

joy.

Starters.

BREAD Served with olives, garlic and olive oil	18	BREAD מוגש עם זיתים, שיני שום ושמן זית
FOCACCIA Baked in a stone oven, served with white tahini, grated tomatoes and olive oil	24	FOCACCIA פוקצ'ה אפויה בתנור אבן מוגשת עם טחינה לבנה, נענע, כוסברה, בצל ירוק ועגבניות מגורדות ושמן זית
BEEF FILLET BRUSCHETTA Truffle oil, honey and garlic aioli, herbs, chili, capers and shallots onions	52	BEEF BRUSCHETTA ברוסקטה פילה בקר, שמן כמהין, איולי שום ודבש, עשבי תיבול, צ'ילי, צלפים ובצלי שאלוט
GAZPACHO Sweet-sour-spicy	42	GAZPACHO גספאצ'ו חמוץ מתוק חריף
RED TUNA BRUSCHETTA Seared red tuna, chili aioli, mint, cilantro, green onion and grated tomatoes	62	RED TUNA BRUSCHETTA ברוסקטה טונה אדומה צרובה, איולי צ'ילי, נענע, כוסברה, בצל ירוק ועגבניות מגורדות
SALMON TARTARE Served with summer fruit and micro cilantro in citrus vinaigrette	48	SALMON TARTAR טרטר סלמון מוגש עם פרי קייצי ומיקרו כוסברה בוויניגרט הדרים
SEA BASS CARPACCIO Tomatoes seeds, micro basil, hot pepper and olive oil	46	SEA BASS CARPACCIO קרפצ'יו מוסר ים, זרעי עגבניות, מיקרו ביזליקום, פלפל חריף ושמן זית
BEEF CARPACCIO Nuts, olive oil, balsamic vinegar and a fresh salad	56	BEEF CARPACCIO קרפצ'יו בקר, אגוזים, שמן זית, חמוץ בלסמי וסלט רענן
SOUP OF THE DAY Soup changes daily	38	SOUP OF THE DAY מרק יומי משתנה
CAULIFLOWER Roasted in a stone oven, with basil aioli, olive oil and grated tomatoes	46	CAULIFLOWER כרובית צלויה בתנור אבן, איולי ביזליקום, שמן זית ועגבניות מגורדות
ROASTED BEETS Served with chopped and with cashew butter	42	ROASTED BEETS סלקים צלויים עם עשבים קצוצים על הסכין וחמאת קשוי
ROAST BEEF Roast beef tongue with sourish vinaigrette	46	ROAST BEEF רוסטביף לשון בקר עם ויניגרט חמצמץ
CARNE & EGG PIZZA Shredded asado, tomato sauce and a fried egg	64	CARNE & EGG PIZZA פיצה עם אסאדו מפורק, רוטב עגבניות וביצת עין
VEGAN PIZZA With wild mushrooms and tomato sauce	58	VEGI PIZZA פיצה טבעונית עם פטריות יער ורוטב עגבניות
CAESAR SALAD Lettuce hearts, tandoori chicken, soft-boiled egg and crispy crackers in Caesar dressing	64	CAESAR SALAD לבבות חסה, עוף טנדורי, ביצה רכה וקרקר קריספי ברוטב קיסר
TIFFANY SALAD Salnova lettuce, endive leaves, arugula, summer fruit and walnuts in mustard and honey vinaigrette	65	TIFFANY SALAD חסה סלנובה, עלי אנדיב, רוקט, פרי קייצי ואגוזי מלך בוויניגרט חרדל דבש
COLORFUL TOMATO SALAD Hot pepper, cashews, cilantro, mint, basil, olive oil and sherry vinegar	58	COLORFUL TOMATOES SALAD סלט עגבניות צבעוניות, פלפל חריף, קשוי, כוסברה, נענע, ביזליקום, שמן זית וחומץ שרי
LAURA SALAD Lettuce, kohlrabi, mini cucumbers, arugula, mint, bulgur, raisins, olive oil, lemon juice and apple vinegar	60	LAURA SALAD חסה, קולורבי, מיני מלפפון, רוקט, נענע, בורגול, צימוקים שחורים, שמן זית, מיץ לימון וחומץ תפוחים

Main Courses.

TARRAGON CHICKEN Chicken in tarragon with baked garlic and potatoes	94	TARRAGON CHICKEN עוף בטרגון עם ראשי שום אפויים תפוזי א קוויץ'
CHICKEN BREAST With a Mediterranean aglio olio marinade served with roasted vegetables	82	CHICKEN BREAST חזה עוף בגריל במרינדת אלי אוליו ים תיכוני וירקות צלויים
KEBAB Istanbul-style kebab served on a sourish herb salad with almonds, white tahini, harissa and olive oil	89	KEBAB קבב איסטנבול על סלט עשבי תיבול חמצמץ עם שקדים, טחינה לבנה, אריסה ושמן זית
CORDON BLEU Classic Cordon Bleu	99	CORDON BLEU קרדון בלו קלאסי
CANNELLONI VEAL Crepe cannelloni filed with milk-fed veal, beef broth and mushrooms	110	CANNELLONI VEAL קרפ קנלוני במילוי עגל חלב בציר בקר ופטריות
ENTRECOTE 300 g Served with bonfire potato, beef broth and mustard sauce	149	ENTRECOTE אנטריקוט 300 גר' מוגש עם תפוזי א מדורה ורוטב ציר בקר וחרדל
SHPONDRA Roasted cut of shpondra with bonfire onions and plum sauce	112	SHPONDRA נתח שפודרה צלוי עם בצלי מדורה ורוטב שזיפים
BEEF FILLET On Jerusalem artichoke ravioli and kale in red wine sauce	179	BEEF FILLET פילה בקר על רביולי ארטישוק ירושלמי וקיייל ברוטב יין אדום
STEAK HACHÉ In red wine sauce with potatoes and egg salad	99	STEAK HACHÉ סטייק קצוץ עם רוטב יין אדום, פוטטוס וסלט ביצים
HAMBURGER Joy hamburger 250 g served in a bun with lettuce, tomato, onion and pickled cucumber	70	HAMBURGER המבורגר ג'וי 250 גר' בלחמניה עם חסה, עגבניה, בצל ומלפפון חמוץ

Fish.

SEA BASS FILLET In a skillet served with colorful cherry tomatoes, garlic, chili, sourish salad, potatoes olive oil and lemon	129	SEA BASS פילה מוסר ים צלוי במחבת עם עגבניות שרי צבעוניות, שום אפוי, צ'ילי, סלט חמצמץ, תפוזי א, שמן זית ולימון
SEA FISH FILLET Roasted in olive oil and herbs served on herbs tagliatelle	120	SEA FISH פילה דג ים צלוי בשמן זית ועשבים על טליאטלה עשבי תיבול
SALMON FILLET Served on cream corn polenta and shiso leaves	129	SALMON פילה סלמון מושחם על פולנטה קרם תירס ועלי שיוס

Pasta.

TAGLIATELLE ARRABIATA Spicy tomatoes sauce and beef cuts	82	TAGLIATELLE ARRABIATA טליאטלה ארביאטה רוטב עגבניות חריף ונתחי בקר
TAGLIATELLE PORCINI MUSHROOMS Truffle purée, garlic, parsley, olive oil and an egg yolk	79	TAGLIATELLE MUSHROOMS טליאטלה פטריות פורציני, מחית כמהין, שום, פטרוזיליה, שמן זית וחלמון ביצה
TAGLIATELLE AGLIO OLIO Herbs and cherry tomatoes	70	TAGLIATELLE AGLIO OLIO טליאטלה אלי אוליו עשבי תיבול ועגבניות שרי
PAPPARDELLE ASADO With spinach and beef broth	89	Pappardelle Asado פפרדלה עם אסאדו מפורק מהעצם, תרד וציר בקר

Daily-aged beef cuts

נתחי בקר מתיישנים מידי יום