

# פונק PORT

כשר למהדרין

# פּוֹרְט

## צלוחיות קטנות

**פוקצה מחמצת** שמן זית, סלסה של עגבניות ע"ש 32

**פלפל חריף באש חיה** ע"ש 18

**טחינה הר ברכה** עם סלסת עגבניות ושמן זית ע"ש 24

**ציזיקי**, עשבי תיבול, שמן זית ע"ש 28

**סקורדליה** ממרח שום שקדים ותפוחי אדמה ע"ש 28

**פלפל שושקה שרוף באש**, גבינת המאירי, טפנד זיתים, אורגנו טרי, פלפל חריף ע"ש 36

**צלוחית אנשובי** לחם קלוי, חמאה ע"ש 48

## ירקות

**סלט חסות פריכות שאוכלים עם הידיים** בצל סגול צנונית וינגרט חרדל דבש ופרמזן ע"ש 76

**סלט תמרים ולאבנה** לבבות חסה, תמרי מג'הול, כדורי לאבנה, אגוזי מלך, רוקט, בצל סגול וויניגרט חרדל ודבש ע"ש 68

**סלט עגבניות וגבינת המאירי**, עגבניות אורגניות, עגבניות צליות, בצלים, פלפל חריף אורגנו ובזיליקום ע"ש 68

**שיפוד ירקות צלוי בתנור פחמים**, יוגורט, וינגרט עשבי תיבול ע"ש 36

**חציל בלאדי**, שרוף באש טחינה הר ברכה, סלסלה של פלפלים קלויים וגבינת המאירי ע"ש 68

## זכרונות מאיטליה

**ארנציני מוצרלה וכרישה**, ברוטב קרם עגבניות ע"ש 54

**טורטליני גבינות** בעבודת יד ממולאת בגבינת ריקוטה שמנת ופרמזן קרם עגבניות ושמן זית בזיליקום ואורגנו ע"ש 78

**ניוקי עננים בחמאת עגבניות**, עגבניות מגי צליות, פרמזן, בזיליקום ע"ש 72

**טורטליני פולנטה** תרד, בזיליקום, יין לבן ושמנת ע"ש 82

**פפרדלה ראגו פטריות** פסטה רחבה עם תבשיל עמוק של פטריות פורטבלו ושמפניון, ברוטב שמנת, חמאה, יין לבן ע"ש 78

**ספגטי ארבייטה** שום, קרם עגבניות שרי, פלפל חריף, עגבניות צליות ע"ש 68

**פיצה לבנה**, ראגו פטריות, מוצרלה, בצל שרוף, רוקט ע"ש 68

**פיצה זיתים ואנשובי** רוטב עגבניות מוצרלה פלפל חריף ובצל ע"ש 72

# פונט PORT

## דגים נאים

**קרפצ'יו דג ים**, פיסטוקים ומקדמיה, פלפלים חריפים, בזיליקום, נענע מלח ים ושמן זית 86 ש"ח

**טרטר דג ים** קצוץ בסכין, גספצו עגבניות פיקנטי סלרי ועשבי תיבול 78 ש"ח

**ששימי דג ים**, עשבי תיבול קצוצים, שקדים קלויים, צימוקים אוזבקיים ויוגורט יוני 86 ש"ח

## דגים

**קוביות דג ים**, מוקפצות בשמן זית צילי שום פריך בצל מטוגן תרד ולימון על טחינה שמן זית וזעתר 82 ש"ח

**קבב דג ים**, טחינה הר ברכה, תטבילה, סלסת עגבניות, לימון כבוש ובצל שרוף 138 ש"ח

**דג לבן בטמפורה**, חסות פריכות, איולי מתובל 130 ש"ח

**פילה דניס בקראסט** עשבי תיבול לימון כבוש, קרם תפוחי אדמה 138 ש"ח

**שיפוד סלמון בתנור פחמים** ירקות צלויים, קרם תפוחי אדמה 148 ש"ח

**דניס שלם מטוגן**, שאוכלים עם חסות בצל מטוגן תטבילה וסלסת עגבניות מגי 140 ש"ח

**לברק שלם בגוספ'ר**, קרם תפוחי אדמה וסלט ירוק 158 ש"ח

**דגי ים במשקל**, שאל את המלצר

## מנות ילדים

שאל את המלצר

## קינוחים

**נמסיס** 52 ש"ח

**קראק פאי** 52 ש"ח

**ניו יורק צ'יז קייק** 54 ש"ח

**טארט לימון** 49 ש"ח

# פונט PORT

## שתיה קלה

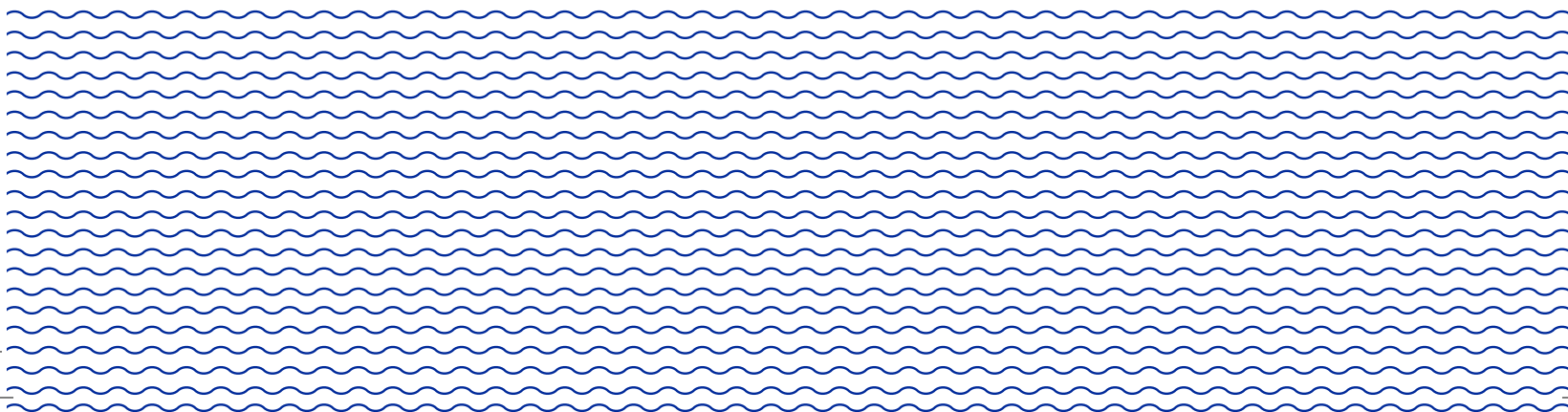
- שתיה מוגזת/קלה **14** ש"ס
- ענבים / תה קר **14** ש"ס
- בירה שחורה **16** ש"ס
- מינרלים / פרייה **13** ש"ס
- אקווה פנה 750 מ"ל **28** ש"ס
- סנפלגרינו 750 מ"ל **28** ש"ס
- תפוזים / תפוחים סחוט בבקבוק **24** ש"ס
- לימונדה **15** ש"ס
- לימונענע קפואה **24** ש"ס

## שתייה חמה

- אספרסו **11** ש"ס
- אספרסו כפול **14** ש"ס
- אמריקנו **13** ש"ס
- תה **13** ש"ס
- הפוך **15** ש"ס
- אמריקנו קר **18** ש"ס
- קפה קר **20** ש"ס
- קפה קר קרמל **24** ש"ס

## בירות

- מורטי **28** ש"ס
- גולדסטאר **28** ש"ס
- פאולנר **32** ש"ס
- בריזר **28** ש"ס



# PORT

## Cold Drinks

---

Soft Drinks / Soda **14**ILs

Grape Juice / Iced Tea **14**ILs

Malt **14**ILs

Mineral Water / Perrier **13**ILs

Aqua Panna 750 ml **28**ILs

San Pellegrino 750 ml **28**ILs

Bottled Freshly Squeezed Orange/Apple Juice **24**ILs

Lemonade **15**ILs

Frozen Mint Lemonade **24**IL

## Hot Drinks

---

Espresso **11**ILs

Double Espresso **14**ILs

Americano **13**ILs

Tea **13**ILs

Cappuccino **15**ILs

Iced Americano **18**ILs

Iced Coffee **20**ILs

Iced Caramel Coffee **24**ILs

## Beers

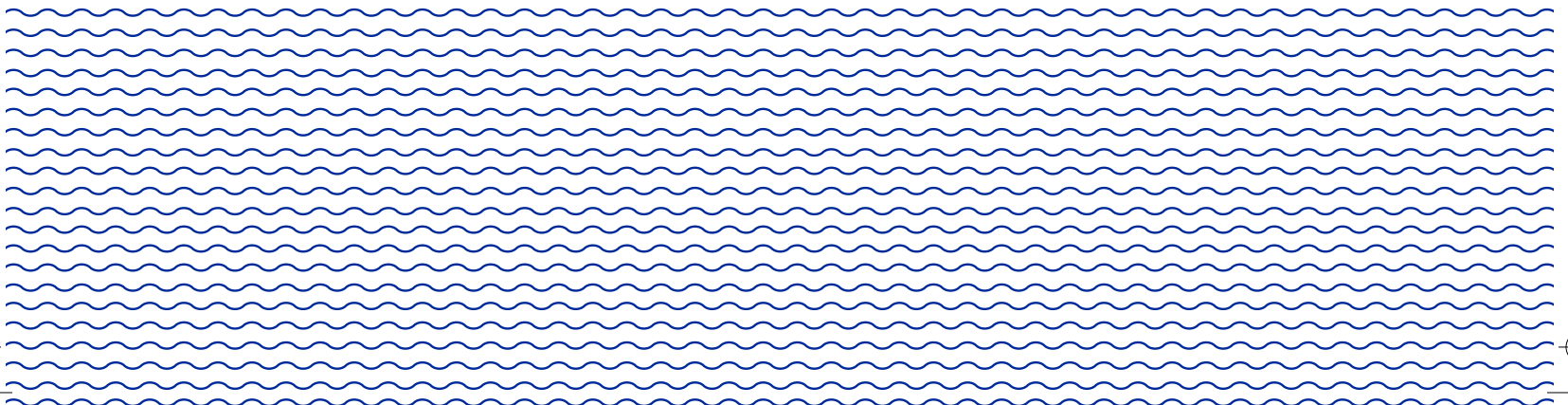
---

Moretti **28**ILs

Goldstar **28**ILs

Paulaner **32**ILs

Breezer **28**ILs



# PORT

## Raw Fish

**Sea Fish Carpaccio** with pistachios, macadamia nuts, hot peppers, basil, mint, sea salt and olive oil **86ILs**

**Sea Fish Tartare** finely chopped with spicy tomato gazpacho, celery and fresh herbs **78ILs**

**Sea Fish Sashimi** with finely chopped herbs, toasted almonds, Uzbek raisins and Greek yogurt **86ILs**

## Fish Dishes

**Sea Fish Cubes** sautéed in olive oil with chili, crispy garlic, fried onion, spinach and lemon over tahini with olive oil and za'atar **82ILs**

**Sea Fish Kebab** with Har Bracha tahini, tatbila sauce, tomato salsa, preserved lemon and charred onion **138ILs**

**Tempura White Fish** with crispy lettuce and spiced aioli **130ILs**

**Herb-Crusted Sea Bream Fillet** with preserved lemon and potato cream **138ILs**

**Charcoal-Grilled Salmon Skewer** with roasted vegetables and potato cream **148ILs**

**Whole Fried Sea Bream** served with lettuce, fried onion, tatbila sauce and Maggie tomato salsa **140ILs**

**Whole Seabass** grilled in jospier oven, served with potato cream and green salad **158ILs**

**Sea Fish by Weight**, ask your waiter

## Kids Menu

Ask your waiter

## Desserts

Nemesis **52ILs**

Crack Pie **52ILs**

New York Cheese cake **54ILs**

Lemon Tart **49ILs**

# PORT

## Saucers

**Sourdough Focaccia** with olive oil and tomato salsa **32ILs**

**Charred Hot Pepper** **18ILs**

**Har Bracha Tahini** with tomato salsa and olive oil **24ILs**

**Tzatziki** with herbs and olive oil **28ILs**

**Skordalia** garlic, almond and potato spread **28ILs**

**Chushka Pepper** charred with Hameiri cheese, olive tapenade, fresh oregano and hot pepper **36ILs**

**Anchovy Plate** with toasted bread and butter **48ILs**

## Vegetables

**Crisp Lettuce Salad** with red onion, radishes, honey mustard vinaigrette and parmesan **76ILs**

**Date & Labneh Salad** with lettuce hearts, Medjool dates, labneh balls, walnuts, arugula red onion and honey mustard vinaigrette **68ILs**

**Tomato & Hameiri Cheese Salad** with organic tomatoes, roasted tomatoes, onions hot pepper, oregano and basil **68ILs**

**Charcoal-Grilled Vegetable Skewer** with yogurt and herb vinaigrette **36ILs**

**Smoky Eggplant** with Har Bracha tahini, roasted pepper salsa and Hameiri cheese **68ILs**

## Memories from Italy

**Mozzarella & Leek Arancini** in tomato cream **54ILs**

**Handmade Cheese Tortellini** with ricotta, cream, parmesan, tomato cream, olive oil, basil and oregano **78ILs**

**Cloud Gnocchi in Tomato Butter** with roasted Maggie tomatoes, parmesan and basil **72ILs**

**Polenta and Spinach Tortellini** with basil, white wine and cream **82ILs**

**Mushroom Ragu Pappardelle** featuring portobello and champignon mushrooms in a creamy butter **78ILs**

**Spaghetti Arrabbiata** with garlic, cherry tomato cream, hot pepper and roasted tomatoes and white wine sauce **68ILs**

**White Pizza** mushroom ragu, mozzarella, charred onions and arugula **68ILs**

**Olives & Anchovies Pizza** tomato cream, mozzarella, chilli pepper and onion **72ILs**

# פונק PORT

כשר למהדרין