

# JAZZ HALL

## Easy morning 8:00-12:00

Cookie plate	15
Coffee & pastry	24
Salmon sandwich	26
Eggs sandwich	22
Mozzarella sandwich	22

## Lunch & dinner 12:00-22:00

<b>Tahini &amp; hot peppers</b>	18
<b>Bread &amp; Spreads</b>	48
Rustic sourdough bread & focaccia, with 3 spreads of the day	
<b>Sashimi</b>	84
Whatever the fisherman caught	
<b>Cheese platter</b>	82
Selection of cheese, marmalade and crackers	
<b>Gravlax</b>	84
Home-cured salmon, Granny smith apple, tarragon, dill cream, pickles & toasted brioche	
<b>Roast beef</b>	85
Horseradish aioli, Jerusalem artichoke chips, peppers vinaigrette & brown butter	
<b>Leafy greens and cheese goat</b>	65
Crisp leaves and lettuce, seasonal fruit citrus vinaigrette with organic goat cheese	
<b>Margherita</b>	68
Tomato sauce, mozzarella & basil	

## TEATIME

### SUN-THU 15:00-18:00

Variety of pastries, sandwiches, scones and desserts, done by our pastry-chef Ofer Barak

The tea experience is suitable for 2 people or more & includes hot beverages 220

\*Prices include v.a.t

## בוקר קליל 8:00-12:00

15	צלחת עוגיות
24	קפה ומאפה
26	כריך סלמון
22	כריך ביצים
22	כריך מוצרלה

## צהריים וערב 12:00-22:00

18	טחינה וחריפים
48	לחם וניגובים
	לחם מחמצת כפרי ופוקאצ'יה, עם 3 ניגובים של היום
84	ששימי
	מה שהדייג הביא
82	צלחת גבינות
	מבחר גבינות, מרמלדה וקרקרים
84	גראבלקס
	סלמון בכבישה ביתית, שמנת ותפוחי גרני סמית טרגון ושמיר, חמוצים, בריוש קלוי
85	רוסטביף
	איולי חזרת, צ'יפס ארטישוק וירושלמי, ויניגרט פלפלים וחמאה חומה
65	עלים וגבינת צאן
	חסות ועלי טעם, פרי עונתי, ויניגרט הדרים עם גבינת צאן
68	פיצה מרגריטה
	רוטב עגבניות, מוצרלה, ובזיליקום

## שעת תה

### ראשון - חמישי 15:00-18:00

מגוון מאפים, סנדוויצ'ים, סקונס, וקינוחים מעשה ידיו של הקונדיטור עופר ברק.

חווית התה מתאימה לזוג או יותר, וכוללת שתייה חמה. 220

\*המחירים כוללים מע"מ

# SIGNATURE COCKTAILS

<b>The Queen Spritz #2</b>	58
Amaro Santoni, flowers, berries, beer head · Bitter & floral	
<b>Mexican Negroni</b>	64
Mole spices infused Milagro Reposado, dark chocolate infused Campari, red vermouth · Complex, bitter & spicy	
<b>Kentucky's Old Fashioned</b>	62
Gentleman Jack, PX sherry, banana oleo saccharum, Lagavulin 16 · Alcoholic & sophisticated	
<b>Dark &amp; Stormy</b>	58
Dark rum, butter, lime, ginger beer · Citrusy & gingery	

# CLASSIC COCKTAILS

<b>Martinez</b>	64
Gin, red vermouth, maraschino & orange bitter	
<b>Vesper</b>	58
Gin, vodka, Lillet blanc	
<b>NAKED &amp; FAMOUSE</b>	52
Mezcal, yellow Chartreuse, Aperol & fresh lime juice	
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	58
Vodka, Kahlua & espresso shot	
<b>LAST WORD</b>	55
Gin, green Chartreuse, maraschino & lime juice	
<b>JASMINE</b>	58
Gin, Campari, Cointreau & lime	

# WINE BY THE GLASS

WINE GLASS • 150ML, SPARKLING GLASS • 125ML

## CHAMPAGNE

Brut Yellow Label, Veuve Clicquot. Champagne, France N.V. 68/385

## ROSÉ

Geshem Rosé, Chateau Golan. Golan Heights, Israel 2023 52/240

## WHITE

Haart to Heart Riesling, R. Haart. Mosel, Germany 2022 46/185

Muscadet-Sèvre et Maine, Domaine de l'Épinay. Loire, France 2022 47/195

Assyrtiko, Lyrarakis. Crete, Greece 2023 54/220

'Net' Sauvignon Blanc, Tulip. Upper Galilee, Israel 2023 55/225

Albariño 'Etiqueta Ámbar', Granbazán. Rías Baixas, Spain 2023 58/239

Mâcon-Chaintre, Dominique Cornin. Bourgogne, France 2023 62/255

## RED

'Young Vines' Carignan, Recanati, Judean Foothills, Israel 2023 55/220

'Ultreia Saint Jacques', Raúl Pérez. Bierzo, Spain 2019 58/230

Lupo, Montepeloso, IGT Costa Toscana, Italy 2023 53/210

Bourgogne Côte d'Or, Pierre Gelin. Bourgogne, France 2021 59/250

'Hare'1' Merlot, Clos De Gat. Judean Hills, Israel 2016 68/285