

ALENA



MENU

CHEF BARAK AHARONI

RAW & GREENS

COURGETTE FRITTERS

Tarragon & lemon infused
sheep's milk yogurt

38

BABY GEM LETTUCE

Goat's cheese, basil oil, white balsamic
vinegar, pecans & dried blueberries

42

JOSPER CAULIFLOWER STEAK

Zucchini & fresh herb purée,
cherry tomato oil & thyme

42

BRAISED LEEK WITH PECORINO

Chargrilled Tamar tomatoes,
chili & white wine vinegar

44

CABBAGE PARCELS

Stuffed with labaneh, black raisins
& freshly grated tomatoes

48

QUINOA SALAD

Tabbouleh style black quinoa & bulgur wheat
with edamame, almonds, pecans & fresh mint

48

BUFFALO MOZZARELLA SALAD

Zucchini ribbons & rocket in zesty
pesto dressing

48

ROMAINE CAESAR

Parmesan, anchovies & croutons

Additions: bacon 15/ chicken 15/ shrimps 40

58

PASTA & PARCELS

AUBERGINE TORTELLINI

Ricotta dough pasta stuffed with charred
aubergine, Parmesan & za'atar

62 / 78

MIDDLE EASTERN LAMB PARCELS

Lamb stuffed piquant pasta parcels,
with spinach, clarified butter & sour cream

64

SPAGHETTI ARRABBIATA

Spicy tomato sauce, semi-dried cherry tomatoes,
basil & Parmesan

68

WHITE GROUPEL SPAGHETTINI

Fresh egg yolk pasta, chili, white wine & herbs

96

JOSPER & GRILL

FISH & SEAFOOD

SEARED CALAMARI

Tomatoes, fresh herbs & tartar sauce

68

FRITTO MISTO

Calamari & shrimp with anchovy
& sage parcels

76

CHARGRILLED WHOLE SEABREAM

Braised fennel, fresh herbs
& pink peppercorn salsa

138

WHITE GROUPEL FILLET

Tomato & tarragon butter

178

THE BURGER

Entrecote burger in a brioche bun, served with fries

Additions: cheese 10 / bacon 10

68

GRILLED CHICKEN

Preserved lemon, fresh rosemary,
Kalamata olives & kale

78

ORGANIC SPRING CHICKEN

Pink pepper marinade with sage, lemon zest
& palm sugar

86

BEEF TENDERLOIN SKEWER

Broccoli & horseradish sour cream

145

CHARGRILLED BEEF FILLET

Onion & aromatic peppery jus

195

חי וירוק

קישואים

בציפוי קמח תירס, עם יוגורט
טרגון ולימון
38

חסה ננסית

ויניגרט שמן בזיליקום ובלסמי לבן, פקאן,
אוכמניות לחות, גבינת "שחר"
42

סטייק כרובית בגחלים

קרם עשבים ירוקים, שמן עגבניות שרי, טימין
42

כרישה צלוייה ופקורינו רומנו

עגבניות תמר בגחלים, צ'ילי וחומץ בן יין לבן
44

כרוב ממולא

תבשיל כרוב, מנגולד וצימוקים שחורים
48

סלט קינואה

טאבולה קינואה שחורה ובורגול, אדממה,
שקדים, פקאן ונענע
48

סלט מוצרלה בופלו

זוקיני ורוקט עם פסטו עשבי תבלין ולימון פרסי
48

רומאית

ויניגרט קיסר, קרוטונים, אנשובי ופרמזן
תוספת עוף 15 / בייקון 15 / שרימפס 40
58

פסטה טריה

טורטליני חצילים

בצק "שלג" במילוי חצילים שרופים, ריקוטה
ופרמזן, זעתר מיובש
62/78

כיסוני טלה

שמנת חמוצה, סמנה, תרד וצ'ילי
64

ספגטי ארביאטה

עגבניות, צ'ילי, בזיליקום
68

ספגטיני לוקוס

פסטת חלמונים, צ'ילי, עשבי תבלין וציר ים
96

גריל וג'וספר

המבורגר

אנטריקוט קצוץ גס בלחמניית בריוש
תוספת גבינה 10 / בייקון 10
68

עוף בגריל

לימונים כבושים, קייל וזיתי קלאמטה
78

עופיון אורגני

צלוי עם מרווה, צ'ילי, גרידת לימון וסוכר דקלים
86

שיפוד פילה

ברוקולי בגריל, שמנת חמוצה וחזרת
145

פילה בקר

בצל לבן צרוב, ציר בקר מפולפל
195

דגים ופירות ים

קלמרי

לחם שאור, רוטב טרט, צ'ילי, עגבניות
צלויות ועשבים
68

פריטו מיסטו

קלמרי ושרימפס עם אנשובי בעלי מרווה
76

דניס שלם

צלוי עם שומר מזוגג בין רוזה ופלפל ורוד
138

לוקוס לבן

ציר ים, חמאת עגבניות וטרגון
178



DININGS
TLV



SUNSET MENU

18

TILL

20



CHAMPAGNE

Cuvée Cuis Blanc de Blanc, Pierre Gimonet NV 46
Prestige Rosé , Taittinger NV 54

COCKTAILS

Sakura Lady 30
Sake Politan 32
Togarashi Mango 36
Kappa San 32
Pink Geisha 32
Matcha Sour 34

APPETISERS

Gillardeau Oyster (5Pcs) 100
Served with raspberry tosazu, yuzu lemon garlic or ponzu sauce

SUSHI ROLL

Spicy tuna with spicy sesame and shichimi pepper 55
Yuzu jalapeno salmon 52
Spicy salmon with yaki miso 52
Crispy yellowtail with jalapeno mayonnaise 50
Shrimp tempura with sweet soy 54
Pan-fried foie gras with chives and sweet soy 64
Fresh water eel and pan fried foie gras 92
Lobster tempura with sweet chili soy and spicy sesame 94
Grilled vegetable with truffle vinaigrette 40 (V)