

פדרו

מטבח שף, אווירה אחרת...

ראשונות

לוהט מהטאבון

פוקאצ'ת הבית עם מטבלים (מומלץ) | 18 ש"ח

הישר מהשוק

* סלט פדרו | 48 ש"ח

חסה, נבטים, כרוב, שרי, תאנים, תמרים, תפוח, רימון, זיתי קלמאטה ברוטב וינגרייט הדרים ובירה.

* סלט קפרזה | 42 ש"ח

עגבניות שרי, צנוניות, מוצרלה טרייה, זיתי קלמאטה ובזיליקום, ברוטב שמן זית ובלסמי.

* סלט שוק | 44 ש"ח

מלפפון, שרי, מלון, ארטישוק, סלרי, גמבה, בצל, קלמטה, חמוציות, נענע, זרעי חמנייה, שמן זית, לימון וטחינה.

אספרגוס פרמזן | 46 ש"ח

אספרגוס בגריל על מצע קרם פרמזן בליווי רביולי גבינות, שקדים קלויים ושמן כמהין.

פטריות רוקפור | 48 ש"ח

אפויות בתנור במילוי טריו גבינות ואגוזים, בציפוי פריך עם רוטב שמנת פטריות.

מרשתו של הדייג

* סביצה | 48 ש"ח

סלמון, אבוקדו, פטרוזיליה, קולורבי, גזר, גמבה, סלרי, בצל, חריף, קריספי שום, לימון ושמן זית.

קריספי קלמארי | 48 ש"ח

קלמארי פריך על מצע סלט עלי בייבי, נענע, צנוניות ונגיעות טבסקו בליווי לאבנה.

שרימפס בלו צ'יז | 52 ש"ח

שרימפס מוקפץ ביין לבן שמנת וגבינה כחולה, ארטישוק איטלקי ודפי פסטה.

מקשתו של הצייד

פיתה ממולאת בשר וצנוברים | 48 ש"ח

טחינה, צרמלה, סלסה ורדה, רוטב לימון כבוש, בצל ירוק, צנוניות וקורנישונים.

* קרפצ'יו | 48 ש"ח

נתחי פילה בקר נא שמן זית, בלסמי מתובל, צנוניות, פרמזן מגורד ועלים ירוקים.

* פולנטה נתח קצבים | 52 ש"ח

פולנטה תירס חלבית, קוביות נתח קצבים, עגבניות שרי, ואספרגוס.

* נתחוני השף | 54 ש"ח

נתחי בשר מובחר צרובים על מצע קרם ארטישוק ירושלמי חלבי, אספרגוס, פטריות ורוטב יין.

ממכחולו של השף (ספיישלים)

פרוסות כבד אווז | 78 ש"ח

צרובות, ברוטב אגסים וג'ינג'ר. מוגש עם טוסטונים

ספיישל השף | 59 ש"ח

שאל את המלצר

* מנות ללא גלוטן