



**MARIPOSA**  
SENSATIONAL CUISINE

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



### סלט חסות פריכות

חסות פריכות, כרוב סגול, בצל סגול, ויניגרט מנגו,  
פקאן מסוכר, אגסים וגבינת פטה טבעונית - 62 ש"ח

### סביצ'ה לאליק

דגים קצוץ בעלי חסה פריכה, צ'ילי חריף, בצל סגול,  
ג'ינג'ר, ליים, למון גראס, כוסברה ובצל קריספי - 78 ש"ח

### קוביות טונה אדומה טרייה

רוטב בוטנים פיקנטי, קרם חציל, בצל ירוק וכדורי אורז פריכים - 84 ש"ח

### טרטר טונה וקריספי רייס

איולי סרירצ'ה, טוגראשי ושמן שומשום, סטיקי רייס פריך וטוביקו שחור - 78 ש"ח

### טטאקי סינטה

שמן שומשום, סויה, ווסאבי, פטריות שיטאקי, סוכר דקלים ופלפל חריף - 68 ש"ח

### סשימי דגים

סורבה קמפרי אשכוליות, שמן עלי קארי, כוסברה, שומר, צ'ילי ומלפפון - 78 ש"ח

### קבב דגים

רוטב פלפלים קלויים ועגבניות שרי, שום קונפי, קרם חציל וברוסקטה - 62 ש"ח

### נתחי לברק מטוגנים

על סלט חריף של אטריות זכוכית, כוסברה, בוטנים, ג'ינג'ר, בצל קריספי וצ'ילי ירוק - 74 ש"ח

### לברק בציפוי קדאיף

גספצ'ו פלפלים, בלסמי, שמנת מוקצפת - 74 ש"ח

### קרפצ'ו בקר

שמן זית, אורוגולה, גרירת עגבניות, בלסמי מצומצם ושקדים פרוסים - 58 ש"ח

### "ברולה" כבדי עוף

אגסים ביין וקראמבל תבלינים - 62 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 - 138 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 - 138 ש"ח

### **סלמון עטוף טוגראשי**

ברוטב חלב קוקוס ולמון גראס, תמרינדי, סטיקי רייס וחסה צרובה על הגריל - 136 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 - 114 ש"ח

### **סינטה צרובה**

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

### **פילה בקר וטורטליני**

פילה בקר צרוב ופתוח למדליונים, טורטליני בשר ברוטב פלפלת וקרם תפוחי אדמה - 182 ש"ח

### **אנטריקוט "Black Angus"**

תפוחי אדמה V.I.P, שום קונפי, שמן זית, טימין ולימון - 65 ש"ח ל-100 גרם

### **פלטת בשרים**

אנטריקוט של 500 גרם, פילה בקר וסינטה, לצד תפוחי אדמה V.I.P, רוטב צ'ימיצ'ורי ופלפל חריף - 585 ש"ח



**MARIPOSA**  
SENSATIONAL CUISINE

Hot Pretzel & Dips - 24 ₪ | Grain Bread & Dips - 26 ₪



### **Crispy lettuce salad**

Assorted crispy lettuce, red cabbage, red onions, mango vinaigrette, pecans, pears & vegan feta cheese - 62 ₪

### **Lalique Ceviche**

Chopped sea fish with crispy lettuce, hot chili, red onion, ginger, lime, lemon grass, coriander & crispy onion - 78 ₪

### **Red Tuna cubes**

Spicy peanut sauce, eggplant cream, green onion & crispy rice ball - 84 ₪

### **Red Tuna tartar and crispy rice**

Sriracha aioli, Tograshi & sesame oil, crispy sticky rice & black tobiko - 78 ₪

### **Tataki sirloin**

Sesame oil, soy sauce, wasabi, Shiitake mushrooms, lettuce & roasted sesame seed - 68 ₪

### **Sea fish sashimi**

Curry leaves oil, cucumber & coriander salad with Campari & grapefruit sorbet - 78 ₪

### **Fish kebab**

Peppers & cherry tomatoes sauce, garlic confit, eggplant cream & bruschetta - 62 ₪

### **Chunks of fried Sea Bass**

On a spicy salad of bean noodles, coriander, peanuts, ginger, fried onion & hot chili sauce - 74 ₪

### **Sea Bass filet in Kadaif crust**

Peppers Gazpacho, balsamic, whipped cream - 74 ₪

### **Beef Carpaccio**

Olive oil, tomato, arugula, sweet balsamic sauce & roasted almonds - 58 ₪

### **Liver parfait**

Pears in wine, spices crumble & toasted bread - 62 ₪



**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 - 138 ₪

### **Sea Bass, fettuccine & hot peppers**

Seared sea bass on the plancha, fresh fettuccine, hot peppers, garlic, green beans, parsley and eggplant cream - 138 ₪

### **Caramelized salmon & togarashi spice**

Coconut & lemongrass sauce, tamarindi, sticky rice ball, seared lettuce & crispy onions - 136 ₪

### **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 - 114 ₪

### **Grilled sirloin**

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

### **Beef filet & tortellini**

Seared & open beef medallions filet, meat tortellini in pepper sauce & potatoes cream - 182 ₪

### **"Black Angus" Entrecote**

V.I.P potato, garlic confit, olive oil, thyme & lemon - 65 ₪ Per 100 gr

### **Meat Platter**

500g Entrecote, beef filet & sirloin, along with V.I.P potatoes, chimichurri sauce & hot pepper - 585 ₪