



DINNER

צמחוני

- לחם וחמאה \downarrow 22
- מוס פרמזן וסלמורחו עם ברוסקטה \downarrow 39
- סלט אביב *Bar à Vin*; עלים ירוקים, בייבי זוקיני, ריקוטה כבשים \downarrow 56
- זוג פרחי קישוא ממולאים גבינות, ורוטב רומסקו \downarrow 56
- סלט קישואים וזוקיני עם גבינה צ'רקסית \downarrow 56
- פסטה קאצ'ו אה פפה \downarrow 68
- בוראטה, ריבת פלפלים ועגבניות, פיסטוק ושמן זית \downarrow 78

דגים

- אויסטר \downarrow 29
- סוקה בוטרגו \downarrow 41
- טרטר דג ים מחיר משתנה לפי סוג הדג \downarrow
- קרפציו טונה סיציליאני \downarrow 67
- סלט כרישה ושרמיפס טרי, עלי חרדל, וינגרט שאלוט \downarrow 84
- סלט תמנון; חציל קלוי, עגבניות שרי תפוזי"א, וינגרט שאלוט \downarrow 76
- המבורגר סקאלופ, איולי טרגון בלחמניית ברוש וכרוב כבוש \downarrow 69
- פילה דג ים משתנה, עגבניות צליות, שעועית לוביה וסלסה ורדה מחיר משתנה לפי סוג הדג \downarrow
- צלחת דגים כבושים, קרם פרש וירקות מחיר משתנה לפי סוג הדג \downarrow
- מולים עם בייקון, ציפס ורוטב טרטר \downarrow 88

בשר

- רוסטביף, סלט עלים, שעועית ירוקה, וינגרט וחרדל \downarrow 74
- טרטר בקר וירקות עם חלמון נא וברוסקטות \downarrow 67
- המבורגר נורדוי, מוס כבד עוף, גבינת מאזדס, ריבת בצל, דמי גלאס ותפודים \downarrow 79
- שתי נקניקיות בקר וגאודה, פירה \downarrow 88
- ספייריבס טלה, גירוס, עלים טריים, רוטב יוגורט וסאמבל חריף \downarrow 98
- סטייק סינטה, גראטן תפוח אדמה, ציר בקר ושעועית לוביה צלויה \downarrow 128
- נתח בשר במשקל, ציפס וסלט חסות מחיר משתנה לפי משקל \downarrow



Cafe
NORDOY



DINNER

VEGETARIAN

Bread & Butter † 22

Parmesan Mousse and Salmorejo with Bruschetta † 39

Salade de Printemps; Green Salad, Andive, Snow Peas, † 56
Green Peas, Zucchini and Sheep Milk Ricotta

Fried Zucchini Flowers † 56
Stuffed with Cheese Mixture on Romesco Sauce

Zucchini Salad and Charkeze Cheese † 56

Cacio e Pepe † 68

Burrata with Tomato and Red Pepper Jam, Pistachios and Olive Oil † 78

FISH

Oyster † 29

Socca Buttatrga † 41

Sea Fish Tartar † varies by the catch of the day

Sicilian Tuna Carpaccio † 67

Fresh Shrimp Salad with Mustard Greens, Mustard Vinaigrette † 84

Octopus Salad; † 76
Grilled Eggplant, Cherry Tomatoes, Potatoes and Shallot Vinaigrette

Scallop Burger; † 69
Tarragon Aioli in a Brioche Bun and Pickled Savoy Cabbage

Sea Fish Fillet, Potatoes and Roast Tomatoes † varies by the catch of the day

Mussels with Bacon, Fries and Tartar Sauce † 88

MEAT

Roast Beef, Green Salad and Mustard Vinaigrette † 74

Beef Tartare and Vegetables with Raw Yolk and Bruschetta † 67

Nordoy Burger, Chicken Liver Cream, Masdam Cheese, † 79
Onion Marmalade and Demi-Glace

Beef & Gouda Sausages and Mashed Potatoes † 88

Lamb Spareribs, Giros, Fresh Herbs and Sambal † 98

Sirloin Steak, Potato Gratin, Beef and Port Stock † 128

Beef cut of the day served with Chips and green Salad † varies by cut

