



MARIPOSA
SENSATIONAL CUISINE

פרעצל חם ומטבלים - 16 ₪

לחם דגנים, כפרי לבן ומטבלים - 18 ₪



סלט קצוץ, עגבנייה, מלפפון, בצל ופטרוזיליה - 38 ₪

סלט חסות פריכות, כרוב סגול, בצל סגול,
ויניגרט מנגו, גבינת דניש כחולה ופקאן מסוכר - 49 ₪

קוביות טונה אדומה, רוטב בוטנים פיקנטי, קרם חציל, בצל ירוק וכדורי אורז פריכים - 58 ₪

סשימי דג ים, שמן עלי קארי, יוגורט יוזו, סורבה קמפרי אשכולית, כוסברה, צילי ומלפפון - 56 ₪

סשימי קפה, שמן קפה "גימיקה דוראדו", פומלה טריה,
אבקת ליקריץ, יוגורט יוזו, קרם אבוקדו, בזיליקום ופלפל חריף - 56 ₪

מעורב דגים, בצל מטוגן, תבלינים מזרחיים, יוגורט עשיר, עגבניות וטחינה גולמית - 52 ₪

קלאמרי מטוגן, סלט חריף של אטריות זכוכית, כוסברה, בוטנים, ג'ינג'ר ובצל מטוגן - 49 ₪

"ברולה" כבדי עוף, אגסים ביין וקרמבל תבלינים - 49 ₪

קרפצ'ו בקר, חרדל, סלטון של כרישה, פלפל חריף צלוי, נענע וכוסברה - 52 ₪

טטאקי סינטה, ג'ינג'ר טרי, למון גראס,
חסה סלנובה, שאטה ושקדים ברוטב סויה, סילאן ולימון - 52 ₪

ריזוטו פטריות פורציני, שום, טימין, מרווה, חמאה, פרמז'ן ופאף אורז בר - 49 / 78 ₪



MARIPOSA
SENSATIONAL CUISINE

פסטת חלמונים, פלפל גרוס, פנצ'טה מעושנת של טלה,
תרד, שום, חלמון כבוש ופרמז'אנו - 78 ש"ח

פילה לברק בגלייז סויה, קריספי רייס,
קרם עגבניות, גראם מסאלה, סלטון עלים - 118 ש"ח

לברק אפוי בתנור בחמאת לימון, שום, עשבי תיבול ופירה קטיפתי - 109 ש"ח

פילה מוסר, רביולי גבינת עיזים וזעתר בחמאת לימון, עגבניות ושום - 129 ש"ח

סלמון במרינדה אסייתית, קרם תפוח אדמה ויוזו,
סלטון מלפפונים, בוטנים וכוסברה - 96 ש"ח

פילה מוסר ים עטוף בזעתר, קלמרי, פנצ'טה של טלה,
יוגורט לימוני, שום, שעועית שחורה, פטרוזיליה, עגבניות וחמאה - 132 ש"ח

מחבת תאילנדי של פירות ים, קרם קוקוס,
קפיר ליים, למון גראס, גינג'ר וצ'ילי - 142 ש"ח

פרגית על גריל פחמים, ניוקי תפוחי אדמה בציר בקר,
עגבניות צלויות, קונפי שום, תרד ופטריות - 89 ש"ח

סינטה על הגריל, חמאת פורצ'יני, תרד, שום וניוקי פריך - 138 ש"ח

פילה בקר, קרם תפוחי אדמה קטיפתי ורוטב יין אדום - 142 ש"ח

צלעות טלה, שומר וכרישה צלויים, תרד, שום קונפי, אפונה ורוטב יין אדום - 168 ש"ח





MARIPOSA
SENSATIONAL CUISINE

Hot pretzel tahini, olives and spicy pickled lemons - 16 ₪

Grain bread tahini, olives and spicy pickled lemons - 18 ₪



Israeli salad of fresh vegetables, onion, parsley and lemon - 38 ₪

Assorted crispy lettuce, onions, danish bleu cheese,
mango vinaigrette and candied pecans - 49 ₪

Fresh tuna cubes, asian chili peanuts sauce,
eggplant cream and crispy sushi rice - 58 ₪

Drum fish sashimi, infused carry leaves oil,
cucumber and coriander salad with campari & grapefruit sorbet - 56 ₪

Fresh sashimi, hand made coffee oil, pomelo segments,
avocado cream, yuzu yoghurt, fresh basil and green chili - 56 ₪

Mediterranean fish mixed, mediterranean spices,
rich yogurt, tomatoes and tahini - 52 ₪

Fried calamari, spicy salad of glass noodles,
cilantro, peanuts and ginger - 49 ₪

Liver parfait, pears in wine, spices crumble and toasted bread - 49 ₪

Beef carpaccio, grilled leek, green chili in lemon
and black pepper sauce, mint, coriander and mustard - 52 ₪

Sirlion tataki, fresh ginger and lemon grass soy sauce,
almonds and red hot chili pepper - 52 ₪

Risotto of porcini mushrooms, sauvignon blanc wine,
parmesan cheese and puffed wild rice - 49 / 78 ₪



MARIPOSA
SENSATIONAL CUISINE

Fresh pasta with black pepper, smoked lamb pancetta, spinach, mushrooms, garlic, pickled yolk and parmesan cheese - 78 ₪

Caramelized Sea bass with tomatoes and garam masala sauce, crispy rice and fresh herb salad - 118 ₪

Whole Sea Bass garlic and tomatoes butter, fresh herbs and potatoes puree - 109 ₪

Drum fish fillet in lemon butter sauce, tomatoes, ravioli of goat cheese and hyssop - 129 ₪

Marinated Salmon, cream of potatoes with yuzu, fresh cucumber, peanuts and herb salad, asian style - 96 ₪

Drum fish fillet and hyssop spice, lamb pancetta and calamari, tangy yoghurt with black beans and tomato butter sauce - 132 ₪

Assorted fresh sea food in spicy thai sauce, kaffir lime leaves, lemon grass, ginger and coconut cream - 142 ₪

Young chicken on a charcoal grill with gnocchi, garlic confit, mushrooms and beef sauce - 89 ₪

Grilled Sirloin, porcini sauce, spinach and crispy gnocchi - 138 ₪

Beef fillet steak, cream of potatoes, red wine sauce - 142 ₪

Young lamb chops, assorted vegetables on the grill, olive oil, lemon and red wine sauce - 168 ₪

