

לחם:

- 28 נתח עבה מכיכר לחם טריה. קרם פרש מסוחרר בשחלות עגבניות ושמן זית.
34 צלחת עם 4 חריפים שמסחררים את הנפש.
68 פיצה קטנה עטופה גבינת סקמורצ'ה וכרישה חרוכה.

לאכול לנו את הנשמה והגוף בחמישיה ביסים:

- 128 סטייק עגבניה חיה ופלמידה | ארטישוק שרוף בגחלים כבוש בשמן זית וטיפה חומץ בורגון |
שושקה וסטרטצ'לה | ניגירי אנושבי כבוש | לחי עגל צלויה 4 שעות בבצלים שוקולדיים.

יצורי ירקות:

- 52 ברוסקטה עגבניות מופלאות עטופות במלח ים.
56 סלט כללי מניצוצות הבריאה.
57 ירוקים חלוטים וירוקים שהשארנו אותם חיים.
64 מעולם לא טעמתם פום אנה טעימה כזאת.
84 Pyrex works - לאזניה תרד דקת גזרה.
65 מלאנזאנה פרמג'אנה.
69 פטריות ספוגות ידע, כאלה לא טעמתן.
82 ענני ריקוטה עטופים בחלב עצמם.
87 רביולי סלק בחמאת מרווה.

דגי חכות ויצורי ים פרימיטיביים ממצולות הים שלנו:

- 96 ששימי פלמידה.
194 חצי קילו פירות ים מהנפלאים שיש לנו. ביסק סרטנים וזעפרן.
72 ׀ ל-100 גר' לוקוס נפלא צלוי על גחלים ואז משקים אותו בחמאת לימון, שום וצלפים.
67 ׀ ל-100 גר' דג מוסר. אפשר צלוי בירקות יין וחמאה ואפשר בחריימה של עגבניות

פרה וטלה, כולם מגידולים מלאי כבוד לחיה:

- 98 נתח קצבים. שחלות עגבניות ושמן זית.
127 שתי נקניקיות מתחת רזה של פרה ותחת שמן של טלה. עלים ירוקים.
128 שישליק טלה של איתוש. לאפה ועשבים מן ההרים.
128 סוכריות סינטה טלה על פחמים וסלט ערבי.
148 בורגר פפר סטייק 250 גרם (אפשר להשתגע מזה).
72 ׀ ל-100 גר' אומצת אנטריקוט. ליד סלט.

אוכל מתוק:

- 53 קרמו שוקולד ופרלינה לוז.
52 עלי זהב מלאים בתפוחים חמים ומתוקים.
53 טארט דבש.
52 תותים ופטיסייר.
52 קרם חלב מוזהב.

קוקטייל טבחים: אפרול ושפריץ 51 | נגרוני קלאסי 54 | מרגריטה בוערת 54 | ג'ין מלפפונים 51.

שעות מופלאות של צהריים: מקבלים כוס סודה או גזוז ובוחרים מה שרוצים מכאן:

28	נתח מכיכר לחם. קרם פרש עטוף בשחלות עגבניות ושמן זית.	מתחילים:
34	צלחת עם 4 חריפים שמסחררים את הנפש.	
34	קרפצ'יו סלקים מפוחמים באש עטופים בשלג רך של חזרת לבנה.	
38	תפוח אדמה בוער עטוף בקרם פרש ובכל מה שבוער בפה.	
48	סלט כללי מאד מניצוצות הבריאה.	
48	ברוסקטה עגבניות מופלאות עטופות במלח ים.	
52	מלאנזאנה פרמגי'אנה.	
57	ירוקים חלוטים וירוקים שהשארנו אותם חיים.	
71	שמימי פלמידה.	
76	סלט קלמארי ביד חופשית של הרגע.	

76	פסטה עגבניות. קלאסיקה של צהרים.	ממשיכים:
76	פיצה עורות ירוקים של נקבות קישואים.	
98	נתח קצבים צלוי כמו שהוא צלוי. סלט.	
120	מינוט סטייק & אג.	
125	פסטה סרטנים כחולים.	
125	בייגל שרימפס. אבל אלוהים איזה בייגל, ואיזה שרימפס.	
127	צמד נקניקיות מופלאות וסלט.	
128	שישליק מהשוק טלה של איתוש.	
145	מחבת שרימפס צלויים בחמאת זרעי עגבניות.	
148	בורגר פפר סטייק 250 גרם (אפשר להשתגע מזה).	
67	מוסר נפלא צלוי על גחלים ואז משקים אותו בחמאת לימון, שום וצלפים.	67 ל-100 גר'
72	דג לוקוס. אפשר צלוי בירקות יין וחמאה ואפשר בחריימה של עגבניות בוערות.	72 ל-100 גר'
72	אומצה טובה עם סלט.	72 ל-100 גר'

45	מלבי תותים ופטיסייר קרם חלב מוזהב .	מתוק: לסיום:
----	---	---------------------

35/140	אנסלמו מנדז מורוש אנטיגוש לורירו, וינו ורדה, פורטוגל 2023	יין:
47/187	כרם שבו שבו אדום, גרנאש, סירה, מורבדר, ברברה, גליל עליון 2021	

23	רד סטרייפ.	בירה:
----	------------	--------------

45	אפרול ושפריץ נגרוני קלאסי מרגריטה בוערת.	קוקטייל:
----	--	-----------------