



MARIPOSA
SENSATIONAL CUISINE

פרעצל חם ומטבלים - 24 ש"ח | לחם דגנים, כפרי לבן ומטבלים - 26 ש"ח

סלט שמוליק

סלט ירוק קצוץ, בצל סגול, ארוגולה, פטרוזיליה, חמוציות, שקדים קלויים, לימון סחוט ושמן זית

סלט חסות פריכות

חסות פריכות, כרוב סגול, בצל סגול, פקאן מסוכך, אגסים, גבינת פטה טבעונית בויניגרט מנגו

סלט קינואה

קינואה אדומה, בצל סגול, פטרוזיליה, חמוציות, שקדים קלויים, גבינת פטה טבעונית בויניגרט חרדל

קבב דגים

רוטב פלפלים קלויים ועגבניות שרי, שום קונפי, קרם חציל וברוסקטה

קרפצ'ו בקר

שמן זית, אורוגולה, גרירת עגבניות, בלסמי מצומצם ושקדים פרוסים

סלט שוק אווז

אטריות שעועית, כרוב סגול, מלפפון, בזיליקום, כוסברה, ג'ינג'ר, בשר שוק אווז מפורק, ברוטב פונזו וצ'ילי ירוק

סביצ'ה דגים

נענע, אורגנו טרי, פלפל חריף, קרם חציל, שמן זית, גרירת עגבניות וברוסקטה

"ספגטי" אינטיאס

רצועות אינטיאס טרי, פפאיה, מלפפון, פומלה, זרעי שומר, רוטב של יוזו, צ'ילי וכורכום טרי, פניני טפיוקה, שמן בצל שרוף, אורז קלוי טחון וגרניטה אבטיח וג'ינג'ר (תוספת 35 ש"ח)

קוביות טונה אדומה טרייה

רוטב בוטנים פיקנטי, קרם חציל, בצל ירוק וכדורי אורז פריכים (תוספת 35 ש"ח)

נתחי לברק מטוגנים

על סלט חריף של אטריות זכוכית, כוסברה, בוטנים, ג'ינג'ר, בצל קריספי וצ'ילי ירוק (תוספת 30 ש"ח)

"ברולה" כבדי עוף

אגסים ביין וקראמבל תבלינים (תוספת 15 ש"ח)

טטאקי סינטה

שמן שומשום, סויה, ווסאבי, פטריות שיטאקי, סוכר דקלים ופלפל חריף (תוספת 20 ש"ח)

יין עסקי, סדרת "גולן", יקב רמת הגולן - 30 ש"ח



MARIPOSA
SENSATIONAL CUISINE

נתחי לברק תאילנדי

”ביס בהרכבה” - נתחי לברק במרינדת כוסברה ופלפל לבן, רוטב של שום, פלפל תאילנדי, ג'ינג'ר, ליים, פיש סוס וסוכר דקלים, עשבים טריים, סטיקי רייס, קשיו קלוי ועלי חסה קריספי - 142 ש"ח

לברק, פטוצ'יני ופלפלים חריפים

לברק מפורק צרוב על הפלנצ'ה, פטוצ'יני טרי, פלפלים חריפים, שום, שעועית ירוקה קצוצה, פטרוזיליה וקרם חציל - 142 ש"ח

סלמון ומלפפונים

סלמון צרוב, קרם תפוחי אדמה, סלטון מלפפונים, סויה, כוסברה, ג'ינג'ר ובוטנים - 138 ש"ח

מוסר וארטישוק ירושלמי

מוסר צרוב ותבלין דואה, ניוקי תפו"א, פטריות שמפיניון, שום, מרווה, פטרוזיליה וקרם ארטישוק ירושלמי - 152 ש"ח

שיפוד פרגית על גריל פחמים

קרם תפוחי אדמה, רליש כבד אווז בציר בקר וטימין - 122 ש"ח

כבדי עוף

עגבניות שרי, שום קונפי וקרם תפוחי אדמה - 96 ש"ח

סינטה צרובה

על גריל פחמים, ציר עוף חום, פטריות, שום, פלפל שחור גרוס וניוקי פריך - 158 ש"ח

רצועות פילה בקר

עגבניות שרי, שום קונפי וקרם תפוחי אדמה - 148 ש"ח

פילה בקר קלאסי

קרם תפוחי אדמה ורוטב יין אדום - 192 ש"ח

אנטריקוט "Black Angus"

תפוחי אדמה V.I.P, שום קונפי, שמן זית, טימין ולימון - 65 ש"ח ל-100 גרם (משקלי אנטריקוט משתנים מדי יום)

to place
an order
<<

Business menu



MARIPOSA
SENSATIONAL CUISINE

Hot pretzel & dips - 24 ₪ | Grain bread & dips - 26 ₪

"Shmulik" salad

Chopped green salad, red onion, arugula, parsley, cranberries & toasted almonds, mediterranean sauce

Crispy lettuce salad

Assorted crispy lettuce, red cabbage, red onions, pecans, pears, vegan feta cheese & mango vinaigrette

Quinoa salad

Red quinoa, red onion, parsley, mustard vinaigrette, cranberries, toasted almonds & vegan feta cheese

Fish kebab

Peppers & cherry tomatoes sauce, garlic confit, eggplant cream & bruschetta

Beef Carpaccio

Olive oil, tomato, arugula, sweet balsamic sauce & roasted almonds

Goose salad

On a bean noodles salad, red cabbage, cucumber, basil, goose meat in Ponzu sauce & hot chili

Sea fish ceviche

Mint, fresh oregano, hot pepper, eggplant cream, olive oil, tomatoes & bruschetta

"Spaghetti" Yellow Tail

Strips of fresh yellow tail, papaya, cucumber, pomelo, fennel seeds, Yuzu sauce, chili & fresh turmeric, tapioca pearls, burnt onion oil, Ground roasted rice, watermelon & ginger granita (Extra 35 ₪)

Red Tuna cubes

Spicy peanut sauce, eggplant cream, green onion & crispy rice ball (Extra 35 ₪)

Chunks of fried Sea Bass

On a spicy salad of bean noodles, coriander, peanuts, ginger, fried onion & hot chili sauce (Extra 30 ₪)

Liver parfait

Pears in wine, spices crumble & toasted bread (Extra 15 ₪)

Tataki sirloin

Sesame oil, soy sauce, wasabi, Shiitake mushrooms, lettuce & roasted sesame seed (Extra 20 ₪)

Business wine, "Golan", Golan Height - 30 ₪

to place
an order
<<

Business menu



MARIPOSA
SENSATIONAL CUISINE

Thai Sea Bass

"Build A Bite" - Sea Bass marinated in coriander & white pepper, a sauce of garlic, thai pepper, ginger, lime & fish sauce, palm sugar, fresh herbs, sticky rice, roasted cashews & crispy lettuce leaves - 142 ₺

Sea Bass, fettuccine & hot peppers

Seared sea bass on the plancha, fresh fettuccine, hot peppers, garlic, green beans, parsley and eggplant cream - 142 ₺

Salmon & Cucumbers

Caramelized Salmon, potatoes cream, cucumber salad, soy, coriander & peanut - 138 ₺

Drum fish & Jerusalem artichoke

Drum fish, Doua spice, gnocchi, champignon mushrooms, garlic, sage, parsley & Jerusalem artichoke cream - 152 ₺

Chicken skewer

Potatoes cream and Foie Gras sauce, beef stock and thyme - 122 ₺

Pan fried chicken liver

Cherry tomato, garlic confit & potatoes cream - 96 ₺

Grilled sirloin

On charcoal grill, brown chicken stock, mushrooms, garlic, ground black pepper & crispy gnocchi - 158 ₺

Beef filet strips

Cherry tomato, garlic confit & potatoes cream - 148 ₺

Beef filet steak

Potatoes cream, red wine sauce - 192 ₺

"Black Angus" Entrecote

V.I.P potato, garlic confit, olive oil, thyme & lemon - 65 ₺ Per 100 gr
(Entrecote weights changes every day)