

GLU
TEN
FREE

REPUBLIC

MENU

פתיחת שולחן

שווארמה דג

טחינה, סלסה חריפה, עשבי תיבול וצנוברים | 58

סלט קיסר

חסה רומית, חזה עוף, בייקון, איולי אנשובי, ופרמז'ן | 60, ללא חזה עוף ובייקון | 48

רוסטביף עגל

איולי חרדל, צלפים וטוסטונים | 61

שרימפס בחמאה

כרישה קונפי, פטריות יער, פלפל שאטה, יין לבן ושום | 68

סלט עגבניות

עגבניות טריות וצליות, פלפל חריף, נענע, מלפפונים, אורגנו טרי וגבינת פטה | 48

פטה כבדי עוף

ריבת בצל, למון גראס וטוסטונים | 52

לבבות חסה

אייסברג, סלנובה, סלקים צלויים, אגסים, אגוזי לוז וגבינת מוצרלה | 54

סביצ'ה דגים

קרם אבוקדו, שורשים, עשבי תיבול | 58

כרובית מושחמת

אפויה בחמאה מזוקקת, שום ופרמז'ן | 46

קרפצ'יו חציל מהאש

עגבניות צליות, זיתים, קרם פרש ופטרזיליה | 48

אספרגוס בגריל

קרם פולנטה מתירס ופרמז'ן | 48

ארטישוקים צרובים

קרפצ'יו סלק, אורגנו, בלסמי, פיסטוקים וגבינת פטה | 48

עיקריות

פילה לברק

קרם ארטישוק ירושלמי, סלט חם של זוקיני עלי מנגולד ושעועית ירוקה | 119

אנטרקוט - בקר ישראלי טרי

350 גר' מוגש עם קרם שום ירוק ותוספת לבחירה | 156

פילה - בקר ישראלי טרי

220 גר' מוגש עם בטטה צלוייה, מח עצם ודמי גלאס | 156

פסטה עם בשר מפורק

אונטריב בבישול ארוך, פטריות, בצל בגריל חמאה ודמי גלאס | 89

פסטה פירות ים

מולים, שרימפס, קלאמרי, חמאה, יין לבן, עגבניות קונפי, פלפל שאטה ושום | 94

שוק אווז בבישול ארוך

קרם תפוחי אדמה ועלי תרד | 98

ריזוטו פירות ים

שרימפס, מולים, קלמרי, יין לבן, חמאה, ברוקולי ועשבי תיבול | 98

פסטה אליו אוליו

שמן זית, שום, עשבי תיבול, ארטישוק על הפלנצ'ה, שעועית ירוקה, פלפל שאטה ושקדים קלויים | 63

המבורגר REPUBLIC

220 גר' בשר אנטרקוט טרי, חסה, עגבניה, בצל מושחם מוגש עם תוספת לבחירה | 73

סלמון צרוב

קרם עגבניות שרי וירקות עונתיים | 88

תוספות:

פירה, סלט ירוק, ירוקים עונתיים, תפוח אדמה צלוי, בטטה צלוייה | 22



יין בכוס

אדומים

קמבורל רזרבה, ריוחה | 42
ויתקין, מסע ישראלי אדום | 45
מונטה זובו, ואלפוליצ'לה ריפאסו | 48
קלו דה גת, סירה הראל | 54

לבנים

שאטו סנט מישל, גוורצטרמינר | 38
פלטר, שרדונה | 40
מטואה, סובניון בלאן | 42
שבלי, בובייה | 52

מבעבע

קווה מוניסטרול ברוט נטור | 30

בתפריט זה אנו משתמשים במצרכים מיוחדים נטולי גלוטן. יחד עם זאת המטבח שלנו, אינו חופשי מגלוטן. אנו מקפידים הקפדה יתרה בטיפול בחומרי הגלם, כלי הבישול והטיגון, כמו גם ניקיון סביבת העבודה.