



אצלנו ב-MANARA כשרוח הים פוגשת את
אבני המגדלור הנוקשות, נפרוס בפניכם שולחן
בהשראת מדינות אגן הים התיכון הלבנטיניות.
התפריט שלנו עונתי וכולל חומרי גלם מקומיים וטריים
הנבחרים בקפידה בכדי לספק לכם חוויה קולינרית מדוייקת.

COCKTAILS

POLARIS | 48

ערק | נענע | כוסברה | פטרוזיליה | קיווי | כוכב אניס

MANGO CRUSH | 52

רום לבן | מנגו | פירות טרופיים | תמצית פרחים

LIGHTHOUSE | 54

ג'ין | למונגראס | אננס | זעתר

PINK PEPPER DAIQUIRI | 56

רום פלפל ורוד | מלפפון כתוש | לימון פרסי

BITTER MANARA | 50

תערובת ביטרים | ג'ינג'ר ביר | ליים

KARKADEH | 52

רום | ליקר היביסקוס | חוויג' לבן | טימין לימוני

TURKOFFEE | 48

טקילה | וורמוט אדום | אספרסו | קוקוס הל

BEER

330 מ"ל

אסטריות דאם | 28

ווינשטפן | 32

שקמה | 32

LANDS

ירקות מהטאבון | 64

יוגורט כבשים וסומק של תחילת העונה

כיסוני גבינות רכות | 88

קרם עגבניות שרי, זעתר מיובש ושמן פיקואל

רביולי חצילים וגבינת בושה | 88

תרד חרוך, יוגורט של כפר תבור, צנוברים וגבינת מאירי

טרטליני דלעת | 92

ריקוטה ואגוזי לוז

לחם שטוח תרד בר | 72

בצל מקורמל, גבינת המאירי, רוקט וסומק

סלט עלים | 68

חסות פריכות, ויניגרט חרדל, גבינת עיזים

סלט עשבים | 64

עשבים ירוקים, שקדים, אוכמניות אורגניות ויוגורט

בטטה לבנה באש | 64

קרם שום, ויניגרט בזיליקום וחומץ שרי

אספרגוס בפחם | 68

חמאה אגוזית, גבינת גאודה וקרם פרש

חציל שרוף | 64

יוגורט כבשים, פיסטוק איראני ואוכמניות

ISLANDS

פוקצ'ה | 32

סלסת עגבניות וזיתים מקומיים

צלחת חריפים | 24

חמאת אריסה, סחוג ירוק ופלפלים קלויים

פטה עיזים צלויה | 46

דבש פרחי הדורים ושמן פישולין

לבנה מעושנת | 36

מרמלדה של פלפלים וצ'ילי חריף

פלפל שושקה באש פתוחה | 42

גבינת המאירי, אורגנו וטפנד זיתים

סלט ביצים | 32

בצל מושחם ובוטרגה

לקרדה טורקית | 68

רוקט, צנונית, בצל לבן, צ'ילי חריף, חמאה וברוסקטות

דג ים כבוש | 42

תבלינים ארומטיים, בצל ירוק וחמאה

אנשובי "אורטיז" | 24

לחם קלוי, מוצרלה, עגבניה, בזיל ופלפל חריף

פרח קישוא בטמפורה | 32

אורז ירוק, עשבי תיבול וגבינה צפתית מיובשת

צלחת שרקוטרי מן הים | 132/75

מבחר דגים כבושים ומומלחים, ביצה חצי רכה וירקות טריים

SEA

מוחאמה | 86

טונה כבושה ומומלחת, ירקות חיים ואיולי חזרת

סשימי דג-ים | 88

גספצ'ו עגבניות שרי, מלון ושקדים

קרפצ'יו דג-ים | 86

בצל סגול, בזיליקום, פיסטוק, צנובר וצ'ילי ירוק

טרטר דג | 84

ויניגרט חלפיניו מותסס ויוזו

לחם שטוח מטאבון עצים | 96

קרעי דג, יוגורט עמבה ועשבי תבלין

SEA

דניס מטוגן | 152

חסות פריכות, עלים ארומטיים, ויניגרטים שלנו

בר ים בחמאת פסטיס | 164

עגבניות, תרד, זיתי קלמטה וירקות ירוקים

קבב לוקוס לבן | 122

צזיקי שום שמיר, מטבוחה ועלי תבלין ירוקים

לברק שלם בטאבון עצים | 170

ויניגרט שבור, עגבניות, שומר, בזיליקום, שושקה, צ'ילי וסומק

שיפוד לוקוס בג'וספר | 184

לוקוס בתנור פחמים, ירקות שאני אוהב וקרם תפוחי אדמה