

## פתיחים

**חציל שרוף - 62 ש"ח**  
חציל שרוף על האש, טחינה גולמית, סילאן תמרים, פיסטוקים, גבינת פטה ופלח ים

**פלפל שושקה - 34 ש"ח**  
פלפל שושקה ממולא גבינה, שמן זית לימון

**צלחת זיתים - 16 ש"ח**  
תערובת זיתי הבית מתובלים

**פוקאצה מהטאבון - 36 ש"ח**  
בצק פוקאצה איטלקי בטאבון עם שמן זית ועלי אורגנו

**עלי גפן עבודת יד - 27 ש"ח**  
עלי גפן ממולאים ארוז, לצד צזיקי וסלטון שרי מתובל

**צלחת חריפים - 24 ש"ח**  
פלפל חריף קלוי, סחוג ירוק, שום קונפי וסלסה עגבניות

## ראשונות

**סיגר סלפון - 75 ש"ח**  
תערובת של סלפון, בצל מקורמל וחצילים לצד צזיקי וסלסה עגבניות טריות

**ברוסקטת ים - 75 ש"ח**  
לחם קסטן צלוי, דג בפלנצ'ה, איולי לימון כבוש, עלים מתובלים וצימיצורי קלאסי

**קבב דג ים - 79 ש"ח**  
דג לבן וירק, טחינה, משוואיה, ציפס תפוח אדמה של פעם

**סטייק בטטה בטאבון - 67 ש"ח**  
בטטה צלויה, קרם בטטה, ציפס בטטה, גרמולטה של פיצוחים בשמן אריסה ופטה צאן

**ששימי טונה אדומה - 78 ש"ח**  
לאבנה דבש, שמן זית, שקדים קלויים סלסה של עלים ירוקים

**ברוסקטה ארטישוק ירושלמי - 54 ש"ח**  
פוקאצה קלויה, משוואיה חצילים ועגבניות, ארטישוק קונפי, גרידת לימון ופלח ים (טבעוני)

**סלט ניסואז - 76 ש"ח**  
חסה קיסר, תפו"א מוקפץ עם פטרוזיליה ושעועית ירוקה, טונה, לבבות דקל, מלפפון, עגבניה, גרגירי חומוס, ביצה קשה ברוטב וויניגרט שמן זית ולימון

**סלט יווני - 76 ש"ח**  
מלפפון בלאדי, עגבניות, בצל סגול, עלי רוקט זיתי קלמטה, פטה יוונית, בצל ירוק, זעתר מהגליל

**סלט קיסר - 74 ש"ח**  
חסה קיסר, בצל סגול, מלפפון ביבי, ביצה קשה פרמזן, איולי קיסר, שעועית ירוקה ועלי בזיליקום מוגש עם קרוטוני קרואסון מיכליס

**סלט אנדיב - 82 ש"ח**  
אנדיב, וויניגרט פקאן מסוכר, תפוחים ופקאן קלוי מוגש על גבינת לאבנה

**ארנציני ראגו פטריות - 59 ש"ח**  
קרם פולנטה פתירס טרי, פרמזן ושמן בזיליקום

**טורטילני כמהין - 58 ש"ח (4 יחידות)**  
טורטילני עבודת יד, רוטב שמנת עם תערובת גבינות, כמהין ופטריות צרובות

**אנלוטי מסקרפונה - 58 ש"ח (4 יחידות)**  
רביולי עבודת יד, רוטב רוזה, תערובת של שמנת פרמזן

**טרטר טונה אדומה - 78 ש"ח**  
טונה אדומה טרייה, זרעי עגבניה, שמן זית צילי ירוק, טוויל פיצוחים, יוגורט יווני

**טורטלני סלק וגבינות - 58 ש"ח (4 יחידות)**  
שמנת, ציר פרמזן, קוביות סלק, עלי מנגולד צרוב בלימון

**לזניה 79 ש"ח**  
מוגש בליווי סלט אישי ומטבל גבינות

## סלטים

**סלט מיכליס - 82 ש"ח**  
חסה קיסר, בצל סגול, נבטים, פטריות ועגבניות שרי צלויות בבלסמי, רצועות סלק, קוביות פטה, קדאיק ממולא גבינת עזים ופקאן בוויניגרט פקורינו

**בוראטה ועגבניות שרי - 82 ש"ח**  
שרי צבעוניות, בצלים סגולים, שמן זית ולימון, בלסמי מצומצם ועלי בזיליקום

**בורגול עדשים - 78 ש"ח**  
תערובת בורגול ועדשים שחורות, מיקס אגוזים, גזר, בצל סגול, תפוח עץ, פטרוזיליה, נבטים, חמוציות מלפפון, נענע בוויניגרט לימון וסילאן

**סלט בריאות - 76 ש"ח**  
חסה, מיקס גרעינים, משמשים מיובשים, סלק, פטרוזיליה, כוסברה, גזר, מלפפון, קולורבי, נבטי חפניה, בצל, שרי, גרגירי חומוס, סלרי בוויניגרט קלאסי

## פסטות

### ניוקי עבודת יד - 84 ש"ח

שמנת ערמונים, קוביות בטטה, פרמזן ובצל ירוק.

### רביולי עיזים ושקדים - 86 ש"ח

זוקיני, תרד, פסטו ירוק, רוטב פלפלים אדומים, מסקרפונה ושברי פקורינו.

### רביולי בטטה - 86 ש"ח

ברוטב חמאה ושמנת, קוביות בטטה ועירית.

### רביולי ארטישוק - 86 ש"ח

צ'ילי גרום, פטרוזיליה, בזיליקום, פרמזן ברוטב שמנת לימונית.

### טורטיליני פטריות - 86 ש"ח

חמאת אורגנו וגבינת פקורינו על קרם ערמונים.

## טאבון אבן

### פיצה פרגריטה - 75 ש"ח

בצק קלאסי נאפה במקום עם חמאת עגבניות ותערובת גבינות. כל תוספת - 6 ש"ח

### פיצה בצלים - 77 ש"ח

בצל ירוק, בצל מקורמל, שום קונפוי, תערובת גבינות, מלח ים. זעתר, עלי רוקט

### פיצה בטטה - 78 ש"ח

בטטה מדורה קראנצים, ציפס בטטה, רוטב ביאנכה, שקדים קלויים, שום קונפוי ודבש הדרים

### פיצה לבנה - 79 ש"ח

רוטב ביאנכה, תערובת פטריות צרובות, מחית כמהין, תערובת גבינות, טימין ופרמזן

## עיקריות

### פילה דניס וריזוטו ירוקים - 146 ש"ח (חלבי)

פילה דניס צרוב, ריזוטו ירוק ושום קונפוי

### פילה סלמון בגריל - 146 ש"ח

רוטב שמנת, צלפים ועשבי תיבול מוגש על פירה חלבי / שעועית מוקפצת בשמן זית, בצל סגול ושירי צלויים, שום ושומפוסם צבעוני

### פילה דניס צרוב - 166 ש"ח

ניוקי חמאת לימון, צנוברים, עגבניות מיובשות ותרד

### פיש אנד ציפס - 97 ש"ח

רצועות דג בטמפורה בירה, מוגש לצד ציפס אמריקאי

### פסטה סלמון - 91 ש"ח

קרם שמנת פסטו, קוביות בטטה מוקפצת עם סלמון טרי.

### ספגטי אל אוליו - 78 ש"ח

שמן זית, זיתי קלמטה, פטרוזיליה, פירורי לחם, שום קצוץ, עגבניות מיובשות וגבינת פטה.

### ריזוטו פטריות כמהין - 86 ש"ח

ריזוטו, יין לבן, שמנת, חמאה, תערובת פטריות צרובות ומחית כמהין.

### פנה | ספגטי | טליאטלה | ארביאטה - 79 ש"ח

רוטב נאפולי עשיר בשילוב זיתי קלמטה, פלפל צ'ילי חריף ועלי בזיליקום.

### פנה | ספגטי | טליאטלה | ניוקי - 79 ש"ח

רוטב לבחירה :  
שמנת אלפרדו | רוזה | שמנת פסטו | נאפוליטני

### פיצה סלק - 82 ש"ח

קרם סלקים וקוביות סלק, מוצרלה, גבינת עזים תבשיל תרד ובצלים ואגוזי לוז

### פיצה חצילים וזעתר - 82 ש"ח

קרם חציל וזעתר, גבינת עזים, מוצרלה, עגבניה סחוטת, צ'ילי אדום

### פיצה סיציליאנית - 82 ש"ח

פיצה ברוטב עגבניות, מוצרלה, פרמזן, ריקוטה ובצלים מקורמלים, עגבניות שרי, פלפל חריף, ארטישוק, בזיליקום, בלסמי מצומצם

### שקשוקה איטלקית - 82 ש"ח

תבשיל מסקרפונה, בצל, פטריות, תרד, שמיר, חציל, פרמזן

### שיפוד דג לבן - 104 ש"ח

זוג שיפודי דג לבן לצד טחינה, עגבניות שרי, שתי פיתות מחבת, תוספת לבחירה : ציפס | סלט אישי | פירה | שעועית

### לברק שלם - 125 ש"ח

לברק נקי מפולט, מפולא בעשבי תיבול, עגבניות שרי, לימון ופלפל חריף + תוספת לבחירה :  
פירה | ציפס | סלט אישי | שעועית

### כתר סלמון - 145 ש"ח

סלמון במרינדה אסייתית בתנור, פירה תפוא"א וקדאיף עם שברי פיסטוק וצ'ילי

## שתיה חמה

- שוקו חם - 14 / 16 ש"ח
- מקיאטו - 13 / 15 ש"ח
- אמריקאנו - 18 ש"ח
- אספרסו כפול - 12 ש"ח
- תה נענע - 14 ש"ח
- אספרסו - 11 ש"ח
- קפה שחור - 10 ש"ח
- תה הבית - 18 ש"ח
- מים חמים עם נענע, לימון, גינג'ר, מקל קינמון ודבש בצד
- סיידר תפוחים ומקל קינמון - 32 ש"ח
- תוספת יין - 6 ש"ח
- צ'אי הודי עם חלב חם - 28 ש"ח
- חליטת תה - 17 ש"ח
- סחלב חם - 26 / 28 ש"ח
- וניל לאטה - 19 / 21 ש"ח
- שוקו חם פרלינים - 19 / 21 ש"ח
- קפה הפוך - 15 / 17 ש"ח
- נס קפה - 14 / 16 ש"ח

## שתיה קרה

- לימונענע גרוס - 34 ש"ח
- קפה קר - 19 ש"ח
- קוקה קולה - 16 ש"ח
- קולה זירו - 16 ש"ח
- קולה דיאט - 16 ש"ח
- ספרייט זירו - 16 ש"ח
- ספרייט - 16 ש"ח
- תפוזים - 16 ש"ח
- לימונדה - 16 ש"ח
- אשכוליות - 16 ש"ח
- מים מינרליים - 16 ש"ח
- סודה - 16 ש"ח
- אמריקנו קר - 18 ש"ח
- גזר סחוט במקום - 18 ש"ח

## בירות

- טוברוג - 28 ש"ח
- קרלסברג - 28 ש"ח
- בירה שחורה - 16 ש"ח

## מכתב ממיכל

ברוכים הבאים לפינאליס  
בראסרי שנוולד מתוך החיבורים הכי טבעיים שלי  
בין אוכל לאמנות, בין בית לאירוח.

מיכל ומיכל'ס יצוגי.

אם זה בבישול, בציווי או בקפדנות - גמיש חיוני שלי פתח אבטא משהו מברסניס.

המטבח בשבילי הוא חלק מהאמנות שלי.

אני משחקת בו עם צבעים, מתקנים, סיכנון ורעיון של בוגר

ופופ יצוגי של הטוב, העצום והיפה ביותר, ומליטה אגרו אלכום.

אפוא סביב שאחזקת לאוסים, נוחות יוניס, מוסיקה שמחה

ובגד שלישי היה מאבא חברים שהרעישו טאו משפחה.

וביום, אני ממלינה אלכום כהרעיש כאלן קצת מהקסם הזה

פיוק של מטבח מקפד ויצוגי, ואירוח שהוא פתח חיים.

מיכל





## DESSERTS

### קינוחים

קרם ברולה לוז - 58 ₪

קרם ברולה, פרלינה אגוזי לוז וסוכר מקורמל

טירמיסו - 58 ₪

שכבות בישקוטי טבול בקפה, קרם זביונה, קקאו

פונדנט שוקולד - 58 ₪

סופלה שוקולד, גאנש שוקולד וגלידה וניל

קובלר תפוחים - 58 ₪

תפוחים מקורמלים, שטרויזל וניל

פבלובה - 58 ₪

שברי מרנג, קרם מסקרפונה, ריבת פירות יער ותותים

פיסטוק - 58 ₪

פיננסייר פיסטוק, קראנץ' פיסטוק, קרמו פיסטוק,  
טוויל קדאיף, אנגלז וניל

עוגת גבינה אפויה - 58 ₪

גבינה אפויה קלאסית

עוגת גבינה באסקית - 58 ₪

עוגת גבינה באסקית עם רוטב שוקולד



# WINES

## אדום

- 190 ₪ **ירדן פינו נואר אדום, יקב רמת הגולן**  
יין בעל מבנה גוף בינוני, חמיצות מודגשת, ארומות של גרגרי יער תות שדה ועץ קלוי.
- 145 ₪ **סירה, יקב לוריא**  
יין אדום עשיר ומעודן, עם טעמי פירות יער ותיבול עדין.
- 135 ₪ **טרסה, יקב לוריא**  
גוף בינוני, תיבול מגוון עם טעם עשיר של פירות יער וסיומת ארוכה ונעימה. ישון-12 חודשים.
- 145 ₪ **קברנה סובניון, יקב לוריא**  
אדום, גוף מלא. מרקם אלגנטי ומורכב. ארומות-פירות יער. ישון-16 חודשים.
- 160 ₪ **פטיט סירה, יקב לוריא**  
אדום בעל גוף מלא. מורכב וגדול. ארומות של דובדבנים מעט פרי מורכב שחור ותבלינים חמים. ישון-16 חודשים.
- 160 ₪ **פטיט קסטל, רזיאל**  
יין בעל גוף מלא טאנינים, חמיצות עדינה ואיזון בין העץ והפרי, היין התיישן כ-16 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי
- 260 ₪ **גרנד קסטל, רזיאל**  
בעל גוף מלא, טאנינים מעודנים ואיזון הרמוני. היין התיישן כ-18 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי
- 105 ₪ | 38 ₪ **קברנה סובניון, מרלו אינספייר יקב טפרברג**  
יין אדום יבש, מורכב מ-40% ענבי קברנה סובניון, 35% ענבי מרלו, 15% ענבי פטיט ורדו ו-10% ענבי קברנה פרנק

## לבן

- 28 ₪ | 99 ₪ **שרדונה סובניון בלאן, טפרברג**  
יין לבן יבש, עשוי מ-100% ענבים מין שרדונה
- 160 ₪ **שרדונה, רזיאל**  
יין שהופק מ-100% ענבי שרדונה מבצירים שונים. היין תסס וגדל בחביות עץ אלון צרפתי במשך כ-6 חודשים
- 140 ₪ **מוסקט קנאלי, לוריא**  
לבן חצי יבש, עשיר ומורכב, בעל ארומות של פריחה לבנה, פסיפלורה ופירות טרופיים.

## רוזה

- 120 ₪ **קסטל, רזיאל**  
יין זה הופק מענבי מורברדה, גראנש וסירה שנבצרו בבציר ידני. היין תסס במשך 6 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי.
- 140 ₪ **רוזה, לוריא**  
יבש ורענן עם ארומות של פטל, תות ודובדבן. קל לשתייה, מאוזן ונעים, עם סיומת נקייה ומרעננת.

## קאוה

- 28 ₪ | 99 ₪ **קאוה, טפרברג**