

M E N U

תפריט

JOSEPH
JK
BY JOSEPH HADAD

cold appetizers

מנות פתיחה קרות

FOIE GRAS 56 lei

Porcini mushroom cream, pickled radishes, green apple marmalade, slice truffles and worm muffin
כבד אווז 56 ל"י

כבד אווז, קרם פטריות פורצ'יני, צנונים כבושים בסירופ, מרמלדה תפוחים ירוקים, פטריות כמהין פרוסות ומאפין חם

TUNA TARTARE 54 lei

Avocado salad, mandarin gel and lemon cream with ginger, miso crumble
טרטר טונה 54 ל"י

טרטר טונה אדומה, סלט אבוקדו, ג'ל מנדרינות וקרם למונגראס עם ג'ינג'ר, ביסקוויט מיו

PANI PURI BLACK TIGER SHRIMPS 52 lei

Mango and avocado salad with coriander, passion fruit sauce, basil oil
פאני פורי (לחם מטוגן הודי) ושרימפס בלאק טייגר 52 ל"י
פאני פורי, שרימפס בלאק טייגר, סלט מנגו עם אבוקדו וכוסברה, רוטב פסיפלורה, שמן בזיליקום

BEEF TARTARE JOSEPH - STYLE 48 lei

Beef Argentina, orange tomato carpaccio, pea powder, quail egg yolk, fennel leaves
טרטר בקר בסגנון ג'וזף 48 ל"י
פילה בקר ארגנטינאי, קרפציו עגבניות כתומות, אבקת אפונה, חלמון ביצת שליו, עלי שומר

GREEN SYMPHONY 38 lei

Creamy hummus, seasonal vegetables, green asparagus and artichoke heart, pomelo slices, citrus oil
סימפונייה ירוקה 38 ל"י
סימפונייה צמחונית, קרם חומוס, ירקות העונה, אספרגוס ירוק ולבבות ארטישוק, בקבוקוני פומלה, שמן הדרים

soups

מרקים

HARIRA SOUP 28 lei

Traditional Moroccan soup, chickpeas and lentils
מרק חרירה 28 ל"י
מרק מרוקאי מסורתי עם עדשים, חומוס וכוסברה

MEDITERRANEAN SOUP 59 lei

Fish and seafood
מרק ים תיכוני 59 ל"י
מרק ים תיכוני עם דגים ופירות ים

hot appetizers

מנות פתיחה חמות

LENTIL RISOTTO 42 lei

Nero di seppia, crispy baby squid
ריזוטו עדשים 42 ל"י
ריזוטו עדשים עם דיו קלמרי, בייבי קלמרי פריך

RIS DE VEAU 56 lei

Parsnip mousse, sautéed porcini mushrooms, caramelized shallots, natural sauce
שקדי עגל 56 ל"י
שקדי עגל, מוס שורש פטרזיליה, פטריות פורצ'יני מוקפצות, בצלצלי שאלוט מסוכרים ורוטב טבעי

HOMEMADE RAVIOLI WITH RICOTTA 39 lei

Spinach cream, red caviar, aged parmesan foam
רביולי תוצרת בית עם גבינת ריקוטה 39 ל"י
רביולי עם גבינת ריקוטה, קרם תרד, איקרה אדומה (ביצי סלמון), קציפת פרמזן מיושנת

COQUILLES SAINT JACQUES 67 lei

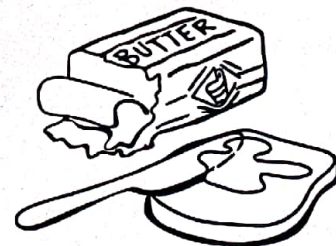
Sautéed Saint Jacques scallops, celery mousse, tomato tartar with chives, oregano tempura, smoked duck breast
קוקי סאן ד'אק 67 ל"י
צדפות סאן ד'אק מוקפצות, קציפת סלרי, טרטר עגבניות עם עירית, טמפורה של אורגנו, חזה ברווז מעושן קריספי

homemade pasta

פסטה תוצרת בית

TAGLIATELLE WITH TRUFFLE BUTTER 45 lei

טליאטלה עם חמאה ופטריות כמהין 45 ל"י
תורחש ניהמכ תוירטפ חרממו האמח סע הלטאילט



Couper (bread & butter) 7 lei

פתיחה (לחם וחמאה) 7 ל"י

fish & seafood

מרקים

main course

מנות עיקריות

SEA BASS FILLET 78 lei
Crispy artichoke heart, coriander oil, bell pepper cream,
Thassos olive sauce and crunchy almonds
דג לברק בנוסח פרובנס 78 ליי
דג לברק בנוסח פרובנס, על מצה קרם פלפל שושקה מעושן,
ירקות שורש, לבבות ארטישוק פריכים, שמן כוסברה, רוטב זיתי
טסוס ושקדים פריכים

LOBSTER RISOTTO 82 lei
Flavored with vermouth, marinated truffle carpaccio
ריזוטו עם לובסטר 82 ליי
ריזוטו עם לובסטר מטובל עם ורמוט, קרפציון של פטריות כמהין
כבושים

ASIATIC SALMON FILLET 69 lei
Black soybeans, wood ear mushrooms, green asparagus,
mirin, lemongrass vinaigrette
dressing, enoki
פילה סלמון ממזרח הרחוק 69 ליי
פילה סלמון ממזרח הרחוק, גרגרים של סויה שחורה, פטריות
אזנוניות יהודה, אספרגוס ירוק, מירין, רוטב ויניגרס, פטריות
אנוקי

SEMI RAW TUNA 89 lei
Tempura nero di seppia, strips of black and white radish,
wakame, yuzu jelly and Ponzu suce
טונה חצי-נא 89 ליי
טונה חצי-נא טמפורה, עם דיו של קלמרי שחור, פרוסות של צנון
לבן ושחור, וואקמה, גיל יוזו
ורוטב פונזו

WHOLE DOVER SOLE 115 lei
Butter sautéed, seasonal vegetables, red quinoa,
Champagne sauce
דג דובר-סול שלם / חתוך בצד השולחן 115 ליי
מוקפץ בחמאה, ירקות העונה, קינואה אדומה, רוטב שמפניה

dessert

CHOCOLATE WAVE 45 lei
Chocolate bar, truffle, amareña cherries, chopped almonds
and pumpkin, chocolate mousse, passion fruit gel, berries
גלים של שוקולד 45 ליי
אצבע שוקולד עם כמהין ודובדבנים אמרנה, קראמבל של
שקדים ודלעת, מוס שוקולד, גיל פסיפלורה, פירות יער, אבקת
שמן זית

EARTH 45 lei
Black and white chocolate ganache, red beet crumble, porcini
cream, candied quince, Havana cigar tobacco, forest
mushroom powder, tonka beans, fir resin sauce
אדמה 45 ליי
גנאש שוקולד לבן ושחור, קרמבל סלק אדום, קרם פורצ'יני,
חבושים מסוכרים, עלה טבק הוואנה, אבקת פטריות יער, גרגרי
טונקה, רוטב שרף עץ אשוח

ARGENTINIAN BEEF FILLET & FOIE GRAS 105 lei

Porcini mushrooms, Madagascar pepper sauce
פילה בקר ארגנטינאי & כבד אווז 105 ליי
פילה בקר ארגנטינאי וכבד אווז, פטריות פורצ'יני, רוטב פלפל
מדגסקר

NEW ZEALAND RACK OF LAMB 98 lei
Sweet potato cream, demi-glace sauce
צלעות טלה מניו זילנד 98 ליי
צלעות טלה סו-ויד אפויות בתנור, קרם בטטה מתוקה, רוטב
דמי גלאס

DUCK BREAST 72 lei
Glazed in fig vinegar, red cabbage puree, cherry sauce,
baked apple
חזה ברווז 72 ליי
חזה ברווז מזוג בחומץ תאנים, מחית כרוב אדום, רוטב
דובדבנים, תפוח עץ אפוי מקורמל

SOUS VIDE CHICKEN BREAST 52 lei
Potato foam with mascarpone, Armagnac sauce
with tarragon
חזה עוף סו-ויד אפוי 52 ליי
חזה עוף סו-ויד אפוי, מוס תפוחי אדמה עם גבינת מסקרפונה,
רוטב ארמניאק עם לענה

DUCK LEGS TAGINE 58 lei
Baked roots, candied quince, ras el hanout
טאגין שוק ברווז 58 ליי
טאגין שוק ברווז, ירקות שורש אפויים וחבושים מסוכרים, עם
ראס אל-חנות

GRILLED RIBEYE BLACK ANGUS 149 lei
סטייק עין על הגריל בלאק אנגוס 149 ליי
סטייק אנטריקוט בקר בלאק אנגוס על הפלנציה לוחטת

קינוחים

CATALAN CREAM 38 lei
Caramelized brown sugar, almond lace, raspberries
קרמה קטלנה 38 ליי
סוכר חום קרמל, מצופה תחרת שקדים, פטל

LEMON AND YUZU TART 42 lei
Fresh blueberries, Italian meringue, passion fruit marmalade,
macarons, olive oil dust, confit olives, raspberry sorbet
טארט לימון ויוזו 42 ליי
טארט לימון עם יוזו, אוכמניות טריות, מרג איתלקי, מרמלדת
פסיפלורה, מקרון, אבקת שמן זית, זיתים מסוכרים, סורבה פטל

FRENCH CHEESE SELECTION 42 lei
חבצר גבינות צרפתיות 42 ליי
חבצר גבינות צרפתיות, מוגשות עם ענבים

**"THANK YOU FOR CHOOSING US!
I AM HONOURED TO HAVE YOU AS MY
GUEST AND I HOPE YOU WILL ENJOY AN
EXQUISITE AND UNFORGETTABLE
CULINARY EXPERIENCE!"**

**YOURS TRULY,
CHEF JOSEPH HADAD**



facebook



Instagram



tripadvisor