

# CHAMPAGNE & SPARKLING WINES

## menu

תפריט מבעבעים ושמפנייה



"היין הופך את הארוחה לסעודה.." אנונימי.

להתאמת אוכל ויין חשיבות רבה כאשר אנו רוצים ליהנות מארוחות מיוחדות ומינות איכותיים ולהדגיש את שילוב הטעמים. אין אמת אחת ואנו מציעים תמיד לנסות ולהעז, אך כן יש צירופים שיחמיאו ויעבדו טוב יותר. שילוב נכון של יין עם אוכל ידגיש את הטעמים ולא יאפיל עליהם; התאמה טובה של אוכל ויין תדגיש את האיכות הן של היין והן של האוכל. בתפריט זה אנו מציעים לכם מגוון יינות שיעצימו את טעמי המנות ואת חוויית הארוחה כולה. לחיים!

"Wine turns a meal into a festive occasion..." Anonymous.

To enjoy exceptional meals and quality wines, and to bring out the best in their combined tastes, it's essential to match the right food with the right wine.

Since there's no consensus as to what works best together, we recommend experimenting and daring. With that said, certain food-wine combinations are well renowned. Integrating wine and food correctly highlights their distinctive flavors, tastes and quality. In this menu, we recommend diverse wines that bring out the best in each dish and in the overall eating experience.

To life!

31 • 12 • 2018  
**תפריט לובי ערב השנה החדשה**

לחם הבית

...

ממרח דלעת שחומה ועגבניות חרוכות, טחינת יוגורט לימוני ושמן זית

...

טריו סשימי דגי ים מושרים בקונסומה עגבניות שטח ומונחים על סביצ'ה  
פירות אקזוטיים, לבנה עזים וסלט שורשים

...

פילה דג לוקוס צרוב במחבת, מילפיי תפוח מקורמל וברולה גבינת סנט מור,  
קדם תפוח אדמה ורוטב קלוואדוס

...

קינוח הפתעה ע"י השף

**₪299**

31 • 12 • 2018

**NEW YEAR'S MENU**

Selection of Our Homemade Bread

...

Browned Pumpkin & Seared Tomato Paste, Lemon Yogurt Tahini & Olive Oil

...

Trio Sashimi Marinated in a Tomato Consommé, Exotic Fruit Ceviche,  
Goat Cheese Labane & Root Salad

...

Grilled Grouper Fillet, Caramelized Apple Mille-Feuille & Saint Maure cheese brûlée,  
Potato Cream & Calvados Sauce

...

Chef's Special Dessert

**\$69**

**BLUE NUN SPARKLING GOLD EDITION**  
Blue Nun Winery, Germany

A high quality aromatic sparkling from the Rhine Valley in Germany. A special festive edition containing real 24 karat gold chips

Bottle \$40 Glass \$8



**בלו נאן מבעבע מהדורת הזהב**  
יקב בלו נאן, גרמניה

מבעבע ארומאטי איכותי המופק מענבי טרביאנו ושרדונה מאזור הריין בגרמניה. מהדורה חגיגית מיוחדת המכילה שבבי זהב אמיתי 24 קראט.

בקבוק ₪185 כוס ₪34

**YARDEN ROSÉ**  
Golan Heights Winery

70% Chardonnay and 30% Pinot Noir. Vintage sparkling wine made strictly by the Champagne method. Disgorging began after five years of bottle aging on the tirage yeast. This delectable sparkling wine is crisp and elegant.

Bottle \$77 Glass \$16



**ירדן רוזה**  
יקב רמת הגולן

מבעבע ורדרד מ-70% שרדונה ו-30% פינו נואר הגדלים בצפון רמת הגולן, אזור הגידול הקר בישראל. מיוצר בדקדקנות על פי השיטה המסורתית, היין התיישן על משקעי השמרים בבקבוק במשך למעלה מחמש שנים. זהו מבעבע חגיגי ומעט חמצמץ, עם תיבול יהודי, וחווית שתייה מהנה במיוחד.

בקבוק ₪326 כוס ₪65

**CHAMPAGNE JEAN MICHEL BRUT**  
Jean Michel Winery, France

A festive champagne with ripe summer fruits aromas and hints of blossom. Very balanced with great freshness and very good complexity.

Bottle \$124 Glass \$23



**שמפניה ז'אן מישל ברוט**  
יקב ז'אן מישל, צרפת

שמפניה חגיגית בעלת ניחוחות של פירות קיץ בשלים, אפרסק ומשמש עם רמזים לפריחה. מאוזנת מאוד עם רעננות נהדרת.

בקבוק ₪688 כוס ₪126

**YARDEN KATZRIN BLANC DE BLANCS 2007 LD**  
Golan Heights Winery

The top sparkling wine of the winery, 10 years in the making before a late disgorgement. Zero dosage, dry with a creamy texture, developed flavors and brilliant aftertaste. Exceptional wine, festive and immense.

Bottle \$156 Glass \$32



**ירדן קצרין בלאן דה בלאן**  
LD 2007  
יקב רמת הגולן

יין הדגל המבעבע של היקב, שוכב 10 שנים על גבי השמרים בבקבוק לפני פיקוק מאוחר. היין ללא תוספת דוסאז', מאוד יבש, מלא רבדים, מרקם וטעמים. מבעבע ברמה יוצאת דופן, חגיגה של ממש.

בקבוק ₪732 כוס ₪135