



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, פקאן מסוכך, אגסים, גבינת פטה טבעונית בויניגרט מנגו - 64 ש"ח

סביצ'ה לאליק

דגים קצוץ בעלי חסה פריכה, צ'ילי חריף, בצל סגול, ג'ינג'ר, ליים, למון גראס, כוסברה ובצל קריספי - 82 ש"ח

קוביות טונה אדומה טרייה

רוטב בוטנים פיקנטי, קרם חציל, בצל ירוק וכדורי אורז פריכים - 88 ש"ח

טרטר טונה וקריספי רייס

איולי סרירצ'ה, טוגראשי ושמן שומשום, סטיקי רייס פריך וטוביקו שחור - 88 ש"ח

"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 - 82 ש"ח

קבב דגים

רוטב פלפלים קלויים ועגבניות שרי, שום קונפי, קרם חציל וברוסקטה - 68 ש"ח

נתחי לברק מטוגנים

על סלט חריף של אטריות זכוכית, כוסברה, בוטנים, ג'ינג'ר, בצל קריספי וצ'ילי ירוק - 76 ש"ח

לברק בציפוי קדאיף

גספצ'ו פלפלים, בלסמי, שמנת מוקצפת - 76 ש"ח

טטאקי סינטה

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

קרפצ'ו בקר

שמן זית, אורוגולה, גרירת עגבניות, בלסמי מצומצם ושקדים פרוסים - 62 ש"ח

"ברולה" כבדי עוף

אגסים ביין וקראמבל תבלינים - 64 ש"ח

כבד אווז

כבד אווז צרוב, קראסט מתקתק של בוטנים וקשיו בליקר אמרטו,

קרם ערמונים, נענע וגרירת ליים - 120 ש"ח

שקדי עגל

שקדי עגל בגריל פחמים, קרם משוויה של חצילים ועגבניות בגריל, פלפלים חריפים, שום, פטרוזיליה וצ'יפס ארטישוק ירושלמי - 120 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 עטוף טוגראשי

ברוטב חלב קוקוס ולמון גראס, תמרינדי, סטיקי רייס וחסה צרובה על הגריל – 138 ש”ח

מוסר וארטישוק ירושלמי

מוסר צרוב ותבלין דואה, ניוקי תפוזי, 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

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 – 198 ש”ח

אנטריקוט “Black Angus”

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

פלטת בשרים

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

Evening Appetizer Menu



MARIPOSA
SENSATIONAL CUISINE

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

Crispy Lettuce Salad

Assorted crispy lettuce, red cabbage, red onions, pecans, pears,
vegan feta cheese & mango vinaigrette - 64 ₪

Lalique Ceviche

Chopped sea fish with crispy lettuce, hot chili, red onion,
ginger, lime, lemon grass, coriander & crispy onion - 82 ₪

Red Tuna Cubes

Spicy peanut sauce, eggplant cream, green onion & crispy rice ball - 88 ₪

Red Tuna Tartar and Crispy Rice

Sriracha aioli, Togarashi & sesame oil, crispy sticky rice & black tobiko - 88 ₪

"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 - 82 ₪

Fish Kebab

Peppers & cherry tomatoes sauce, garlic confit, eggplant cream & bruschetta - 68 ₪

Chunks of Fried Sea Bass

On a spicy salad of bean noodles, coriander, peanuts, ginger, fried onion & hot chili sauce - 76 ₪

Sea Bass filet in Kadaif Crust

Peppers Gazpacho, balsamic, whipped cream - 76 ₪

Tataki Sirloin

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

Beef Carpaccio

Olive oil, tomato, arugula, sweet balsamic sauce & roasted almonds - 62 ₪

Liver Parfait

Pears in wine, spices crumble & toasted bread - 64 ₪

Foie Gras

Seared foie gras, a sweet crust of peanuts and cashews in Amaretto liqueur,
Chestnut cream, mint and lime zest - 120 ₪

Grilled Sweetbreads

Charcoal-grilled Sweetbreads, grilled eggplant & tomato cream,
Hot peppers, garlic, parsley and Jerusalem artichoke chips - 120 ₪

Evening 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 ₪

Caramelized Salmon & Togarashi Spice

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

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 - 198 ₪

"Black Angus" Entrecote

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

Meat Platter

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