endives, and toasted brioche	92

### Hot Appetizers

<b>Mushroom &amp; Chestnut Risotto</b> Served with porcini mushroom sauce, Portobello mushroom chips, and tempura zucchini flowers	68
<b>Red Tuna Pizza</b> Topped with charred tomato and za'atar sauce, fried eggplant, tahini powder, arugula, and soft-boiled egg	80
<b>Fish Cigar</b> Served with amba tahini, shredded tomatoes, and leaves in sumac	68
<b>Lamb &amp; Pine Nut Qatayef</b> Served with hot chard salad and hummus	75
<b>Stuffed Cabbage</b> Filled with risotto and bone marrow, and served with fried eggplant, cilantro, and a cabbage and prune tanzia	78
<b>Sweetbread Msabbaha</b> Served with shipka pepper vinaigrette, ratte potato chips, and tahini powder	85
<b>Goose Liver Knafeh</b> Served with popcorn ice cream, Lotus cookie cream, beef broth, and dark chocolate	110

### Main Courses

<b>Oxtail Gnocchi</b> Served with caramelized tomatoes, chipotle, lamb broth, and cilantro	105
<b>Salmon Fillet</b> Served with glazed beets and shimeji mushrooms in a teriyaki glaze	120
<b>Grouper Fillet</b> Served with crispy eggplant steak, roasted tomatoes, eggplant aioli, and black tahini	158
<b>Lemon Chicken Breast</b> Served with cauliflower steak, freekeh, spices, fried onion, and chicken broth	118
<b>250g Nebraska Sirloin</b> Served with ratte potatoes and glazed leek in beef and mint broth	145
<b>200g Beef Fillet</b> Served with mashed potatoes, bone marrow, shallots, and port sauce	185
<b>Lamb Chops</b> Served with lemony baby fennel, spinach, and winter artichokes	210

### Chef's Specials

500-1,200g Prime Rib – Aged Entrecote on the Bone	NIS 55 per 100g
---	-----------------

## WEST SIDE - Menu d'hiver

<b>Pains</b>	<b>NIS</b>
<b>Bagel de Jérusalem</b> , tehina Har Bracha, tomates râpées	18
<b>Brioche</b> , aioli au s'houg, mix d'olives	18
<b>Entrées froides</b>	
<b>Salade verte d'hiver</b> , laitue salanova, menthe, épinards, vinaigrette aux agrumes et amandes grillées	62
<b>Salade de poulet est-ouest</b> , sauce saté, nouilles de riz frites et sésame noir	68
<b>Salade de tomates</b> , gaspacho de tomates jaunes, frites de basilic, vinaigre balsamique et chapelure à l'ail	62
<b>Tartare de thon rouge</b> aux carottes à la marocaine, lentilles, oranges, harissa et coriandre	75
<b>Tartare de mérrou</b> aux concombres, gaspacho de concombres à la menthe, aioli à l'aubergine et poudre d'olives de Thassos	78
<b>Carpaccio de bœuf</b> , ail confit, aioli à la moutarde et à la truffe, vinaigre balsamique et cresson	72
<b>Pâté de foie d'oie</b> , cerises amarena et vin rouge, endives et brioche toastée	92
<b>Entrées chaudes</b>	
<b>Risotto aux champignons et aux marrons</b> , crème de cèpes, frites de champignons et fleur de courgette en tempura	68
<b>Pizza au thon rouge</b> , sauce de tomates grillées et zaatar, aubergines frites, poudre de tehina, roquette et œuf mollet	80
<b>Cigare au poisson</b> , tehina à l'amba, tomates râpées et feuilles de salades au sumac	68
<b>Katayef à l'agneau et aux pignons</b> , salade chaude de blette et houmous	75
<b>Chou farci</b> de risotto et de moelle, aubergines frites et coriandre, tanjia au chou et aux prunes	78
<b>Masaba'ha au ris de veau</b> , vinaigrette au piment shipka, frites de pommes de terres rattes et poudre de tehinaréduction de vinaigre balsamique	85
<b>Knafeh de foie d'oie</b> , glace au popcorn, crème aux speculoos, fond de bœuf et chocolat noir	110
<b>Plats principaux</b>	
<b>Gnocchis à la queue de bœuf</b> , caramel de tomates, chipotle, fond d'agneau et coriandre	105
<b>Filet de saumon</b> , betteraves glacées, shimejis glacés au teriyaki	120
<b>Filet de mérrou</b> , steak d'aubergine croustillant, tomates grillées, aioli à l'aubergine et tehina noire	158
<b>Blanc de poulet au citron</b> , steak de chou-fleur, frik aux épices, oignon frit et fond de volaille	118
<b>Faux-filet Nebraska de 250 g</b> , pommes de terre rattes, poireaux glacés au fond de bœuf et menthe	145
<b>Filet de bœuf de 200 g</b> , purée, moelle, échalotes et sauce au porto	185
<b>Côtes d'agneau</b> , jeune fenouil citronné, épinards et artichauts d'hiver	210
<b>La spécialité du chef</b>	
Entrecôte à l'os de côte première maturée (500 à 1200 g)	55 NIS les 100 g

## Зимнее меню «West Side»

<b>Хлеб</b>	шек.
<b>Иерусалимский бейгель</b> , тхина Хар-Браха, протертые помидоры	18
<b>Бриошь</b> , айоли со схугом, микс из оливок	18
<b>Холодные закуски</b>	
<b>Салат «Зимние листья»</b> , салат Саланова, мята, шпинат, цитрусовый соус винегрет и обжаренный миндаль	62
<b>Салат с курицей «Восток-Запад»</b> , соус сатай, жареная рисовая лапша и черный кунжут	68
<b>Салат из помидор</b> , гаспачо из желтых помидор, чипсы из базилика, бальзамический уксус и крошка из чесночного хлеба	62
<b>Тартар из красного тунца</b> и марокканской моркови с чечевицей, апельсином, ариссой и кориандром	75
<b>Тартар из каменного окуня</b> и огурцов, подается с гаспачо из огурца и мяты, айоли с баклажаном и порошком из оливок Тассос	78
<b>Карпаччо из говядины</b> , подается с чесночным конфи, горчично-трюфельным айоли, бальзамическим уксусом и кресс-салатом	72
<b>Паштет из гусиной печени</b> , подается с вишней Амарена в красном вине, эндивием и тостом из бриоши	92
<b>Горячие закуски</b>	
<b>Ризотто с грибами и каштанами</b> , подается с кремом из порчины, грибными чипсами и цветком цуккини в темпуре	68
<b>Пицца с красным тунцом</b> , соусом с опаленными помидорами и заатаром, жареным баклажаном, кунжутным порошком, руколой и яйцом всмятку	80
<b>Сигар с рыбной начинкой</b> , подается с тхиной с амбой, протертыми помидорами и зелеными листьями в сумaxe	68
<b>Катаеф с ягнятиной и кедровыми орешками</b> , подается с горячим салатом из мангольда и хумуса	75
<b>Капуста, фаршированная ризотто и костным мозгом</b> , жареными баклажанами и кинзой, подается с танзией с капустой и черносливом	78
<b>Масабаха с телячьим пикальным мясом</b> , соусом винегрет с перцем шипка, картофелем ратте во фритюре и кунжутным порошком	85
<b>Кнафе с гусиной печенью</b> , подается с мороженым со вкусом попкорна, кремом «лотос», говяжьим бульоном и горьким шоколадом	110
<b>Основные блюда</b>	
<b>Ньюкки с бычьими хвостами</b> , подаются с помидорной карамелью, чипотле, бульоном из ягненка и кориандра	105
<b>Филе лосося</b> , подается с глазированной свеклой, грибами Шимеджи в глазури терияки	120
<b>Филе каменного окуня</b> , подается с хрустящим стейком из баклажана, жареными помидорами, айоли из баклажана и черной тхины	158
<b>Куриная грудка в лимонном соусе</b> , подается со стейком из жареной цветной капусты, фрике со специями, жареным луком и куриным бульоном	118
<b>Синта Небраска 250 г</b> , подается с картофелем ратте, глазированным луком-пореем, говяжьим бульоном и мятой	145
<b>Филе говядины 200 г</b> , подается с картофельным пюре, костным мозгом, луком-шалот и соусом с портвейном	185
<b>Ребрышки ягненка</b> , подаются с фенхелем-бейби в лимоне, шпинатом и зимними артишоками	210
<b>Фирменное блюдо шеф-повара</b>	
<b>Выдержанный антрекот «Прайм-риб» на кости (500 – 1200 г)</b>	55 шек. за 100 гр