



ROOFTOP

MAMILIA

תפריט שבת

52 חלה של שבת

לצד מתבל שרי ושום קונפי, בלסמי ושמן זית

קינג פיש פאני פורי 99

סביצ'ה אינטיאס, פירות טרופים ועשבי תבלין מתובלים בליים ואיולי קארי, מוגשים בכדור פאני פורי

69 קראנצ'י לאליק

מיקס עלי חסה רעננים, פרחי אנדיב, קולפניות גזר, פילה הדרים ושקדים קלויים בתיבול וינגרט תפוזים וחרדל

79 סיאול קימצ'י

סלט קוריאני מרענן, מלפפון, שאלוטס, חזה עוף, כוסברה, בצל ירוק, נענע, בוטנים ושומשום קלוי מתובל בוינגרט חמאת בוטנים סויה וליים

68 סלט נבטים יפני

נבטים, שורשים, איולי קרמל צ'ילי, צנונית, מנגו בוסר, כוסברה, אפונת וואסבי, קשיו ושומשום שחור

71 סלט עגבניות

מבחר עגבניות שטח, זיתי קלמטה, צנונית, בצל סגול ובלסמי

66 חציל ממילא סטייל

חציל מדורה, טחינה גולמית, סילאן, פיסטוקים, צנונית ורימונים

107 רוסטביף

נתחי עגל דקיקים, אורוגולה, נבטים, בצל, וינגרט בוטנים, איולי צ'ילי, בלסמי מצומצם ושברי קשיו קלוי

97 חלת רוסטביף

רוסט ביף סינטה, חרדל דיג'ון, אורגולה, עגבניה, פלפל קלוי וקורנישון

94 חלת סלמון גרבלקס

סלמון מעושן, איולי כמהין, חסה לאליק, מלפפון ובצל כבוש

מתוקים

60 ש"ח

קרמו נואר

טופי קרמל מלוח, קרמו שוקולד מריר וקריספי פרלינה

וואגשי מלבי

קרם מלבי וניל, קוקוס מקורמל, אלמוג פיסטוק, דקוואז, קולי פירות יער וטויל קוקוס קלוי

חלום שוקולד יפני

מוס שוקולד מיסו וקפה, סבלה קוואקר ומחית אגוז לוז, שקד מעושן, מלח ים וקולי יוזו

סאקורה

פבלובה, פנקוטה שקדים, פירות טרופיים, קולי פסיפלורה ודקוואז קוקוס

 ניתן להזמין ללא גלוטן  ניתן להזמין טבעוני
המחירים בש"ח וכוללים מע"מ

ROOFTOP
MAMILLA

SHABBAT MENU

Shabbat Challah 52

Served with cherry tomatoes and garlic confit in balsamic and olive oil

King Fish Pani Puri 99

Sea bream ceviche, tropical fruits, and herbs seasoned with lime and curry aioli, served in pani puri ball

Crunchy Lalique 69

Mix of fresh lettuce leaves, endive flowers, carrot peels, citrus filet and roasted almonds with orange and mustard vinaigrette

Seoul Kimchi 79

Refreshing Korean salad, cucumber, shallots, chicken breast, coriander, green onion and mint, peanuts and toasted sesame, seasoned with peanut butter soy and lime vinaigrette

Japanese Sprout Salad 68

Sprouts, roots, chili caramel aioli, radish, green mango, cilantro, wasabi peas, cashews and black sesame

Rooftop Tomato Salad 71

Selection of open field tomatoes, kalamata olives, radish, red onion and balsamic

Mamilla Style Eggplant 66

Grilled eggplant, raw tahini, date honey, pistachios, radish and pomegranates

Roast Beef 107

Thin slices of veal, arugula, sprouts, onions, peanut vinaigrette, chili aioli, reduced balsamic, and roasted cashew

Roast Beef Challah 97

Roast beef sirloin, Dijon mustard, arugula, tomato, roasted pepper and gherkin

Smoked Salmon Gravlax 94

Smoked salmon, truffle aioli, lettuce, cucumber, pickled onion

DESSERTS

NIS 60

Cremeux Noir

Salted caramel toffee, dark chocolate cremeux and crispy praline

Wagashi Malabi

Vanilla and roses cremeux, caramelized coconut, pistachio coral, dacquoise, berry coulis and toasted coconut tuile

Japanese Chocolate Dream

Miso and coffee chocolate mousse, Quaker and hazelnut purée sablé, smoked almond, sea salt and yuzu coulis

Sakora

Pavlova, almond pannacotta, tropical fruits, passion fruit coulis and coconut dacquoise