JACKO'S ST

start here

teller bread
hot pepper and garlic, eggplant aioli, spicy tunisian tomato dip, tahini and ilana's salad
24

eggplant carpaccio
tahini powder, dates in tempura, pistachios, tomato concasse and eggplant caramel
48

colorful vegetable salad
baby gem lettuce, shallots, radishes, baby cucumber, roasted carrots tomato, walnuts and basil
54

lady salad
endive, lettuce, artichoke hearts, roasted pistachios, pink lady apples and honey vinaigrette
58

asian salmon
salmon in teriyaki, tapioca crunch, cucumber and mint
52

sea fish tataki
with asian pistachio sauce, caviar cucumber and yuzu
62

sea fish bruschetta
red tuna, wasabi cream, shallots, and pickled radishes.
sea fish pickled, aioli mustard, saffron, and fruit from the market
64

red tuna fricassee
potato confit, soft boiled egg, olive tapenade, harissa and cornichons
58

beef fillet carpaccio with poached egg
jerusalem bagel, shimeji mushrooms, scallions, balsamic vinegar and capparis aioli
60

beef kebab and moroccan chard
with mashwaya salad
58

veal sweetbreads on the grill
tahini powder, tomatoes, shallots and chard
68

kurdish ravioli
fresh market greens and hamusta stock
60

asado bruschetta
asado of the bone, porcini mushrooms and a basil aioli
66

moroccan cigar
beef, sweetbreads, harissa and chicken liver, tahini, tomato paste and burned scallion
64

goose liver with a semolina cake
shallots, pistachios, wine sauce and pumpkin cream
96

main courses

sour kurdish risotto
celery, chard, garlic and scallion
66

chicken liver
onions, maple ,sweet potatoes, and scallions
78

250 gr hamburger from choice cuts of beef
bakes potatoes, fried onion and basil aioli
78

mushroom risotto with shredded asado
date honey and beef stock
88

chicken thigh in charcoal
confie potato, hot stew of bulgur, bok choy and olive oil sauce
88

goose breast focaccia
glazed with date honey, mushrooms, shallots, and beef stock
96

salmon harreima
harreima cream, mild humus, bread on gas and olive oil sauce
98

whole sea bream
olive oil sauce, lemon and sherry, roasted beets, potato and colorful carrots
124

fish fillet
gnocchi, turkish salad shallots and sumac
128

beef fillet with mushrooms risotto yifrach
brandy sauce, shallots and asparagus
158

mibrasa

dry aged premium meat imported from the state and grilled in spanish charcoal oven

entrecote 300 gr
148

prime rib
entrecote on the bone served with roasted bone marrow
52 (price per 100 gr)

served with:
garlic chimichurri, fennel salad and baked potatoes

cocktails

kalispera
ouzo plomari, rosetta, lemon, mint and anise star
44

gin tarzan
gin, aperol, cointreau, bitter orange and tonic
48

the original camel
white bacardi, raw tahini, rosetta, coconut and pineapple juice
44

vodka beets
vodka grey goose, beets syrup oranges and touch of cumin
46

pineapple and basil
bacardi, pineapple juice, coconut monin, basil syrup
48

the famous street
famous grouse, angostura, aperol, rosetta, ginger ale, and hoegaarden foam
46

drinks & beer

water
mineral water neviot **14**
natia water **28**
ferrarelle **28**

taps beers
tuborg 350 ml **28**
hoegaarden 350 ml **32**

beer bottles
carlsberg **28**
weihenstephan **32**
corona **32**

israeli beer
herzl 6% kapra **32**
herzl ipa **23**

Vegetarian Vegan Gluten Free

JACKO'S ST

ראשונות

לחם טלר
פלפל חריף ושום, איולי חצילים, מרדומה, טחינה, וסלט של אילנה
24

קרפצ׳ו חציל
אבקת טחינה שחורה, תמרים בטמפורה, קונקסה עגבניות, פיסטוקים וקרמל חציל
48

סלט ירקות צבעוני
חסה בייבי ג׳ים, שאלוט, צנונית, בייבי גזרים צלויים, בייבי מלפפונים, אגוזי מלך ובזיליקום
54

סלט ליידי
אנדיב וחסה ערבית, לב ארטישוק, פיסטוק קלוי, תפוח פינק ליידי ווינגרט דבש
58

סלמון אסייתי
סלמון מושרה בטריאקי, קראנץ׳ טפיוקה מלפפונים ונענע
52

טטאקי דג ים
רוטב פיסטוק אסייתי, קוויאר מלפפון וטיפות יוזו
62

ברוסקטת דגי-ים
טונה אדומה, קרם וואסבי, שאלוט וצנוניות כבושות. דג ים כבוש איולי חרדל וזעפרן ופרי מהשוק
68

פריקסה טונה אדומה
קונפי תפוחי אדמה, טפנד זיתים, אריסה, קורנישונים וביצה רכה
58

קרפצ׳יו פילה בקר עם ביצה עלומה
בייגלה ירושלמי, בצל ירוק, בלסמי, שימאגי ואיולי צלפים
60

קבב בקר ומנגולד מרוקאי
עם סלט משוויאה
58

שקדי עגל במנגל
אבקת טחינה, עגבניות, שאלוט ומנגולד
68

רביולי כורדי
ירוקים מהשוק וציר חמוסטה
60

ברוסקטת אסאדו
מפורק מהעצם, פורצ׳יני ואיולי בזיליקום
66

סיגר מרוקאי
בשר בקר, שקדי עגל, אריסה וכבדים, טחינה, רסק עגבניות ובצל ירוק שרוף
64

כבד אווז ועוגת סולת
שאלוט, פיסטוק, רוטב יין וקרם דלעת
96

עיקריות

ריזוטו כורדי חמצמץ
עם סלרי, מנגולד, שום ובצל ירוק
66

כבדי עוף
מוקפצים עם בצל, בטטה מייפל ובצל ירוק
78

המבורגר מנתחים מובחרים 250 גר׳
תפו״א אפוי, בצל מטוגן ואיולי בזיליקום
78

ריזוטו אסאדו ופטריות
סילאן וציר בקר
88

פרגית בפחמים
קונפי תפו״א, תבשיל חם של בורגול, בוקצ׳וי ורוטב שמן זית
88

פוקצ׳ה חזה אווז
מזוגג ברוטב של סילאן, פטריות, בצלים וציר בקר
96

חריימה סלמון
קרם חריימה, חומוס עדין, לחם על הגז ורוטב שמן זית
98

דניס שלם
רוטב שמן זית, לימון ושרי, סלק צלוי, תפו״א וגזרים צבעוניים
124

פילה דג ים טורקי
ניוקי, סלט טורקי, טחינה ושאלוט בסומק
128

פילה בקר ויפרח ריזוטו פטריות
רוטב ברנדי, שאלוט ואספרגוס
158

מיברסה

נתחי בשר אמריקאים טריים שיושנו בייבוש יבש ונצלים בתנור פחמים ספרדי

אנטריקוט 300 גר׳
148

פריים ריב
אנטריקוט עם עצם. מוגש עם מח עצם צלוי
52 (מחיר ל-100 גר׳)

המנות מגיעות עם תוספת:
צ׳ימצ׳ורי שום, סלט בישבש ותפו״א אפוי

קוקטיילים

קליספרה
אוזו פלומארי, רוזטה, נענע, לימון וכוכב אניס
44

ג׳ין טרזן
ג׳ין, אפרול, קואנטרו, ביטר תפוז וטוניק
48

הגמל המקורי
רום בקרדי לבן, טחינה גולמית, רוזטה, קוקוס ומיץ אננס
44

וודקה סלק
וודקה גרייגוס, סירופ סלק, תפוזים ונגיעות כמון
46

אננס בזיליקום
רום בקרדי, מיץ אננס, מונין קוקוס וסירופ בזיליקום
48

the famous street
פיימוס גראוס, אנגוסטרה, אפרול, לימון ורוזטה, ג׳ינג׳ר אייל, וקצף הוגרדן
46

שתיה ובירה

מים
נביעות **14**
נטיה **28**
פרלה **28**

בירה חבית
טובורג 350 מ״ל **28**
הוגרדן 350 מ״ל **32**

בירה בקבוק
קרלסברג **28**
ווינשטפן **32**
קורונה **32**

בירה ישראלית
הרצל 6% כפרה **32**
הרצל IPA **32**

צמחוני · טבעוני · ללא גלוטן