

## ראשונות

- 20₪ **לחם כשר לפסח** עם מטבלים: חציל קלוי בעשבי תיבול, שום ושמן זית, סלסת עגבניות וטחינה.
- 53₪ **BBQ WINGS** כנפי עוף בציפוי קמח מצה, ברוטב ברביקיו וקרמל עם שומשום ושבי בטטה פריכה.
- 71₪ **טרטר סלמון** עם סלרי, שאלוט קצוץ, צנוניות, איולי שום, מוס אבוקדו, ושמן שומשום.
- 68₪ **סלט KARIBU** חסה אייסברג, ניתחוני חזה עוף צרובים, אננס, פטריות, נבטים ומלפפונים ברוטב חרדל ודבש, שבבי בטטה, פלפל אדום, בזיליקום, אטריות אורז מטוגנות וקשיו מקורמל.
- 58₪ **סלט אנדיב** עלי אנדיב לבן ואדום, אננס צלוי, אגוזי מלך וכוסברה בויניגרט דבש וצ'ילי.
- 71₪ **קרפציו פילה בקר** בלסמיקו, קונפי שרי, סלטון ארוגולה וצ'ילי אדום - מוגש עם לחם הבית כשר לפסח.
- 130₪ **אסקלופ כבד אווז** נתח משובח צרוב במלח גם, מוגש על פנקייק כשר לפסח, עם קרם שוקולד לבן ורוטב תותי בר.
- 115₪ **שקדי עגל** צרובים על הפלנצ'ה בקרם שזיפים פיקנטי, עם מח עצם צלוי, פלפל שחור גרוס, רוטב יין אדום וקראסט פיסטוק ירוק.
- 90₪ **סלט ניתחוני פילה בקר** מוקפצים על מצע קוקטייל פטריות מובחרות, פניני שרי, עלים אורגניים, סלקים מזוגנים בסילאן ושקדים צלויים.

## עיקריות

\*המנות העיקריות מוגשות עם סלט עלים, תוספת חמה ורוטב לבחירה דמי גלאס קלאסי / חרדל דז'ון.

- 155₪ **פילה בקר** 280 גרם פילה בקר מיושן, פלפל שחור, מלח ים, צלוי על הגריל ובתוספת מח עצם.
- 138₪ **סטייק אנטריקוט** 300 גרם אנטריקוט מיושן, צלוי על הגריל ובתוספת מח עצם.
- 89₪ **סטייק פרגית** צלוי על הגריל במרינדת קייג'ין, שמן זית ורוזמרין משובח.
- 113/68₪ **KARIBURGER** 250 גרם מבשר אנטריקוט, צלוי על הגריל בלחמנייה כשרה לפסח עם ירקות ואיולי שום / בתוספת כבד אווז.
- 155₪ **צלעות כבש** צליות על הגריל במרינדת דז'ון, תימין, אורגנו ושמן זית.
- 98₪ **פילה סלמון** צלוי בתנור עם שמן זית, חרדל דז'ון ועשבי תיבול.
- 118₪ **פילה דניס** צרוב במחבת, עם ראגו אדממה, שאלוט, שמן זית ותבלינים ארומטיים.

## המיוחדים של KARIBU

- 195₪ **פילה בקר רוסיני** 280 גרם פילה בקר מיושן, 50 גרם נתח כבד אווז צרוב על המחבת ומח עצם צלוי.
- 290/340/390₪ **פריים ריב עגלה** 600/700/800 גרם, צלוי על הגריל.

## תוספות לבחירה

- 18₪ קרעי תפוחי אדמה / צ'יפס בטטה / "הום פרייז" / צ'יפס ביתי קלאסי.

# KARIBU

KITCHEN & BAR

## APPETIZERS

<b>KOSHER FOR PASSOVER BREAD</b> & dips: Aubergine / Tomato Salsa / Tehini.	₪20
<b>BBQ WINGS</b> Chicken wings in matzo meal, BBQ & caramel sesame & sweet potato flakes.	₪53
<b>SALMON TARTAR</b> with celery, shallots, radish, garlic aioli, avocado mousse & sesame oil.	₪71
<b>KARIBU SALAD</b> Iceberg lettuce, seared chicken breast cutlets, pineapple, mushrooms, sprouts & cucumber in mustard & honey dressing, sweet potato flakes, fried rice noodles & caramelized cashew.	₪68
<b>ENDIVE SALAD</b> Red & white endive, pineapple, walnut, coriander, honey vinaigrette & chili.	₪58
<b>BEEF CARPACCIO</b> Balsamico, cherry confit, arugula salad & red chili, served with kosher for Passover bread.	₪71
<b>FOIE GRAS</b> on a kosher pancake with white chocolate cream & wild berries sauce.	₪130
<b>VEAL SWEET BREADS</b> in piquant plum cream with grilled bone marrow, black pepper, red wine sauce & pistachio.	₪115
<b>BEEF FILLET SALAD</b> with a mix of mushrooms, cherry tomatoes, organic leaves, date honey glazed beets & roasted almonds.	₪90

## MAIN COURSE

\*Main dishes are served with green leaves salad, a side dish and choice of demi glace / Dijon sauce

<b>BEEF FILLET</b> 280 grams of grilled aged beef & bone marrow.	₪155
<b>ENTRECOTE STEAK</b> 300 grams of grilled aged entrecote & bone marrow.	₪138
<b>SPRING CHICKEN STEAK</b> grilled in Cajun marinade, olive oil & rosemary.	₪89
<b>KARIBURGER</b> 250 grams of grilled entrecote in a kosher for Passover bun with vegetables & garlic aioli / with foie gras.	₪68/113
<b>GRILLED LAMB RIBS</b> in Dijon, thyme, oregano & olive oil marinade.	₪155
<b>SALMON FILLET</b> oven grilled in Dijon & herbs.	₪98
<b>FILLET OF SEABREAM</b> with edamame ragout, shallots, olive oil & aromatic herbs.	₪118

## KARIBU SPECIALS

<b>FILLET ROSSINI</b> 280 grams of aged beef fillet, 50 grams of foie gras & bone marrow	₪195
<b>PRIME RIB</b> 600/700/800 grams of grilled prime rib	₪ 290/340/390

## SIDE DISHES

Potato / Sweet Potato Chips / Home Fries / Classic Fries	₪18
--	-----