



טעמים ראשונים

**'ארקדיה קלאסיי- מח טלה עם עגבניות מיובשות, סלק אדום,
תימין, שרדונה, שום קונפי ולימון**

68

**ניוקי עם שרימפס, קלמרי, תמנונים, עגבניות
ובוטרגה – 'הזהב של היס'**

108

**קרפציו דג ים, מיצי עגבנייה, שמן זית בתולי,
פרחי ריחן ומלח מסיצילה**

85

ריזוטו עם ירקות ירוקים מגינת המסעדה ופרמז'נו רגיאנו

68

**קלסונס עם גבינת צאן רכה, חמאת מרוות- בר
על סלט חם של תרד אורגני**

70

מרק דגים 'ארקדיה'

85

רביולי במילוי בשר טלה ארומטי, שקדי טלה ועשבי תבלין

75

שקדי עגל, קטיפה של ירקות שורש, פטריות פורצייני ובלסמי 30 שנה

80

***קראט קוויאר מהגליל העליון, מזן אוסטרה, מוגדר כאחד הקוויארים
המשובחים ביותר בעולם**

50 גרם 225 יורו



מנות עיקריות

מן הים

מוסר ים על גריל עצים מעורב, חמאת זעתר, לימונים כבושים,
קונפי של עגבניות, צלפים וניוקי תפוחי אדמה

150

סי-בס ים תיכוני, ירקות מהגינה, שמן זית ועשבי תבלין
מוגש עם ריזוטו אדום פיקנטי

150

מחבת של כל טוב מן הים- שרימפס, קלמרי, סרטנים, תמנונים
עם עגבניות, לימון, שום, פטרוזיליה, שמן זית וצלפים

190

דג ים על פי מצב רוחו של הים והדייג



בשרים

קדרה של טלה עסיסי, ירקות שורש, ארטישוק ירושלמי ועשבים מהגינה

125

'פריים ריב' לזוג עם מרמלדת בצלים, מח עצם, שמן זיתים שחורים,

ורוטב 'סוחרת היין'

190 לסועד

אוכף טלה מהגליל, ריזוטו של חיטה ירוקה, קונפי שום,

שקדי טלה ועלי דפנה טריים

מנה לזוג - 185 לסועד

נתח קצבים מובחר עם קטיפה של ירקות שורש, בצלצלי אשלוט,

עוגת תפוחי אדמה אורגניים, אספרגוס, עם רוטב יין אדום עשיר

140

עוף אורגני מכפר הנגיד עשוי בתנור אבן, ראגו של פטריות יער,

תימין פראי, ציר ארומטי וכופתאות של עלי

110

ארקדיה ממליצה

ארוחה מלאה במחיר של 330 ₪ לסועד

כולל פתיחים, מנה ראשונה, מנה עיקרית וקינוח, לבחירה מהתפריט

כל הירקות במסעדה אורגניים

לא כולל 12% דמי שרות