



Chaîne des Rôtisseurs

Association Mondiale de la Gastronomie

claro;

קלארו של השף רן שמואלי מהשפים הוותיקים והמוערכים שבישראל, יחד עם השף התפעולי טל פייגנבאום, הינה מקום בילוי עם מטבח פתוח ועדכני ממנו מוגש תפריט פארם-טו-טייבל עונתי המבוסס על תוצרת מקומית איכותית

המטבח הוא ים תיכוני, מטייל בארצות אגן הים התיכון, עם קריצה לתפיסת הבישול המשוחררת של רן שמואלי.

קלארו ממוקמת במבנה טמפרלי משנת 1886 אשר חודש באופן המשמר את ההיסטוריה הייחודית של המושבה החקלאית ששכנה במקום.

בקומה העליונה של המבנה ממוקם חדר פרטי שאת קירותיו מעטרים ציורי קיר מתקופת הטמפלרים ומרפסת הצופה למתחם שרונה

כתובת : דוד אלעזר 30 פינת רחוב הארבעה, ת"א

תאריך : 23.7.2026 **שעה :** 19:30

תפריט

לחם פרנה מהטאבון, לאבנה, סחוג

מנות ראשונות

סלט חסות, עלים מגינת קלארו, ויניגרט עשבי תיבול, גבינת ברק מקומית
ארטישוק ירושלמי צלוי, קרם סקורדליה, פטה כבשים, בצל צרוב, צ'יפס ארטישוק
ששימי דג ים, טבולה של פריקי, חמציץ, יוגורט, סלסלת עגבניות
פסטרמה מוסר ים, איולי זעתר, זרעי עגבנייה, בצל מוחמץ, ברוסקטה

מנת ביניים

ניוקי תירס ושרימפס, חמאת בייקון, בצל ירוק, קייל, ציילי

מנות עיקריות

דג שלם בקראסט מלח, מוגש על כל הירקות הירוקים של העונה בחמאה ותפוזים
טלה מבושל ארוכות ברוטב רימונים רך ומתפרק מהעצם, מבחר רטבים, פיתות ביתיות חמות מהטאבון



Chaîne des Rôtisseurs

Association Mondiale de la Gastronomie

קינוחים

ברד פודינג, קרם ברולה, פרי עונתי, גלידת שמנת חמוצה

מילפיי, שכבות בצק עלים, קרם וניל, רוטב טופי

משמשים ועוגת שמן זית, מרמלדת משמש, שקדים מקורמלים, גלידת יוגורט יווני

מים מינרלים ומוגזים

משקאות קלים ומוגזים

שתיה חמה

"קלארו לבן", קולומבר וסובניון בלאן, רקנאטי 2024

"קלארו אדום", פטיט סירה ומרסלאן, רקנאטי, 2022

בירה מהחבית, שקמה אמבר אייל

בירה מהחבית, אסטרייה דאם