



תפריט MENU

Polly restaurant is located in an ancient stone house which inners part acted as a water hole 80 years ago. Polly invites you to an Italian scented meal with personal touches of our house chef. You can enjoy food prepared meticulously starting with Fresh Pastas, Focaccias, Lasagna, home made Cannelloni, fresh Fish & finish with one of the Temptations.

As well you can hold private events at Polly

מסעדת פולי ממוקמת בבית ערבי ישן אשר חלקה הפנימי שימש בו כבור מים לפני כ-80 שנה. פולי מזמינה אתכם לארוחה בניחוח איטלקי עם נגיעות אישיות של שף הבית שלנו אלי קשת. תוכלו ליהנות מאוכל אשר מוכן בקפידה החל מפסטות טריות פוקצות לזניה וקנלוני תוצרת בית דגים טריים ולהתפנק עם אחד מהפיתויים לשלנו.

ניתן לערוך בפולי אירועים פרטיים (פרטים במקום)

Temptations

- Tartuffe**
Rich Belgian chocolate truffles in a French cocoa coating served with a scoop of ice-cream & a touch of Italian Espresso
- Tiramisu**
Vanilla cream & a velvety Mascarpone cheese flavored with rich Italian coffee & layers of biscuits
- Pears Duet**
Pears cooked in red & white wine with Italian vanilla ice-cream, aniseed & a cinnamon stick
- Chocolate Soufflé**
Served with vanilla ice-cream & homemade jam

Beverages

Hot	חמה	Cold
Espresso ₪10	אספרסו	Coke
Double Espresso ₪12	אספרסו כפול	D.Coke
Tea/ Nana/ Flavors ₪12	תה/ נענע/ בטעמים	Coke Zero
Small Cafe au lait/ Latte ₪12	הפוך (לאטה) קטן	Sprite/ D.Sprite
Large Cafe au lait/ Latte ₪14	הפוך (לאטה) גדול	Fanta
Instant coffee over milk ₪14	נס על חלב	Mineral Water
Americano ₪12	אמריקנו	Flavored Water
Instant coffee ₪12	נס על מים	Nestea peach/ lemon
Mocha ₪16	מוקה	Soda
Hot Chocolate milk ₪16	שוקו חם משוקולד	Grape juice/ Orange juice/ Lemonade
Turkish coffee ₪10	קפה שחור	/Grapefruit juice
Hot apple cider ₪15	סיידר חם	Apple juice



restaurant

פולי מזמינה אתכם ליהנות מתפריט החדש שלנו. נשמח לשמוע את דעתכם בתאבון

פיתויים

- טורטופו**
כדורי שוקולד בלגי עשיר בציפוי קקאו צרפתי בליווי כדור גלידה עם וקופיטוריה ביתית. ₪34
- טרמיסו**
קרם וניל וגבינת מסקרפונה קטיפתית בטעם קפה איטלקי משובח עם שכבות בישקוטים. ₪35
- דואט אגסים**
אגסים מבושלים בין אדום ויין לבן עם גלידת וניל איטלקי כוכבי אניס ומקל קינמון. ₪30
- סופלה שוקולד**
בליווי גלידת וניל וקופיטוריה ביתית. ₪35

שתייה

קרה	קר
קוקה-קולה	דיאט קוקה-קולה
דיאט קוקה-קולה	קוקה-קולה זירו
ספרייט/דיאט ספרייט	פאנטה
נביעות מים מינרליים	נביעות + בטעמים עדינים
Nestea אפרסק/לימון	קינלי סודה
פריגת משקה קל ענבים/תפוזים/ לימונים/אשכוליות	פריגת סידר תפוזים
מאלטי בירה שחורה	גינגר אייל
מי טוניק	רד בול

Our Pastas

Fresh Italian pasta of your choice:

Selection of sauces:

Traditional Italian Tomato - Tomatoes, garlic & fresh basil.

Potaneska - Capers, anchovies, b. olives, chili on a tomato base

Arbaieta - Tomatoes, chopped garlic, chili & olive oil

Sarda - Dried tomatoes, zucchini, garlic, olive oil & basil

Alio olio - Olive oil & fresh sliced garlic

Pesto - Fresh basil, olive oil & walnuts

Butter & Sage

Fresh Sage, cream & wine

Fresh Mushroom, cream & white wine

Salsa Rosa - tomatoes, cream with Vodka

Cream & Pesto

גיוקי רביולי
Gnocchi Ravioli

₪52

₪58

₪52

₪54

₪52

₪54

₪52

₪56

₪56

₪56

₪56

פסוצ'יני ספגטי
Fettuccini Spaghetti

₪48

₪54

₪48

₪52

₪48

₪52

₪48

₪54

₪54

₪54

₪54

פסטות

פסטות איטלקיות טריות לבחירה:

רטבים לבחירה:

עגבניות איטלקי מסורתי - עגבניות שום וביזליקום טרי

פוטנסקה - צלפים אנשובי זיתים שחורים וצילי על בסיס עגבניות.

ארבייטה - עגבניות שום קצוץ צילי שמן זית.

סרדה - עגבניות מיובשות זוקיני שום שמן זית ביזליקום.

אליו אולי - שמן זית שום טרי פרוס.

פסטו - ביזליקום טרי שמן זית צנובר.

חמאה ומרוה

שמנת מרוה טרייה ויין.

שמנת פטריות טריות ויין לבן.

סלסה רוזה - שמנת עגבניות עם וודקה.

שמנת פסטו.

Risotto

Traditional Italian rice dish and creamy

Forest mushroom, Cream & white wine

Cheese - 4 types of quality cheeses

₪52

₪52

Out the oven

Classic - Thin Italian Pizza fresh baked

Toppings: Anti-Pasti/ Onion/ Mushroom/ Hot Peppers

Lasagna - Classic Italian with an Italian tomato Béchamel sauce & mozzarella cheese

Parmigiana - Baked layers of eggplant slices, Mozzarella & tomatoes served in a tomato sauce & parmesan cheese

Cannelloni - hollow pasta rolls stuffed with a béchamel sauce & rich ricotta cheese, baked in a cream sauce

₪49

₪5

₪52

₪52

₪52

Fish

Served with home made house bread baked to order, spread & a touch of anti-pasti

Red Tuna Steak - seared in a home made Teriyaki sauce, served with a mushrooms risotto

Sea Bream - oven baked with root vegetables in a wine, olive oil & garlic sauce

Seared Salmon Grilled - with mashed potatoes & roasted vegetables

Sea Fish Kebab - In a piquant tomato sauce/Herbs Tahina

₪90

₪90

₪82

₪68

ריזוטו

ריזוטו מנה איטלקית מסורתית על בסיס אורז

פטריות יער שמנת ויין לבן

4 גבינות

מהתנור

פיצה דקה איטלקית קלאסית נאפת במקום תוספות: אנטיפסטי/ בצל/ פטריות/ פלפל חריף.

לזניה איטלקית - שכבות עלי פסטה עם רוטב עגבניות בשמל וגבינת מוצרלה.

פרמזנה - שכבות של חצילים, מוצרלה ועגבניות בתנור, מוגש ברוטב עגבניות וגבינת פרמזן.

קולוני - גילי פסטה ממולאים ברוטב בשמל וגבינת ריקוטה עשירה, אפויים ברוטב שמנת.

דגים

מוגש עם לחם הבית הנאפה במקום ונגיעות אנטיפסטי

סטיק טונה אדומה - צרובה ברוטב טריאקי ביתי בליווי ריזוטו פטריות

פילה דניס - אפוי בתנור עם ירקות שורש וצלפים עם רוטב יין שמן זית תימין ושום

פילה סלמון בגריל - עם פירה בטטות וירקות צלויים

קבבי דגים - ברוטב עגבניות פיקנטי/בטחינה ירוקה

Polly Together a meal for two

Half a bottle of gamla wine
open with a focaccia, spreads & anti-pasty
Two main courses of the menu
finish with the pears duet & two hot beverages

₪210

(₪15 extra for each fish dish)

Focaccia

Thin crispy bread freshly baked of your choice:

Focaccia olive oil, fresh rosemary & garlic

Focaccia with labane za'atar, olive oil & garlic

Focaccia onion, fresh oregano & olive oil

Focaccia 3 spreads: Pesto, Dried tomato & Labane

Focaccia roasted vegetables

Focaccia goat cheese & eggplant

Focaccia olive oil, fresh rosemary & garlic

accompanied by Anti-Pasti

פולי ביחד ארוחה לשניים

יין גמלא זוגי
פתיחה עם פוקצה ממרחים ואנטיפסטי
שתי מנות עיקריות לבחירה מהתפריט
לסיום דואט אגסים ושני משקאות חמים

₪210

(תוספת למנת דג - 15₪ לסועד)

פוקציות

בצק דק ופריך הנאפה במקום לבחירתכם:

פוקצה שמן זית ורוזמרין טרי ושום

פוקצה עם ממרח לבנה זעתר, שמן זית ושום

פוקצה בצל אורגנו טרי ושמן זית

פוקצה 3 ממרחים פסטו עגבניות מיובשות ולבנה

פוקצה ירקות צלויים

פוקצה גבינת עיזים וחצילים

פוקצה שמן זית ורוזמרין טרי ושום בליווי אנטיפסטי

₪29

₪29

₪29

₪35

₪35

₪35

₪42

להתחיל עם...

מוגש עם לחם הבית הנאפה במקום

פטריות אפיות - במילוי עשבי תיבול טריים אגוזי מלך קצוצים וגבינת פרמזן על מצע סלט ירקות.

קרפצ'ו סלמון - בתחמיץ הבית מוגש עם גבינת שמנת ובצל מוחמץ ביין.

סטיק פורטובלו - סטיק מפטריות פורטובלו עם עשבי תיבול טריים אפויים בתנור מוגש על מצע ירקות מוקפצים ברוטב שמן זית ועשבי תיבול.

שיפודי סלמון - שני שיפודי דג סלמון ברוטב טריאקי ביתי על מצע עליי בייבי.

מרק היום - שאל את המלצר.

₪32

₪32

₪36

₪36

₪26

Starters...

Served with our home made bread & spread

Baked mushrooms - With a parmesan cheese, walnut & fresh herbs filling on a vegetable salad bedding

Carpaccio Salmon - in house marinade served with cream cheese & wine pickled onions

Portobello Steak - Baked Portobello mushroom steak with fresh herbs served on a bed of stir fried vegetables

Salmon skewers - Two salmon skewers in a home made Tarigaki sauce on a baby leave bedding

Soup De Jour - Ask your waiter

₪32

₪32

₪36

₪36

₪26

Salads

Served with our home made bread & spread

Goat salad - Goat cheese on toast with pesto, roasted peppers & crispy yams on a baby leaves bedding (served without bread)

Hot mushrooms - Fresh champignon mushrooms stir-fried in onion, balsamic vinegar & olive oil on a lettuce & cherry tomato bedding

Garden - Mix of season vegetables sticks with lettuce & sprouts in house dressing

Chopped Salad - Fresh tomatoes, cucumbers, onion & parsley finely chopped

₪42

₪42

₪38

₪36

סלטים

מוגש עם לחם הבית הנאפה במקום

סלט עיזים - גבינת עיזים על מצע טוסטונים עם פסטו פלפלים קלויים בטטות קרספיות על מצע עליי בייבי (מוגש ללא לחם)

פטריות חמות - פטריות שמפניון טריות מוקפצות בבלסמי בצל סגול ושמן זית על מצע חסה עגבניות שרי וביזליקום

הגינה - תערובת מקלוני ירקות העונה עם חסה ונבטים בויגרט בלסמי

סלט קצוץ - עגבניות מלפפונים בצל ופטרזויליה טריים קצוצים