



**MARIPOSA**  
SENSATIONAL CUISINE

פרעצל חם ומטבלים - 24 ש"ח | לחם דגנים, כפרי לבן ומטבלים - 26 ש"ח

### סלט שמוליק

סלט ירוק קצוץ, בצל סגול, ארוגולה, פטרוזיליה, חמוציות, שקדים קלויים, לימון סחוט ושמן זית

### סלט חסות פריכות

חסות פריכות, כרוב סגול, בצל סגול, פקאן מסוכך, אגסים, גבינת פטה טבעונית בויניגרט מנגו

### סלט קינואה

קינואה אדומה, בצל סגול, פטרוזיליה, חמוציות, שקדים קלויים, גבינת פטה טבעונית בויניגרט חרדל

### קבב דגים

רוטב פלפלים קלויים ועגבניות שרי, שום קונפי, קרם חציל וברוסקטה

### קרפצ'ו בקר

שמן זית, אורוגולה, גרירת עגבניות, בלסמי מצומצם ושקדים פרוסים

### סלט שוק אווז

אטריות שעועית, כרוב סגול, מלפפון, בזיליקום, כוסברה, ג'ינג'ר, בשר שוק אווז מפורק, ברוטב פונזו וצ'ילי ירוק

### סביצ'ה דג ים

נענע, אורגנו טרי, פלפל חריף, קרם חציל, שמן זית, גרירת עגבניות וברוסקטה

### "ספגטי" אינטיאס

רצועות אינטיאס טרי, פפאיה, מלפפון, פומלה, זרעי שומר, רוטב של יוזו, צ'ילי וכורכום טרי, פניני טפיוקה, שמן בצל שרוף, אורז קלוי טחון וגרניטה אבטיח וג'ינג'ר (תוספת 40 ש"ח)

### קוביות טונה אדומה טרייה

רוטב בוטנים פיקנטי, קרם חציל, בצל ירוק וכדורי אורז פריכים (תוספת 40 ש"ח)

### נתחי לברק מטוגנים

על סלט חריף של אטריות זכוכית, כוסברה, בוטנים, ג'ינג'ר, בצל קריספי וצ'ילי ירוק (תוספת 35 ש"ח)

### "ברולה" כבדי עוף

אגסים ביין וקראמבל תבלינים (תוספת 15 ש"ח)

### טטאקי סינטה

שמן שומשום, סויה, ווסאבי, פטריות שיטאקי, סוכר דקלים ופלפל חריף (תוספת 25 ש"ח)

יין עסקי, סדרת "גולן", יקב רמת הגולן - 30 ש"ח



**MARIPOSA**  
SENSATIONAL CUISINE

### לברק תאילנדי

"ביס בהרכבה" - נתחי לברק במרינדת כוסברה ופלפל לבן, רוטב של שום, פלפל תאילנדי, ג'ינג'ר, ליים, פיש סוס וסוכר דקלים, עשבים טריים, סטיקי רייס, קשיו קלוי ועלי חסה קריספי - 145 ש"ח

### לברק, פטוצ'יני ופלפלים חריפים

לברק מפורק צרוב על הפלנצ'ה, פטוצ'יני טרי, פלפלים חריפים, שום, שעועית ירוקה קצוצה, פטרוזיליה וקרם חציל - 145 ש"ח

### סלמון ומלפפונים

סלמון צרוב, קרם תפוחי אדמה, סלטון מלפפונים, סויה, כוסברה, ג'ינג'ר ובוטנים - 138 ש"ח

### מוסר וארטישוק ירושלמי

מוסר צרוב ותבלין דואה, ניוקי תפו"א, פטריות שמפיניון, שום, מרווה, פטרוזיליה וקרם ארטישוק ירושלמי - 156 ש"ח

### שיפוד פרגית על גריל פחמים

קרם תפוחי אדמה, רליש כבד אווז בציר בקר וטימין - 126 ש"ח

### כבדי עוף

עגבניות שרי, שום קונפי וקרם תפוחי אדמה - 98 ש"ח

### סינטה צרובה

על גריל פחמים, ציר בקר, פטריות, שום, פלפל שחור גרוס וניוקי פריך - 162 ש"ח

### רצועות פילה בקר

עגבניות שרי, שום קונפי וקרם תפוחי אדמה - 152 ש"ח

### פילה בקר קלאסי

קרם תפוחי אדמה ורוטב יין אדום - 192 ש"ח

### אנטריקוט "Black Angus"

תפוחי אדמה V.I.P, שום קונפי, שמן זית, טימין ולימון - 65 ש"ח ל-100 גרם (משקלי אנטריקוט משתנים מדי יום)

to place  
an order  
<<

Business menu



**MARIPOSA**  
SENSATIONAL CUISINE

Hot pretzel & dips - 24 ₪ | Grain bread & dips - 26 ₪

**"Shmulik" salad**

Chopped green salad, red onion, arugula, parsley, cranberries & toasted almonds, mediterranean sauce

**Crispy lettuce salad**

Assorted crispy lettuce, red cabbage, red onions, pecans, pears, vegan feta cheese & mango vinaigrette

**Quinoa salad**

Red quinoa, red onion, parsley, mustard vinaigrette, cranberries, toasted almonds & vegan feta cheese

**Fish kebab**

Peppers & cherry tomatoes sauce, garlic confit, eggplant cream & bruschetta

**Beef Carpaccio**

Olive oil, tomato, arugula, sweet balsamic sauce & roasted almonds

**Goose salad**

On a bean noodles salad, red cabbage, cucumber, basil, goose meat in Ponzu sauce & hot chili

**Sea fish ceviche**

Mint, fresh oregano, hot pepper, eggplant cream, olive oil, tomatoes & bruschetta

**"Spaghetti" Yellow Tail**

Strips of fresh yellow tail, papaya, cucumber, pomelo, fennel seeds, Yuzu sauce, chili & fresh turmeric, tapioca pearls, burnt onion oil, Ground roasted rice, watermelon & ginger granita (Extra 40 ₪)

**Red Tuna cubes**

Spicy peanut sauce, eggplant cream, green onion & crispy rice ball (Extra 40 ₪)

**Chunks of fried Sea Bass**

On a spicy salad of bean noodles, coriander, peanuts, ginger, fried onion & hot chili sauce (Extra 35 ₪)

**Liver parfait**

Pears in wine, spices crumble & toasted bread (Extra 15 ₪)

**Tataki sirloin**

Sesame oil, soy sauce, wasabi, Shiitake mushrooms, lettuce & roasted sesame seed (Extra 25 ₪)

**Business wine, "Golan", Golan Height - 30 ₪**

to place  
an order  
<<

Business menu



**MARIPOSA**  
SENSATIONAL CUISINE

### **Thai Sea Bass**

"Build A Bite" - Sea Bass marinated in coriander & white pepper, a sauce of garlic, thai pepper, ginger, lime & fish sauce, palm sugar, fresh herbs, sticky rice, roasted cashews & crispy lettuce leaves - 145 ₪

### **Sea Bass, fettuccine & hot peppers**

Seared sea bass on the plancha, fresh fettuccine, hot peppers, garlic, green beans, parsley and eggplant cream - 145 ₪

### **Salmon & Cucumbers**

Caramelized Salmon, potatoes cream, cucumber salad, soy, coriander & peanut - 138 ₪

### **Drum fish & Jerusalem artichoke**

Drum fish, Doua spice, gnocchi, champignon mushrooms, garlic, sage, parsley & Jerusalem artichoke cream - 155 ₪

### **Chicken skewer**

Potatoes cream and Foie Gras sauce, beef stock and thyme - 126 ₪

### **Pan fried chicken liver**

Cherry tomato, garlic confit & potatoes cream - 98 ₪

### **Grilled sirloin**

On charcoal grill, brown chicken stock, mushrooms, garlic, ground black pepper & crispy gnocchi - 162 ₪

### **Beef filet strips**

Cherry tomato, garlic confit & potatoes cream - 152 ₪

### **Beef filet steak**

Potatoes cream, red wine sauce - 192 ₪

### **"Black Angus" Entrecote**

V.I.P potato, garlic confit, olive oil, thyme & lemon - 65 ₪ Per 100 gr  
(Entrecote weights changes every day)