אל וסינו הוא ביסטרו מקומי

"אנחנו לא מתפשרים על האוכל, אתם אל תתפשרו על היין."

זה המשפט שלנו

באל וסינו בקבוקי היין מתומחרים באופן שמאפשר להינות מסעודה בליווי יין איכותי במחיר מפתה.

אנחנו מזמינים אתכם לרדת למרתף היינות, להתרשם מהמגוון ולבחור יין המתאים בדיוק לכם.

ראשונות

פלטת גבינות ממעדניית אל וסינו. 52

לחם הבית הנהדר שלנו – מוגש עם שמן מתובל ובלסמי. 19

קממבר אפויה – עם ריבת שום, פשוט מדהים. 39

בוראטה – עגבניות שרי, בזיליקום ובלסמי מצומצם. 58

חציל – חציל שרוף עם טחינה אדומה וקרם פרש. 39

חטיף תירס – תירס במעטפת טמפורה ואיולי צ'יפוטלה. 35

פלאפל כרובית – כרובית, פרמז'ן, פטה ובצל ירוק על יוגורט עזים. 33

באן שפונדרה – לחמניה מאודה רכה עם נתח שפונדרה עסיסי, קרם אבוקדו, איולי צ'יפוטלה, חמוצים, צ'ילי וכוסברה. 34

באן דג מטוגן/צלוי – לחמניה מאודה רכה עם דג מטוגן/צלוי, קרם אבוקדו, איולי צ'יפוטלה, רוטב רמולד, חמוצים, צ'ילי וכוסברה. 34

באן טבעוני – לחמניה מאודה רכה עם פטריות פורטובלו, קרם אבוקדו, טחינה אדומה, חמוצים, צ'ילי וכוסברה. 34

סשימי הדרים – דג נא, שמן יוזו וליים עם מעט קארי. 44

סשימי בלאדי – דג נא, סלט טבולה עם עשבי תיבול, לצד קרם אבוקדו. 58

קרפצ'יו דג – עם זיתים, עירית, בזיליקום, זרעי עגבניה וצנוברים. 58

סלט עגבניות שמח – אוסף של עגבניות, גבינת טולום, זיתים, בצל, קרוטונים ועשבי תיבול. 42

סלט רחוב סיציליאני – רוקט, צנונית, בצל סגול, שרי צבעוני, גבינת פטה, ארטישוקים מעושנים, בזיליקום וצ'יפס זוקיני. 48

סלט פפאיה – פפאיה ירוקה, עגבניות שרי, עוף מתובל,בצל, פיש סוס, עשבי תיבול ובוטנים. 43

סלטוב – מיקס חסות, פרי העונה, עגבניות שרי וצנונית בויניגרט יוזו–תפוחים ודבש. 38

סלט קינואה אדומה – בטטה, שקדים, חמוציות וגבינת פטה בויניגרט דבש ולימון. 42

ברוסקטת שייטל – נתח שייטל מיושן, מוגש עם ירקות ואיולי חרדל. 38
עישון וחיתוך נעשים באל וסינו, אורח שירצה את הנתח עשוי היטב יענה בשלילה אבל בחיוך רחב.

פולנטה – פולנטת תירס טרי! אספרגוס ומחית כמהין. 34

פטריות מוקפצות – קרם ארטישוק, שום קונפי, גבינת טולום ושקדים קלויים. 58

עיקריות

פיש & צ'יפס – קוד בטמפורה עדינה, צ'יפס ורמולד. 62

ניוקי פטריות – ניוקי עבודת יד על קרם פורצ'יני, אפונת גינה, שימאג'י, שמן כמהין ואגוזי לוז. 44/72

פפרדלה ביתית – זוקיני, תרד, עגבניות צלויות, זיתים, מחית כמהין, קרם ארטישוק ירושלמי, מוצרלה וזעתר. 67

המבורגר 220 גרם – מנתח אונטריב, עם איולי צ'יפוטלה וריבת בצל וצ'יפס 69

המבורגר 80 גרם – מנתח אונטריב, עם איולי צ'יפוטלה וריבת בצל, מגיע גם בזוג. 33/59

תוספת צ'יפס 6

Didi Style – פרגית / טופו / דג על הגריל, תבשיל של קארי על בסיס חלב קוקוס, ירקות, מוגש עם אורז לבן. 75/85

פילה לברק – בגריל פחמים על ניוקי ביתי ברוטב וישיסואז. 89

סינטה מיושנת 250 גרם – על גריל פחמים, ציר בקר ותירס גילי. 98
תוספת לבחירה: סלט / צ'יפס / תפו"א בתנור.

אנטריקוט – על גריל פחמים, מחיר ל-100 גרם. 44

קוקטיילים

סנגריה אדומה קרה / חמה 36

סנגריה לבנה קרה 36

ונילה ליצ'י – וודקה וונילה, ליצ'י ומונין וניל. 42

נגרוני – קמפרי, ג'ין ומרטיני רוסו. 43

מוחיטו – רום, ליים, נענע וסוכר. 48

אפרול שפריץ – אפרול, קאווה וסודה. 48

מרגריטה קלאסית– על בסיס טקילה. 48

גרין ג'ין – הנדריקס, מלפפון, בזיליקום ולימון. 48

קוסמופוליטן וודקה/ג'ין – חמוציות וטריפל סק. 48

וויסקי סאוור 48

בירות

חבית –

בירת הבית – "שועלאגר" לאגר בהירה, קטיפתית וחלקה כמשי. 27/31

בלו מון – חיטה, ארה"ב. 29/33

פחית –

מיקלר - Burst IPA, דנמרק. 34

גוס מידוואי – Session IPA, ארה"ב. 32

בקבוק –

סן ברנרדוס – טריפל 8%, בלגיה. 28

קראביס – ג'ינג'ר ביר, ללא גלוטן (מוגשת עם קרח ולימון), סקוטלנד. 31

שתיה קלה

אשכוליות / לימונדה / תפוזים / קרנברי 14

תפוחים 16

קולה / זירו 13

ספרייט / דיאט ספרייט 13

מוגז עדין קטן / גדול 13/26

מינרלים קטן / גדול 12/26

טוניק 12

אלכוהול

מרטיני ביאנקו 31

קמפרי 32

אפרול 32

ערק עלית 30

אוזו פלומרי 32

פרנה ברנקה 38

פידג'לינג 34

סטוליצ'ניה 36

סטולי קריסטל 38

זוברובקה 39

גרייגוס 45

ג'ין גורדונס 36

בומביי 39

הנדריקס 41

רום בקרדי 36

קווארבו גולד 40

פטרון סילבר 55

פטרון אנייחו 75

ג'יימסון 37

בושמילס 38

בלאק בוש 47

ג'ק דניאלס 46

הנסי VS 48

הנסי VSOP 68

הנסי XO 108





EL VECINO

ביסטרו בר יין.