

# Bustan Menu 2023

## **Bread with Tomato Dip & Garlic Confit - 34 Nis**

A delightful starter featuring fresh bread accompanied by a luscious tomato dip and fragrant garlic confit. Pairs perfectly with our Spicy Margarita Passion or a crisp white wine.

## **Indian Tartare, Freekeh Bread & Avocado Cream - 78 Nis**

A vibrant fusion of flavors with Indian-inspired tartare, hearty freekeh bread, and a velvety avocado cream. Enjoy with our Red Lychee Gin or a zesty Sauvignon Blanc.

## **Beetroot Sashimi, Orange Fillet, Gorgonzola & Garden Flowers - 69 Nis**

An exquisite dish combining delicate beetroot sashimi, tangy orange fillet, creamy Gorgonzola cheese, and blossoms from the garden. Enhance the flavors with a Hibiscus Colada or a chilled glass of rosé.

## **Smoky Greens with Broccoli, Asparagus & Green Beans - 80 NIS**

A delightful medley of smoky greens, featuring tender broccoli, crisp asparagus, and fresh green beans. Complement the dish with our Gentle Arak or a crisp Pinot Grigio.

## **Jericho Vinegarette with Yogurt, Mint & Almonds - 67 Nis**

A refreshing and tangy Jericho-inspired vinaigrette, infused with cooling yogurt, fragrant mint, and crunchy almonds. Savor alongside a Raspberry Gin Mule or a bright Riesling.

## **Corned Beef Bruschetta with Mustard Aioli, Caramelized Tomato, Rocket & Balsamic Reduction - 81 Nis**

A delectable bruschetta topped with savory corned beef, creamy mustard aioli, sweet caramelized tomato, peppery rocket, and a rich balsamic reduction. Indulge with a Pineapple Margarita or a full-bodied red wine.

## **Tuna Sashimi with Avocado, Cilantro, Yuzu Vinaigrette, Jalapeno & Nachos - 93 Nis**

A delightful fusion of flavors featuring tender tuna sashimi, creamy avocado, fragrant cilantro, tangy yuzu vinaigrette, spicy jalapeno, and crunchy nachos. Delight in this dish with an Espresso Martini or a light and refreshing ale.

## **Desserts**

### **Chilled Pineapple, Vanilla Ice Cream, Toffee & Peanut Crumble - 52 Nis**

A tantalizing dessert with cold pineapple, creamy vanilla ice cream, rich toffee, and a crunchy peanut crumble.

### **Fruit Platter - 156 Nis**

A colorful and refreshing assortment of the season's finest fruits, perfect for sharing and enjoying with friends.



# Bustan Menu 2023

## לחם בליווי מטבל עגבניות וקונפי שום 34 ₪

התחלת ערב מלהיבה עם לחם טרי, מטבל עגבניות ערמומי וקונפי שום איכותי ומשובח.

## טרטר אינטיאס, לחם פריך וקרום אבוקדו 78 ₪

איזון מושלם של טעמים המשלב בין טרטר אינטיאס עשיר, לחם פריך מסורתי וקרום אבוקדו משיי.

## ששימי סלק, פילה תפוז, גבינה גרוגונוולה ופרחים מהגינה 69 ₪

מנה ייחודית המקנה חוויה קולינרית מיוחדת עם ששימי סלק דקיק, פילה תפוז מרענן, גבינת גרוגונוולה עשירה ופרחים מהגינה.

## ירוקים מעושנים ברוקולי, אספרגוס ושעועית 80 ₪

מנה מפתיעה ומשובחת של ירקות מעושנים הכוללת ברוקולי רך ומעטר, אספרגוס מפוצץ טעמים ושעועית ירוקה וטריה.

## וינגרט יריחו עם יוגורט, נענע ושקדים 67 ₪

וינגרט מרענן ומשגע המבוסס על טעמי יריחו, עם יוגורט קריה, נענע מריחה ושקדים מגרדים.

## מקורמלת, רוקט ובלסמי מצומצם 81 ₪

ברוסקטה מפתיעה ומשובחת המגישה קורנביף מתובל, איולי חרדל מלא עסק, עגבניה מקורמלת ומתוקה, רוקט מריחה ובלסמי מצומצם לגימור מושלם.

## ששימי טונה אבוקדו, כוסברה, וינגרט יוזו חלפיניו ונאצוס 93 ₪

איזון מרהיב של טעמים המציג ששימי טונה רך ועדין, קרום אבוקדו קרמי, כוסברה טרייה, וינגרט יוזו מרענן וחלפיניו מלא חום, הכול מוגש על מיטת נאצוס משגעים.

## קינוחים

### אננס קר, גלידה וניל, טופי וקראנץ בוטנים 52 ₪

קינוח קריר ומושלם הכולל אננס קר ומרענן, גלידת וניל קלאסית ומשובחת, טופי מתוק וקראנץ בוטנים מפוצץ טעמים.

### פלטת פירות 156 ₪

מבחר פירות טריים ומשגע המגיש טעמים מרהיבים וקולוריים מרעננים, מנה אידאלית לשיתוף עם חברים או משפחה.