

## ת פ ר י ט ק י ץ

לחם מחמצת, חמאה, ריבת צ'ילי. 29

מגש דליקטס מעדניה איטלקית, צלחת זוגית. 89

פיצטינה בצק אלה פלה רומאי ראגו תרד, רוקט וריקוטה 34 / ברזאולה איולי ורוקט. 39

חציל פרמזן קלאסיקה של חציל אפוי, פרמזן, עגבניות. 54

זוקיני מטוגן קרם פרמזן, לימון. 42

ארנצ'יני חצילים ודג גבינת כמהין, פרמזן. 48

פריטו מיסטו ים שרימפס וקלמרי מטוגנים, איולי, לימון. 68

שרימפס פרימוורה חמאה, יין לבן, סלרי, כרישה, ירוקים, עשבי תיבול. 84

קרודו דג טונה, עשבים, צ'ילי אדום, שקד קלוי, פומלה, קרם פרש, אבוקדו. 69

טונאטו טונה אדומה טונה אדומה כבושה, רוטב טונאטו, לחם, עגבניות. 64

טרטר אמריקנו טרטר בקר, איולי טרטר, פיסטוק, קורנישון, פרמזן, פוקצ'ה קלוייה. 64

ארטישוק רומאי סלסה ורדה, קרם פרמזן, סטרצ'טלה, רוקט. 48

בוראטה שרי עגבניות, פסטו פיסטוק, שקד קלוי, בזיליקום, בלסמי, רוקולה. 71

חסות לליק מקדמיה, בצל סגול, פרמזן, ויניגרט נענע דבש. 66

סלט הדרים קולורבי, שומר, עשבי תיבול, צימוקים, פומלה, פטה, דבש, פלפלים. 66

ניוקי חמאת עגבניות טימין, תרד, קרם פרש, אורפא. 76

פיצ'י אה פפה פרמזן. 65

ספגטיני פילה לברק ראגו תרד, פרמזן, גרמולטה. 88 / 64 ללא דג

ספגטי סיציליאנה שרימפס שמן זית, צלפים, אנשובי, אורגנו, עגבניות, פלפלים, פירורים קלויים, פרמזן. 92 / 76 ללא שרימפס

פפרדלה קצבים בשר מפורק, פטריות, ציר בקר, פרמזן. 88

פילה דג ים צרוב ברוקמיני, תרד, אספרגוס, שום, שמן זית, גרמולטה. 124

סקלופיני עוף ברוקמיני, תרד, אספרגוס, שום, שמן זית, גרמולטה. 74

חצי המבורגסה בג'בטה עגבניות, מוצרלה, לליק, איולי טרטר, שאלוט. 42

שניצל מילנסה פירה, רוטב חרדל. 69

ביסטקה 'פירונטינה' טיבון עגלה 600 גר', צ'יפס, רוטב חרדל. 238

סטייק אנטריקוט אנגוס, צ'יפס, צ'ימיצ'ורי. 138

קרמו שוקולד קרמבל שוקולד לוז, קציפה לבנה, טוויל קקאו. 52

פנקוטה פטל קולי פטל, קראמבל חמאה חומה, פרי העונה. 48

טירמיסו מסקרפונה, קפה, קקאו. 49

גבינה באסקית שמנת קרים צ'יז, פרי העונה. 52

מוס שוקולד קראמבל שוקולד לוז, שמן זית, מלח ים אטלנטי. 42

## י י נ ו ת

### ל ב ן

ריזלינג קסלשטאט. גרמניה. 44/132  
 סובניון בלאן. ירדן. רמת הגולן. ישראל. (כשר) 47/175  
 פינז גריג'ו. קסטלו דה לה רוסה. איטליה. 49/180  
 קוסטוזה. מונטה דל פרה. איטליה. 46/164  
 אסרטיקו. קיר-יאני. יוון. 51/210  
 אליגוטה. וינירון דה בוקסי. בורגון. צרפת. 48/177  
 שבלי. ברנד דפה. צרפת. 59/231  
 שנין בלאן. פיש הוק. דרום אפריקה. 54/185  
 סואבה. ריצארדי. ורונה. איטליה. 52/180  
 סובניון בלאן. אסטרוולב. מרלבורו. ניו זילנד. 216  
 הרי יהודה לבן. יקב צרעה. הרי יהודה. ישראל. (כשר) 265  
 אופטימה. מרגלית. קיסריה. ישראל. 265

### א ד ו ם

פרימיטיבו די מאנדוריה 'טאלו', סאן מרזאנו, פוליה, איטליה. 48/174  
 מלבק 'פראחה אלטמירה'. קאטנה זאפאטה. מנדוזה. ארגנטינה. 51/185  
 סטה ויניה. טוסקנה. איטליה. 46/171  
 ברברה. לאביגונה. אסטי. פיימונטה. איטליה. 54/195  
 לבה אביטל ירדן. רמת הגולן. ישראל. 52/190  
 קברנה דה קורטה. גארזון. אורוגוואי. 53/192  
 מקאון דו רוש. בורגון. צרפת. 231  
 שאטו גוויו. מונטאן סנט אמיליון. בורדו. צרפת. 235  
 וילה אנטינורי אדום. אנטינורי. טוסקנה. איטליה. 248  
 שורש אדום. צרעה. הרי יהודה. ישראל. (כשר) 325

### ר ו ז ה

רוזה פרימיטיבו. טרולי. איטליה. 44/132  
 רוזה קאפריס. וינירון סן טרופה. צרפת. 47/168  
 רוזה לה רוואה סוליי. סן טרופה. 190

### מ ב ע ב ע

פרוסקו. צינזאנו. איטליה. 44/164  
 סובניון בלאן. סנט קלר. מרלבורו. ניו זילנד. 52/204

### ב י ר ו ת ח ב י ת

אסטריאה 29 מלכה אדמונית 32

### ב י ר ו ת ב ק ב ו ק

פרוני 31 בלאנק 33

## ק ו ק ט י י ל י ם

### ה ב י ת

טורי ג'ין מושרה בפלפל אנגלי ומלפפון. ליקר סמבוק.  
 שרטז ירוק. מחית אננס ולימון. 57  
 רוידר וודקה. פסואה. ליקר סמבוק. פסיפלורה. קשמיר. 58  
 צ'יקולו רום קפטן מורגן. פסיפלורה. ורמוט רוזה.  
 היביסקוס. מנגו. 57  
 וויספר ויסקי ווילד טרקי. ליקר וניל. לילט רוזה. 56  
 מוקטייל (ללא אלכוהול) נוזקו בליני אפרסק. 38 | 98

### א פ ר ט י ב ו

הוגו שפריץ סמבוק. ליקר אשכוליות. פרוסקו. 49  
 אפרול נורדר אפרול. ליקר אשכוליות. תפוז. טוניק. 47  
 אירופיאן ג'ין. אפרול. פסיפלורה. לילט רוזה. מבעב. 47  
 סבגליאטו קמפרי. ורמוט 1757. פרוסקו. 42

### נ ג ר ו נ י

סאזור ג'ין, קמפרי, צינזאנו רוט, סאזור. 49  
 לבנדר ג'ין מושרה בלבנדר, קמפרי, צינזאנו רוט. 49  
 לבן ג'ין, צינזאנו ביאנקו, סלרס ג'נטיאן. 52

### ק ל א ס י י ם 52

מרגריטה | מיול | ג'סמין | נגרוני | אולד פאשן | מוחיטו  
 אספרסו מרטיני | איסט סייד

### חווית יין חופשי | ראשון - רביעי | שאלו את הצוות

# NORDER

## Summer Menu

Sourdough Bread butter, chili jam. 29

Italian Deli Board Italian deli selection for two. 89

Pizzetta spinach ragù, rocket & ricotta 34 | bresaola, aioli & rocket 39

Eggplant Parmigiana baked eggplant, parmesan & tomato. 54

Fried Zucchini parmesan cream, lemon. 42

Arancini eggplant & fish, truffle cheese, parmesan. 48

Fritto Misto di Mare fried shrimp & calamari, aioli, tomato salsa, lemon. 68

Shrimp Primavera butter, white wine, celery, leek, greens & herbs. 84

Tuna Crudo herbs, red chili, toasted almonds, pomelo, crème fraîche, avocado. 69

Red Tuna Tonnato cured red tuna, tonnato sauce, bread, tomatoes. 64

American Tartare beef tartare, tartare aioli, pistachio, cornichons, parmesan, toasted focaccia. 64

Roman Artichoke salsa verde, parmesan cream, feta, rocket. 48

Burrata cherry tomatoes, macadamia pesto, toasted almonds, basil, balsamic, rocket. 71

Little Gem Lettuce macadamia, red onion, pecorino, honey-mint vinaigrette. 66

Citrus Salad kohlrabi, fennel, fresh herbs, raisins, pomelo, feta, honey, peppers. 66

Gnocchi tomato butter, thyme, spinach. 76

Pici Cacio e Pepe black pepper sauce, parmesan. 65

Spaghettoni Sea Bass spinach ragù, parmesan, gremolata, shatta pepper. 88 / 64 (without fish)

Siciliana Linguine Shrimp olive oil, capers, anchovies, oregano, tomatoes, peppers, toasted breadcrumbs, parmesan. 92 | 74

Butcher's Pappardelle braised beef, mushrooms, beef jus, parmesan. 88

Seared Sea Fish Fillet broccolini, spinach, asparagus, garlic, olive oil & gremolata. 124

Chicken Scaloppini broccolini, spinach, asparagus, garlic, olive oil & gremolata. 74

Half Burger in Ciabatta tomato, mozzarella, garlic, tartare aioli. 42

Milanese Schnitzel mashed potatoes, mustard sauce. 69

T-Bone Bistecca "fiorentina" 600g veal T-bone, fries, mustard sauce. 238

Angus Ancho Steak fries, chimichurri. 138

Chocolate Cremux chocolate hazelnut crumble, whipped white chocolate cream, cocoa tuile. 52

Raspberry Panna Cotta raspberry coulis, brown butter crumble, seasonal fruit. 48

Tiramisu, mascarpone, coffee, cocoa. 49

Basque Cheesecake cream cheese custard, seasonal fruit. 52

Chocolate Mousse chocolate-hazelnut crumble, olive oil, Atlantic sea salt. 42

---

### Business Lunch

15% off the entire menu

Sunday–Thursday | 12:00–16:00

### Happy Hours

30% off the entire menu

Sunday–Thursday | 12:00–16:00

## WHITE WINES

Riesling Kesselstatt, Germany – 44/132  
Sauvignon Blanc, Golan Heights, Israel (Kosher) – 47/175  
Pinot Grigio Castello della Rosa, Italy – 49/180  
Custoza Monte del Fra, Italy – 46/164  
Assyrtiko Kir-Yianni, Greece – 51/210  
Aligoté Vignerons de Buxy, Burgundy – 48/177  
Chablis Bernard Defaix, France – 59/231  
Chenin Blanc Fish Hoek, South Africa – 54/185  
Soave Rizzardi, Verona – 52/180  
Sauvignon Blanc Astrolabe, Marlborough – 216  
Judean Hills White, Tzora Winery, Israel (Kosher) – 265  
Optima, Margalit Winery, Israel – 265

## RED WINES

Primitivo di Manduria Talo – 48/174  
Malbec Paraje Altamira Catena Zapata – 51/185  
Sette Vigne Toscana – 46/171  
Barbera Lavignone Asti – 54/195  
Yarden Lava Avital – 52/190  
Cabernet de Corte Garzon – 53/192  
Macon du Roch, Burgundy – 231  
Chateau Gueyraud, Bordeaux – 235  
Villa Antinori Rosso – 248  
Shoresh Red, Tzora Winery (Kosher) – 325

## ROSÉ

Primitivo Rosé Trulli – 44/132  
Caprice Rosé, Saint-Tropez – 47/168  
La Vie en Rosé Soleil, Saint-Tropez – 190

## SPARKLING

Prosecco Cinzano – 44/164  
Saint Clair Sauvignon Blanc Sparkling – 52/204

## BEER

Draft: Estrella 29 | Malka Admonit 32  
Bottle: Peroni 31 | Blanc 33

## SIGNATURE COCKTAILS

Tori gin infused with allspice & cucumber, elderflower liqueur, green Chartreuse, pineapple & lemon. 57  
Roider vodka, Passoã, elderflower liqueur, passionfruit, Kashmir. 58  
Chicolo Captain Morgan rum, passionfruit, rosé vermouth, hibiscus, mango. 57  
Whisper Wild Turkey whiskey, vanilla liqueur, Lillet Rosé. 56  
Nuzco Bellini (Mocktail) peach. 38

## APERITIVO

Hugo Spritz elderflower, grapefruit liqueur, prosecco. 49  
Aperol Norder Aperol, grapefruit liqueur, orange, tonic. 47  
European gin, Aperol, passionfruit, Lillet Rosé, sparkling wine. 47  
Sbagliato Campari, 1757 Vermouth, Prosecco. 42

## NEGRONI

Sour Negroni – gin, Campari, Cinzano Rosso, sour. 49  
Lavender Negroni – lavender-infused gin, Campari, Cinzano Rosso. 49  
White Negroni – gin, Cinzano Bianco, Suze Gentian. 52

## CLASSICS

Margarita | Mule | Jasmine | Old Fashioned | Mojito | Espresso Martini | East Side – 52

Free Flow Wine Experience | Sunday–Wednesday  
Ask Our Team for Details

---

### Business Lunch

15% off the entire menu  
Sunday–Thursday | 12:00–16:00

### Happy Hours

30% off the entire menu  
Sunday–Thursday | 12:00–16:00