

ראשונות

ציפס בטטה / 36
תלתלי קראנץ בטטה דקיקים
בזילוף סילאן

מרק היום (בחורף) / 44

פורטובלו מיקס / 44
מיקס פטריות פורטובלו ושמפיניון
מוקפצות ברוטב
טריאקי, צילי,
עשבי תיבול ושומשום שחור

קריספי כנפיים / 52
חצי קילו כנפיים מעושנות עם
טוסקנה, צילי, טריאקי ושומשום לבן

פטה כבדים / 52
ממרח כבדים עם בצל מקורמל ושום קונפי
בליווי לחם בריוש

נאצ'וס בשר מעושן / 52
נאצוס ביתי עם קוביות
אסאדו ובריסקט מעושנים
בליווי צימיצורי ושקדים

לחם בשר / 54
אסאדו ובריסקט מעושנים בליווי צ'ימיצ'ורי
ושקדים עם זילוף של טחינה גולמית ושקדים
על מצע של לחם בריוש וחסה לאליק

קרפציו פילה בקר / 58
בלסמי מצומצם, שמן זית, מיץ לימון
מצע של עלים ירוקים
בליווי טוסטונים

חציל רוזה / 56
חציל בלאדי מעושן במילוי בשר טחון וזילוף
של טחינה לבנה מעל, פטרוזיליה ושקדים
מוגש עם מקלות שומשום

פוקצ'ות

פוקצ'ות קלאסיות הנאפות במקום בטאבון אבן

פוקצ'ה מטבלים / 38
מבחור מטבלי שף ייחודיים

פוקצ'ה חומוס פטריות / 44
פטריות שמפיניון מוקפצות עם בצל ושום בליווי חומוס הבית

פוקצ'ה חומוס בשר / 54
בשר קצוץ מוקפץ עם בצל סגול, סלסה וירוקים בליווי חומוס הבית

פוקצ'ות איטלקיות הנאפות במקום בטאבון אבן

פוקצ'ה מעורב ירושלמי / 74
נתחי חזה עוף, פרגית וכבדי עוף מוקפצים עם בצל סומק ושום, בזילוף טחינה גולמית ופטרז'ילה

פוקצ'ה קבונים / 76
חמישיית קבונים בליווי טבעות חציל מטוגן, עגבניות שרי ופלפלים קלויים
בזילוף של טחינה גולמית ועשבי תיבול

פוקצ'ה אסאדו / 79
אסאדו מעושן מוקפץ עם פטריות, עגבניות שרי, בצל צלוי, שום וצ'ימיצ'ורי הבית
בזילוף דבש ופטרז'ילה

טורטיות "אשתנור"

טורטיות ביתיות מוגשות בליווי סלט אישי ומתבלי השף

טורטייה עוף / 58
נתחי עוף מוקפצים עם בצלים
ברוטב ירוקים עם ממרח דיו'נו

טורטייה אנטריקוט / 66
נתחי סטייק אנטריקוט עם בצל מושחם
מוקפץ ברוטב ברבקיו עם ממרח דיו'נו

טורטייה מעושנת / 69
אסאדו ובריסקט מעושן עם בצל ופטריות שמפיניון
ברוטב טריאקי וצ'ימיצ'ורי

סנדוויצ'ים

לחם הנאפה בטאבון אבן בליווי ציפס וירקות חתוכים

סנדוויץ' הודו מעושן / 62
פרוסות חזה הודו נקבה מעושן במרינדה של חרדל ודבש
מוקפץ עם בצלים

סנדוויץ' מעורב ירושלמי / 62
נתחי חזה עוף, פרגית וכבדי עוף מוקפצים עם בצלים

סנדוויץ' אנטריקוט / 66
רצועות סטייק אנטריקוט אגוס עם בצל מושחם מוקפץ ברוטב ברבקיו

סנדוויץ' מעושנים / 69
נתחי אסאדו ובריסקט מעושנים עם בצל ופטריות שמפיניון
ברוטב מקסיקני, נגיעה של צ'ילי חריף וצ'ימיצ'ורי

סלטים

סלט ערבי / 52
מלפפון, עגבניה, בצל סגול ופטרז'ילה קצוצים דק
בתיבול שמן זית ולימון טרי בליווי טחינה לבנה

סלט פטריות / 58
פטריות פורטובלו ושמפיניון מוקפצות ברוטב טריאקי וצ'ילי
בליווי אצבעות בטטה מטוגנות, אגוזי מלך ושומשום שחור,
על מצע של חסה לליק, עגבניות שרי,
בצל סגול, מקלות גזר וכרוב סגול

סלט עוף / 66
נתחי חזה עוף ברוטב ירוקים, בליווי אצבעות בטטה,
על מצע של חסה לליק ועלי בייבי, עגבניות שרי
זיתי קלמטה, לבבות דקל, גזר ובצל סגול
בזילוף איולי קארי, שמן זית, לימון טרי ושקדים

סלט הודו מעושן / 66
חזה הודו נקבה מעושן במרינדה של חרדל ודבש,
על מצע של חסה לליק ועלי בייבי, עגבניות שרי
גזר ופירות העונה

סלט אנטריקוט / 69
רצועות סטייק אנטריקוט ובצל ברוטב
חמאת בוטנים ביתית, צ'ילי וטריאקי
על מצע של חסה לליק ועלי בייבי, מלפפון וכרוב סגול
בזילוף טחינה גולמית ועשבי שקדים

פסטות

מעטרתות בעשבי תיבול

פטוצ'יני עוף / 66
נתחי חזה עוף צרובים במחבת עם פטריות שמפיניון,
בצל אדום וכרישה
ברוטב ירוקים וצ'ילי

פטוצ'יני אנטריקוט / 69
רצועות סטייק אנטריקוט מוקפצות
עם פטריות שמפיניון ובצל
ברוטב מתקתק של טריאקי ביתי ויין לבן

פוזילי אסאדו / 69
קוביות אסאדו מעושן עם פטריות פורטובלו ובצל
ברוטב טריאקי, שום, צ'ילי חריף, מקסיקני וצ'ימיצ'ורי

פטוצ'יני אולי אולי / 58
פטוצ'יני מוקפץ ברוטב ירוקים ושום עם פלפלים, גזר,
פטריות שמפיניון, שעועית ירוקה ובטטה
בליווי טבעות חציל מטוגנות

אוכל שילדים אוהבים / 49

המבורגר הבית / שניצלונים / נתחי חזה עוף
מוגש עם ציפס, כוס שתייה לבחירה
תפוזים/לימונדה

*מיועד לילדים עד גיל 9

Grill & smokehouse

Grill

שניצל רוזה / 68
חזה עוף בציפוי פירורי זהב ושומשום

שניצל וינאי / 79
כתף בקר בלאק אנגוס בציפוי פירורי זהב ושומשום

כבד עוף / 69
כבדי עוף צרובים על הגריל, מוקפצים
עם בצל מושחם שום וחואיג'

כבד עוף טנזיה / 74
כבדי עוף צרובים על הגריל, מקורמלים
עם פירות טריים וטנזיה של
משמשים, שזיפים ותמרים
מוקפצים בוויסקי דבש, סילאן ושקדים

רול חזה עוף / 72
רול חזה עוף במרינדה של נענע, שום ולימון
מבושל ברוטב טריאקי
על מצע של עדשים שחורות ובטטה

פרגית / 78
סטייק פרגית צרוב על הגריל מקורמל בחרדל ודבש

סטייק אנטריקוט אנגוס / 145
300 ג' סטייק אנטריקוט אנגוס מיושן משובח

פילה סלמון נורבגי / 98
פילה סלמון נורבגי ברוטב השף אפוי בטאבון
על מצע של עדשים שחורות

Smokehouse

חזה הודו מעושן / 78
חזה הודו נקבה מעושן
במרינדה של חרדל ודבש
על מצע של עדשים שחורות פטריות ובטטה אפוייה

בריסקט / 98
280 ג' חזה בקר מעושן כ-18 שעות בעץ Hickory
בתוספת צ'ימיצ'ורי,
עשבי תיבול וזילוף דבש

חזה עגל חלב / 139
חזה עגל חלב מעושן 12 שעות
ולאחר מכן צרוב קלות על הגריל
בתוספת ריבת בצל ושום קונפי ביתי
נתח יחסית שומני

נתח אסאדו / 145
300 ג' אסאדו מעושן כ-14 שעות עם עץ Hickory
בתוספת צ'ימיצ'ורי, תבלין השף וזילוף דבש

סטייק פיקניה (שפיץ צ'אך) / 159
280 ג' סטייק פיקניה איכותי, מעושן קלות
ולאחר מכן צרוב על הגריל

סטייק דנוור קאט / 149
300 ג' סטייק דנוור מיושן צרוב על הגריל
מומלץ עד מידת עשייה M

כל המנות מוגשות בליווי תוספת לבחירה וסלט אישי

פוטטו / צ'יפס / אורז ירוק / אורז צהוב / ירקות מוקפצים / פירה

פלטה קצבים

2 סועדים / 259 - 3 סועדים / 369

שיפודי אנטריקוט אנגוס,
סטייק פרגית, חזה עוף
צ'וריסוס, כבדי עוף,
כנפיים מעושנות
וקבבונים

פלטה בשרים מעושנים

2 סועדים / 279 - 3 סועדים / 399

נתח אסאדו, בריסקט פרום,
שיפודי אנטריקוט אנגוס
אונטריב עם ריבת בצל
בליווי צ'ימיצ'ורי
וזילוף דבש

המבורגרים

כל ההמבורגרים שלנו נעשים במקום מתערובת של 100% בשר בקר ייחודית

מידות עשייה:

BB צרוב נא קר במרכז

R חרוך במעטפת, נא וקר במרכז

MR צרוב היטב, נא, במרכז חמים

M צרוב היטב, ורוד וחם במרכז

MW צרוב היטב, ורוד אפור וחם במרכז

WD עשוי לחלוטין יבש

המבורגר 150 ג' / 55

דאבל בורגר / 72

קראנץ בורגר / 58

150 ג' בקר בציפוי פירורי זהב

המבורגר אסאדו / 76

150 ג' בקר בתוספת אסאדו מעושן
עם צ'ימיצ'ורי, תבלינים וזילוף דבש

תוספות לבחירה:

בצל מטוגן

ביצת עין / 7

פטריות יער / 9

ריבת בצל ושום קונפי / 9



תפריט שתיה

משקאות קרים

כוס לימונדה / תפוזים - 9
שתייה קלה / מוגזים / מים בטעמים - 13
מים מינרלים בזכוכית 500 מ"ל - 15

משקאות הבית

לימונענע גרוס - 18
ניתן להוסיף צ'ייסר עראק בתוספת ש"ק
(מיץ תפוזים סחוט טבעי - 18 (בעונה
שייק פירות - 25

קנקנים

לימונדה / תפוזים - 33

בירות

בירה קרלסברג מהחבית - שליש 19 / חצי 28
בקבוק טובורג / ויינשטפן - 25
בירה שחורה - 15

משקאות חמים

תה נענע / קפה שחור - 9
קנקן תה צמחים - 15
סיידר חם (בעונה) בליווי קינמון ותפוח עץ - 18
ניתן להוסיף צ'ייסר יין בתוספת ש"ק



שאל את המלצר אודות הקינוחים הנפלאים שלנו...

STARTERS

✓ SWEET POTATO CHIPS / 36

THIN SWEET POTATO CURLS

TOPPED WITH DATE HONEY

SOUP OF THE DAY (IN WINTER) /44

✓ PORTOBELLO MIX / 44

PORTOBELLO AND CHAMPIGNON MUSHROOMS

SAUTÉED IN A

TERIYAKI & CHILI SAUCE

HERBS AND BLACK SESAME

SMOKED WINGS / 52

CRISPY SMOKED CHICKEN WINGS WITH

TOSCANA, CHILI & TERIYAKI

SAUCE TOPPED WITH SESAME

CHICKEN LIVER PÂTÉ / 52

CHICKEN LIVER SPREAD

WITH CARAMELIZED ONIONS AND GARLIC CONFIT

WITH SLICED BRIOCHE BREAD

SMOKED MEAT NACHOS / 52

HOMEMADE NACHOS WITH

SMOKED ASADO CUBES AND BRISKET

ACCOMPANIED BY CHIMICHURI AND ALMONDS

MEAT BRIOCH / 54

SMOKED ASADO AND BRISKET WITH CHIMICHURRI

TOPPED WITH RAW TAHINI AND ALMONDS

ON A BED OF BRIOCHE BREAD AND LALIK LETTUCE

BEEF FILLET CARPACCIO / 58

BALSAMIC SAUCE, OLIVE OIL, LEMON JUICE

ON A BED OF GREEN LEAVES

ACCOMPANIED BY TUSTONS

ROSA EGGPLANT / 56

SMOKED EGGPLANT FILLED WITH MINCED MEAT

TOPPED WITH WHITE TAHINI, PARSLEY AND ALMONDS

SERVED WITH SESAME STICKS

FOCACCIA'S

CLASSIC FOCACCIA BAKED ON SITE IN A STONE OVEN



FUCACCIA DIPS / 38
CLASSIC FUCACCIA BREAD WITH A SELECTION
OF OUR HOME-MADE DIPS



HUMMUS MUSHROOM FOCACCIA / 44
SAUTÉED CHAMPIGNON MUSHROOMS WITH ONION AND GARLIC
ACCOMPANIED BY HOMEMADE HUMMUS

MEAT HUMMUS FOCACCIA / 54
MINCE MEAT SAUTÉED WITH RED ONION, SALSA AND HERBS
ACCOMPANIED BY HOMEMADE HUMMUS

ITALIAN GARLIC FOCACCIA BAKED ON SITE IN A STONE OVEN

JERUSALEM MIX FOCACCIA / 74
CHICKEN BREAST SLICES, SPRING CHICKEN AND CHICKEN LIVERS
SAUTÉED WITH ONION AND GARLIC,
TOPPED WITH RAW TAHINI AND PARSLEY

KEBAB FOCACCIA / 76
FIVE KEBABS ACCOMPANIED BY FRIED EGGPLANT RINGS,
CHERRY TOMATOES AND ROASTED PEPPERS
TOPPED WITH RAW TAHINI AND HERBS

ASADO FOCACCIA / 79
SMOKED ASADO SAUTÉED WITH MUSHROOMS,
CHERRY TOMATOES, ROASTED ONIONS, GARLIC
& CHIMICHURRI SPRINKLED WITH HONEY AND PARSLEY

IRAQI TORTILLA WRAP

SERVED WITH A SALAD AND THE CHEF'S SPECIAL DIPS

CHICKEN TORTILLA / 58
STIR-FRIED CHICKEN SLICES WITH ONIONS
SAUTÉED IN A GREEN SAUCE WITH DIJON SPREAD

ENTRECOTE TORTILLA / 66
ENTRECÔTE STEAK STRIPS WITH CARAMELIZED ONIONS
SAUTÉED IN BARBECUE SAUCE AND DIJON SPREAD

SMOKED TORTILLA / 69
SMOKED ASADO AND BRISKET SAUTÉED WITH ONIONS
AND CHAMPIGNON MUSHROOMS
IN TERIYAKI AND CHIMICHURRI SAUCE

SANDWICH'S

BREAD BAKED IN A STONE OVEN
ACCOMPANIED BY CHIPS AND SLICED VEGETABLES

SMOKED TURKEY SANDWICH/ 62
SLICED SMOKED FEMALE TURKEY BREAST
MARINATED IN MUSTARD AND HONEY
SAUTEED WITH ONIONS

MIXED JERUSALEM SANDWICH / 62
SLICED CHICKEN BREAST, SPRING CHICKEN
AND CHICKEN LIVERS SAUTÉED WITH ONIONS

ENTRECOTE SANDWICH / 66
ANGUS ENTRECOTE STEAK STRIPS WITH CARAMELIZED
ONIONS SAUTÉED IN BARBECUE SAUCE



SMOKED SANDWICH / 69
SMOKED ASADO AND BRISKET WITH ONIONS
AND CHAMPIGNON MUSHROOMS
IN A MEXICAN SAUCE, A TOUCH OF HOT CHILI AND CHIMICHURRI

SALADS



FINELY CHOPPED SALAD / 52
FINELY CHOPPED CUCUMBER, TOMATO,
RED ONION AND PARSLEY
SEASONED WITH OLIVE OIL AND FRESH LEMON
ACCOMPANIED BY WHITE TAHINI



MUSHROOM SALAD / 58
PORTOBELLO AND CHAMPIGNON MUSHROOMS
SAUTÉED IN TERIYAKI AND CHILI SAUCE
ACCOMPANIED BY FRIED SWEET POTATO FINGERS,
WALNUTS AND BLACK SESAME,
ON A BED OF LETTUCE, CHERRY TOMATOES, PURPLE ONION,
CARROT STICKS AND PURPLE CABBAGE

CHICKEN SALAD / 66
CHICKEN BREAST STRIPS IN A GREEN SAUCE,
ACCOMPANIED BY SWEET POTATO FINGERS,
ON A BED OF LETTUCE AND BABY LEAVES, CHERRY TOMATOES
KALAMATA OLIVES, HEARTS OF PALM,
CARROTS AND PURPLE ONIONS
TOPPED WITH CURRY AIOLI, OLIVE OIL,
FRESH LEMON AND ALMONDS

SMOKED TURKEY SALAD / 66
SMOKED FEMALE TURKEY BREAST
MARINATED IN MUSTARD AND HONEY,
ON A BED OF LETTUCE AND BABY LEAVES,
CHERRY TOMATOES CARROTS
AND SEASONAL FRUITS

ENTRECOTE SALAD / 69
STRIPS OF ENTRECOTE STEAK STIR FRIED WITH ONION
IN A HOMEMADE PEANUT BUTTER, CHILI AND TERIYAKI SAUCE
ON A BED OF LETTUCE AND BABY LEAVES,
CUCUMBER AND PURPLE CABBAGE
TOPPED WITH RAW TAHINI AND ALMONDS

PASTAS

TOPPED WITH HERBS

CHICKEN FETTUCCINE / 66
CHICKEN BREAST SEARED IN A PAN
WITH CHAMPIGNON MUSHROOMS,
RED ONION AND LEEK
IN A GREEN AND CHILI SAUCE

FETTUCCINE ENTRECOTE / 69
STIR-FRIED ENTRECOTE STEAK STRIPS WITH
CHAMPIGNON MUSHROOMS AND ONIONS
IN A SWEET HOMEMADE TERIYAKI SAUCE AND WHITE WINE



FUZILI ASADO / 69
SMOKED ASADO CUBES WITH
PORTOBELLO MUSHROOMS AND ONIONS
IN TERIYAKI, GARLIC, SPICY CHILI AND
MEXICAN SAUCE MIXED WITH CHIMICHURRI



FETTUCCINE OLIO / 58
STIR-FRIED FETTUCCINE IN A HERB AND GARLIC SAUCE
WITH PEPPERS, CARROTS, CHAMPIGNON MUSHROOMS,
GREEN BEANS AND SWEET POTATO
ACCOMPANIED BY FRIED EGGPLANT RINGS

KIDS MEAL / 49

HAMBURGER / SCHNITZELS / CHICKEN BREAST

SERVED WITH CHIPS
A GLASS OF DRINK TO CHOOSE FROM
ORANGES/LEMONADE

FOR CHILDREN UP TO 9 YEARS OLD

Grill & smokehouse

Grill

ROSA SCHNITZEL / 68
CHICKEN BREAST COATED WITH GOLD
AND SESAME CRUMBS

WIENER SCHNITZEL / 79
BLACK ANGUS BEEF COATED WITH GOLD
AND SESAME CRUMBS

CHICKEN LIVER / 69
GRILLED CHICKEN LIVERS, STIR-FRIED
WITH ONION, GARLIC AND HAWAII

SWEET CHICKEN LIVER / 74
GRILLED CHICKEN LIVERS, CARAMELIZED
WITH FRESH FRUIT AND DRIED
APRICOTS, PLUMS AND DATES
STIR-FRIED IN HONEY WHISKEY, SILAN AND ALMONDS

CHICKEN BREAST ROLL / 72
CHICKEN BREAST MARINATED IN MINT,
GARLIC AND LEMON, COOKED IN TERIYAKI SAUCE
ON A BED OF BLACK LENTILS,
MUSHROOMS AND SWEET POTATO

SPRING CHICKEN / 78
GRILLED SPRING CHICKEN STEAK CARAMELIZED
WITH MUSTARD AND HONEY

ANGUS ENTRECOTE STEAK / 145
300G ANGUS ENTRECOTE STEAK PREMIUM

NORWEGIAN SALMON FILLET / 98
NORWEGIAN SALMON FILLET IN OUR CHEF'S SAUCE
BAKED IN A STONE OVEN
ON A BED OF BLACK LENTILS

Smokehouse

SMOKED FEMALE TURKEY / 78
SMOKED FEMALE TURKEY BREAST,
MARINATED IN MUSTARD AND HONEY
ON A BED OF BLACK LENTILS,
MUSHROOMS AND BAKED SWEET POTATO

BRISKET / 98
280 G BRISKET SMOKED FOR 18 HOURS IN HICKORY WOOD
TOPPED WITH CHIMICHURRI,
HERBS AND A DRIZZLE OF HONEY

SMOKED VEAL BREAST / 139
VEAL BREAST SMOKED FOR 12 HOURS AND
THEN LIGHTLY ROASTED ON THE GRILL
TOPPED WITH ONION JAM AND HOMEMADE GARLIC CONFIT
RELATIVELY FATTY PORTION

ASADO (RACK OF BEEF RIBS) / 145
300 G ASADO SMOKED FOR 14 HOURS IN HICKORY WOOD
TOPPED WITH CHIMICHURRI, THE CHEF'S SPECIAL SPICES
AND A DRIZZLE OF HONEY

PICANIA STEAK (SPITZ CHACH) / 159
280 G HIGH-QUALITY PICANIA STEAK,
LIGHTLY SMOKED AND THEN GRILLED

STEAK DENVER CUT / 149
300 G DENVER STEAK SEARED ON THE GRILL
RECOMMENDED UP TO LEVEL M

ALL DISHES ARE SERVED ACCOMPANIED BY A SIDE DISH OF YOUR CHOICE AND A SALAD

POTATOES / FRENCH FRIES / GREEN RICE / YELLOW RICE / STIR-FRIED VEGETABLES / MASHED POTATOES

CHEF MEAT PLATTER

2 DINERS / 259 - 3 DINERS / 369

ANGUS STEAK SKEWERS,
SPRING CHICKEN STEAK,
CHICKEN BREAST
CHORIZOS, CHICKEN LIVERS,
SMOKED WINGS
AND KEBABS

SMOKED MEAT PLATTER

2 DINERS / 279 - 3 DINERS / 399

ASADO, SLICED BRISKET,
ANGUS ENTRECÔTE SKEWERS
BEEF CHUCK WITH ONION
JAM AND GARLIC CONFIT
TOPPED WITH CHIMICHURRI AND
A DRIZZLE OF HONEY

HAMBERGERS

ALL OUR BURGERS ARE MADE ON SITE FROM A UNIQUE 100% BEEF MIXTURE

HAMBURGER 150 G / 55

DOUBLE BURGER / 72

CRUNCHY BURGER / 58
150G OF BEEF COATED WITH CRUMBS

ASADO HAMBURGER / 76
SMOKED ASADO CHUNKS ON A BASE OF 150G BURGER
TOPPED WITH CHIMICHURRI,
SPICES AND A DRIZZLE OF HONEY

CULINARY DEFINITION :

BB - CHARRED RARE EXTERIOR,
RAW & COLD IN CENTER
R - SEARED RARE CENTER, NOT WARM
MR - MEDIUM RARE, HOT IN CENTER
M - WELL SEARED, PINK HOT CENTER
MW - WELL SEARED, COOKED IN CENTER
WD - WELL DONE, DRY

EXTRAS:

FRIED ONIONS
FRIED EGG / 7
FOREST MUSHROOMS / 9
ONION JAM AND
GARLIC CONFIT / 9



DRINKS

COLD BEVERAGES

GLASS OF LEMONADE / ORANGE JUICE - 9

SOFT DRINKS / FIZZY DRINKS / FLAVORED WATER - 13

MINERAL WATER 500 ML - 15

ROZA SPECIALS

GRATED MINTED LEMONADE - 18

*ADDITION OF ARAK - 7

(FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE - 18 (IN SEASON

MIX FRUIT SMOOTHIE - 25

JUGS

LEMONADE / ORANGE - 33

BEER

CARLSBERG BEER ON TAP - THIRD 19 / HALF 28

TUBORG / WEINSTEPHAN - 25

BLACK BEER - 15

HOT BEVERAGES

MINT TEA / BLACK COFFEE - 9

A POT OF HERBAL TEA - 15

HOT CIDER (IN SEASON) - 18

ACCOMPANIED BY CINNAMON AND APPLE

ADDITION OF WINE - 7



Ask the waiter of our truly delicious deserts..

