



**MARIPOSA**  
SENSATIONAL CUISINE

## תפריט עסקיות

פרעצל חם ומטבלים - 18 ש

לחם דגנים, כפרי לבן ומטבלים - 20 ש



### סלט קצוץ

מלפפון, עגבנייה, בצל סגול, לימון סחוט ופטרוזיליה

### סלט עלים

חסות פריכות, כרוב סגול, בצל סגול, ויניגרט מנגו, גבינת דניש בלו ופקאן מסוכך

### סשימי מוסר ים

סלסת חלפיניו, עגבניות, שום, כוסברה, קרם חציל ולחם אבוד

### קרפצ'ו בקר

שמן זית, ארוגולה, גרירת עגבניות, בלסמי מצומצם, שקדים פרוסים ופרמזן

### קבב דגים

עשיר בכוסברה פטרוזיליה עגבנייה ובצל סגול, יוגורט לימוני וויניגרט שיפקה

### סלט שוק אווז

אטריות שעועית, כרוב סגול, בזיל, מלפפון, בשר שוק אווז מפורק ברוטב פונזו

### סשימי דג ים

שמן עלי קארי, יוגורט יוזו, סורבה קמפרי אשכולית, כוסברה, צ'ילי ומלפפון  
(תוספת 20 ש)

### קוביות טונה אדומה

רוטב בוטנים פיקנטי, קרם חציל, בצל ירוק וכדורי אורז פריכים (תוספת 25 ש)



### קינוחים - 38 ש

### יין עיסקי - 30 ש

לה-וי לבן, קסטל | לה-וי רוז', קסטל



**MARIPOSA**  
SENSATIONAL CUISINE

### **כבדי עוף**

פנצ'טה של טלה, עגבניות שרי, תרד וקרם תפוחי אדמה - 79 ש"ח

### **לינגוויני בקר**

ראגו של בקר בציר עגבניות ויין אדום, רוזמרין ופרמז'ן מגורר - 79 ש"ח

### **ריזוטו פטריות**

פטריות פורצי'ני, יין לבן, חמאה, פרמז'ן ואורז בר תפוח - 89 ש"ח

### **לינגוויני פירות ים**

מולים, שרימפסים וקלאמרי, חמאת עגבניות, שום ופרמז'ן - 89 ש"ח

### **לברק שלם**

אפוי בתנור בחמאת לימון ועגבניות, שום, עשבי תיבול ופירה קטיפתי - 92 ש"ח

### **פרגית על גריל פחמים**

ציר בקר, עגבניות צלויות, תרד ושום - 89 ש"ח

### **פילה סלמון מקורמל**

קרם גזר וחלב קוקוס, מרמלדת פלפלים קלויים וניוקי בחמאה שרופה - 99 ש"ח

### **פילה מוסר ים**

קראסט פנקו, חמאת לימון, עגבניות ותרד - 119 ש"ח

### **רצועות פילה בקר**

פנצ'טה של טלה קצוצה, עגבניות, תרד, שום קונפי ופירה קטיפתי - 129 ש"ח

### **סינטה על הגריל**

חמאת פורצי'ני, תרד ושום קונפי - 132 ש"ח





**MARIPOSA**  
SENSATIONAL CUISINE

## **Business meal**

Hot pretzel tahini, olives and spicy pickled - 18 ₪

Grain bread tahini, olives and spicy pickled - 20 ₪



### **Israeli salad**

fresh vegetables, onions, parsley and lemon

### **Lettuce Salad**

Assorted crispy lettuce, onions, basil,  
danish blue cheese, mango vinaigrette and pecans

### **Drum fish Sashimi**

Jalapeno salsa, tomatoes, garlic, cilantro, eggplant cream and croutons

### **Beef carpaccio**

Olive oil, arugula, sweet balsamic sauce, Parmesan cheese and roasted almonds

### **Fish Kebab**

Coriander and red onion, lemony yoghurt and tangy shifka vinigrette

### **Goose Salad**

Bean noodles, red cabbage, Thai Basil, goose meat in ponzu sauce

### **Drum fish sashimi**

infused carry leaves oil, cucumber and coriander salad  
with campari & grapefruit sorbet (extra 20 ₪)

### **Fresh tuna cubes**

asian chili peanuts sauce, eggplant cream and crispy sushi rice (extra 25 ₪)



**Desserts - 38 ₪**

**Business wine - 25 ₪**

La-Vie Rouge, Castel | La-Vie White, Castel



**MARIPOSA**  
SENSATIONAL CUISINE

**Pan fried chicken liver**

Lamb pancetta, cherry tomatoes, spinach, served with cream of potatoes - 79 ₪

**Linguine ragout Beef ragout**

Tomatoes and red wine, rosemary and grated parmesan - 79 ₪

**Porcini risotto**

Porcini mushroom, white wine, parmesan, butter and puffed wild rice - 89 ₪

**Seafood Linguine**

Shrimp, calamari and mussels in a tomato butter sauce,  
thyme, lemon and Parmesan cheese - 89 ₪

**Whole sea bass**

Sea bass baked in lemon butter and tomatoes, garlic, herbs and potato puree - 92 ₪

**Young chicken on a charcoal grill**

Garlic confit, mushrooms and beef sauce - 89 ₪

**Marinated Salmon**

Carrot and ginger cream, gnocchi in brown butter  
and red peppers marmalade - 99 ₪

**Drum fish fillet**

In lemon butter sauce, tomatoes & garlic - 119 ₪

**Beef fillet strips**

Lamb pancetta, spinach, tomatoes, confit garlic and potato puree - 129 ₪

**Grilled Sirloin**

porcini sauce, spinach and confit garlic - 132 ₪

