

## תפריט מסעדת הקישלה

### קצת על המסעדה שלנו

מסעדת הקישלה בר מציעה חוויה קולינרית המחברת בין תרבות האוכל של ישראל המודרנית להיסטורית הטעמים של יפו העתיקה.

שף שי דייני, האמון על הקולינריה בכל מסעדות המלון, הרכיב יחד עם צוותו תפריט המחבר בין האותנטי לעכשווי, תוך שהוא שואב השראה מההיסטוריה העשירה של מבנה "בית הקישלה" – מבנה עות'מני עתיק בו שוכנת המסעדה.

מדגי הים התיכון המאפיינים את נמל העיר ומהשווקים המקומיים, המציעים חומרי גלם ייחודיים.

אנו מזמינים אתכם לטעום, להתרגש ולהנות... בתאבון!

### מתחילים בצלוחיות

לחם טאבון עתיק

מטבל עגבניות, איולי פלפל ועשבים, זיתי טאסוס מתובלים - 59 ₪

### צלחות ביניים

שדות של ירוקים – מבחר עלי חסה רעננים ברוטב ויניגרט קיץ - 59 ₪

חציל בלאדי סביח-טקסטורות של חציל קלוי, טחינה עגבניות ביצה רכה וטוסט פיתה שרופה - 59 ₪

קטיף ראשון-סלט עגבניות פיקנטי על לאבנה טבעוני, בלסמי פלפל חריף וצנוברים - 59 ₪

סלט נמל יפו- נתחי לברק, עשבי תיבול, קינואה ארטישוק צנונית, ועלי סיגר קריספי בזעתר - 89 ₪

ששימי דג ים קיצי- קוביות פירות עשבי תיבול, ויניגרט יחו - 89 ₪

סינייה טלה -גלידי בצל ועגבניות בגריל במרק טחינה - 89 ₪

פלאפל רחוב מפורק- עגבניות, חציל, גרגירי חמוס, טחינה עמבה אריסה ופטרזחיליה - 59 ₪ **טבעוני**

### צלחות גדולות

בורי גריל -נתח בורי שלם צלוי, ירקות גריל על מחבת לוחטת - 110 ₪

פילה דניס צלוי- על מצע של תבשיל שעועית ועגבניות, סלט ירוקים 110 ₪

צלעות טלה-בדבש מבושם הל ומרווה על פריקה ירקות שורש -175 ₪

סטייק אנטריקוט 300 גר' -בטטה מדורה ומבחר פטריות צליות -159 ₪

מדליוני פילה בקר- שברי תפודים ואספרגוס -180 ₪

סיר הפוך- נתחי פרגית קונפי, בורגול עדשים ובצל מטוגן - 110 ₪

סיגר סלק עלים- גרגירי חמוס, סלט עשבים, קינואה וטחינה - 79 ₪ **טבעוני**

### מתוקים

כדורי עוואמה בסירופ לואיזה והל, קראסט פיסטוק וגלידת וניל - 59 ₪

נמסיס שוקולד וטוויל ארבסק, מרק שוקולד ופתיתי מרג - 59 ₪