

### אוסזקה Osuzake

גזר, מלפפון, וכרוב לבן בתחמיץ ביתי מוגשים עם שומשום קלוי ושמן צ'או צ'או  
Pickled carrot, cucumber, and white cabbage served with toasted sesame and  
chaw chaw oil

₪ 34

### פופקורן לוקוס Locus popcorn

קוביות דג לוקוס מטוגנות בציפוי טמפורה עם רוטב ספייסי  
מיונז, יוזו ושמן צ'ילי על מצע חסה אייסברג ובסגירה של שבבי טמפורה  
Fried locus cubes in a tempura coating with spicy mayo, Yuzu and chili oil on a bed  
of iceberg lettuce and covered with tempura chips

₪ 76

### סום טאם סלמון Salmon Sum Tam

קוביות דג סלמון על ז'ולניים פאפיה, גזר, בצל סגול וירוק ברוטב ויאטנמי  
בסגירה של קשיו מסוכך  
Salmon sashimi on papaya juliennes, carrot, purple and green onion in Vietnamese  
sauce covered with candied cashews

₪ 86

### אסאדו קריספי רייס קייק Asado Crispy Rice Cake

בשר אסאדו בבישול איטי מוגש על קריספי רייס קייק  
ומלווה בבצל ירוק, פטריות שימאגי ובצל מוחמץ, שקדים ואילוי צ'יפולטה  
slow-cooked asado meat served on a crispy rice cake alongside green onions,  
shimagi mushrooms and pickled onions, almonds and chipotle aioli.

₪ 88

### טרטר טונה Tuna Tartare

קוביות חסה במילוי קוביות טונה אדומה, פיקו דאג'ו וסגירת עלי מיקרו  
Lettuce shells filled with red tuna cubes, pico da gallo and micro leaf.

₪ 92

**דאבל טונה Double Tuna**

טונה אדומה קצוצה, טוביקו כתום, ספייסי מיונז, מלפפון ואבוקדו  
במעטפת טונה אדומה וקרום וואסבי

Chopped red tuna, orange Tobiko, spicy mayo, cucumber and avocado  
on a red tuna shell and wasabi

₪ 89

**סלמון קראנץ' Salmon Crunch**

סלמון אפוי, שיטאקי ומלפפון וספייסי מיונז במעטפת סלמון צרוב,  
שבבי טמפורה מוגש בזילוף קרום מיסו כמהין

Baked salmon, shiitake, cucumber and spicy mayonnaise in a seared salmon shell,  
Tempura chips served with truffle miso cream

₪ 77

**סלמון לימון Lemon Salmon**

סלמון נא, אספרגוס ושיטאקי  
במעטפת אבוקדו וסלמון צרוב קלות מוגש בזילוף מיץ לימון

Raw salmon, asparagus and shiitake in an avocado shell and lightly seared salmon

served with a sprinkling of lemon juice

₪ 74

**לוקוס כמהין Truffle Locus**

דג לוקוס בטמפורה ואספרגוס במעטפת  
אבוקדו מוגש בזילוף איולי מיסו כמהין ושומשום קלוי

Locus fish coated with tempura, alongside asparagus, in an avocado shell served with a  
sprinkling of truffle miso aioli and toasted sesames

₪ 109

**מן הטבע Plant Base**

בטטה, עירית ומלפפון במעטפת אבוקדו  
ושומשום שחור מוגש בזילוף רוטב פונזו הדרים

crunchy sweet potato, asparagus, and cucumber in an avocado and black sesame shell  
served with a sprinkling of citrus ponzu sauce

₪ 74