

## RANCHI SATURDAY

The price of Saturday Lunch is 161NIS for three plates one from each category. Zepra offers additional selection of plates at additional cost.

### SUTÄTO

<b>Healthy Buddha</b> vegetables, mint, coriander, peanuts & apple vinaigrette	
▼ <b>Crazy Buddha</b> sprouts, daikon, crispy peas, sesame & whipped wasabi sauce	
<b>Seaweed &amp; Cucumber</b> Korean sesame oil vinaigrette	
<b>Cesar</b> iceberg lettuce hearts, rice croutons in dashi-wakame vinaigrette	
▼ <b>Som Tam</b> green papaya, chili, lime, green beans, crushed peanuts & steamed sticky rice	+25
<b>Sea Tartar</b> rahita, pouched eggs yolk, aromatic herbs & spiced oil	+35
<b>Iced Sashimi</b> sakura salmon, ginger, wasabi, aged soy sauce	+35
▼ <b>Big Eye Tuna Pizza</b> crispy chapatti, tomato paper, raw onion & chili aioli	+30

### MIDDO

<b>Hanoi Crispy Roll</b> crispy cassava-net, spring chicken, water noodles & fresh herbs	
<b>Chinese Vegetable Egg Roll</b> sweet & sour mango chilli sauce	
<b>Fungus Har Gaw</b> chopped wild black mushrooms in whipped mushroom soy	
<b>Saku Sai</b> chicken tapioca dumpling, green garlic, peanuts & coriander	
<b>Melinjo Scallop</b> shrimp har gaw, charred scallop in whipped corn soy	+30
▼ <b>Popcorn Black Tiger Shrimp</b> togarashi crème	+35

### SHÜRYÖ

<b>Gold Noodles</b> rice noodles, gold mushrooms, green vegetables in ginger soy	
▼ <b>Rajasthan Noodles</b> beef fillet, cauliflower, onions, in charred tomato lentil curry	
▼ <b>La Jioh</b> chicken, carrots, bamboo shoots, Asian mushrooms, onions & coriander in tobanjan chili sauce	
▼ <b>General Tso's Chicken</b> Asian greens, garlic, ginger & spicy red soy sauce	
<b>Negima Yakitori</b> spring chicken skewers, soy, "natto" lentils, scallions & egg yolk	
<b>Moist Japanese Rice</b> Tamanishiki rice, minced chicken, gold mushrooms, pickled egg yolk & onion soy	
▼ <b>Gahang Pad Gai</b> chicken, vegetables & crushed peanuts in Thai curry	
<b>Japanese Steamed Dorade</b> sweet soy, sake, coriander, scallions & ginger	
▼ <b>Randang Sapi</b> tender veal chunks, eggplant in Indonesian coconut curry	+25
<b>Bo Luc Lac</b> cubed beef fillet, red onions & Cambodian black lemon grass caramel	+35
<b>Beijing Yang Ru</b> sliced ewe lamb, onions, lettuce, cilantro, fermented vegetables, steamed buns & Sichuan sesame-pepper sauce	+45
▼ <b>Goi Tom</b> black tiger shrimps, glass noodles, shallots, lemon grass, chili, lime & Vietnamese mint	+35
▼ <b>Rogan Josh</b> shrimps in Kashmir's aromatic curry	+35
▼ <b>Sichuan Bar</b> shallots, ginger, garlic, cilantro, chili & Sichuan pepper oil	+35
<b>Crispy Bar</b> bean noodles, lettuce, aromatic spices & prick nam pla - for two	+70

## ראנצ'י שבת

מחיר שבת צהריים הינו 161 ₪ עבור שלוש מנות. לבחירה מנה אחת מכל קטגוריה. צפרה מציעה אלטרנטיבות נוספות בחוספת מחיר.

### טטאטו

<b>בודהה בריאות</b> כרוב אדום, ירקות, נענע, כוסברה, בוטנים בויניגרט תפוחים	
▼ <b>בודהה משוגע</b> נבטים, דייקון, אפונה פריכה, שומשום בויניגרט ואסאבי מוקצף	
<b>מלפפונים ואצות אורגניות</b> ויניגרט שמן שומשום קוריאני	
<b>קיסר</b> לבבות אייסברג, קרוטון אורז פריך בויניגרט דאשי ואצות וזאקמה	
▼ <b>סום טאם</b> פפאיה ירוקה, לזביה, עגבניה, צ'ילי, ליים, בוטנים שבורים ואורז דביק מאודה	+25
<b>טרטר ים</b> רהיטה, חלמון נזולי, עלים ארומטיים ושמן תבלינים	+35
<b>סאשימי קרח</b> סאקורה סלמון, ג'ינג'ר כבוש, ואסאבי וסויה מיושנת	+35
▼ <b>ביג איי טונה פיצה</b> צ'אפטי פריך, נייר עגבניות, בצלים חיים ואיולי צ'ילי	+30

### מידו

<b>הנוי קריספי רול</b> רשת קסאבה-אורז פריכה, פרגית, אטריות מים ותבלינים טריים	
<b>אגרול ירקות סיני</b> רוטב מנגו-צ'ילי חמוץ מתוק	
<b>פונגוס הר גאו</b> פטריות שחרות קצוצות וסויית פטריות מוקצפת	
<b>סאקו סאי</b> כיסון טפיוקה, שום ירוק, פרגית, כוסברה ובוטנים	
<b>מלאנג'ו סקאלופ</b> הר גאו שרימפס, סקאלופ צרוב וסויית תירס מוקצפת	+30
▼ <b>פופקורן בלק טייגר שרימפס</b> קרם טוגארשי	+35

### סוריו

<b>אטריות זהב</b> אטריות אורז, פטריות זהב, ירקות ירוקים ברוטב סויה וג'ינג'ר	
▼ <b>רג'הסטן נודלס</b> אטריות חיטה, פילה בקר, כרובית, בצלים בקארי עגבניות אש ועדשים	
▼ <b>לה ג'יו</b> נתחי עוף, גזר, במבו שוט, פטריות אסיאתיות, בצל, כוסברה ברוטב טובנג'יאן	
▼ <b>גנרל צ'או</b> נתחי פרגיות, ירוקים אסייתיים, שום, ג'ינג'ר, צ'ילי וסויה סינית אדומה	
<b>ניגימא יקיטורי</b> שפודי פרגית, סויה, "נאטו" עדשים, חלמון ובצלים ירוקים	
<b>אורז יפני לח</b> אורז טאמאנישיקי, פרגית קצוצה, פטריות זהב, חלמון כבוש וסויית בצלים	
▼ <b>גהאנג פאד גאי</b> נתחי עוף, ירקות העונה, בזיליקום בקארי בוטנים תאילנדי	
<b>דוראד יפני</b> סויה יפנית מתוקה, סקה, בצלים, כוסברה וג'ינג'ר	
▼ <b>רנדאנג סאפי</b> נתחי עגל נימוחים, חצילים בקארי אגוזי קוקוס אינדונזי	+25
<b>בו לוק לאק</b> קוביות פילה בקר, בצלים אדומים בקרמל עשב לימון קמבודי	+35
<b>בייג'ין יאנג רו</b> נתחי טלה, בצל, כוסברה, חסה, ירקות מותססים, לחמניות מאודות, רוטב שומשום ופלפל סצ'ואני	+45
▼ <b>גואי טום</b> בלק טייגר שרימפס, אטריות זכוכית, שאלוטס, עשב לימון, צ'ילי, ליים, מנטה וייטנאמית	+35
▼ <b>רוג'אן ג'וש</b> שרימפס בקארי תבלינים ארומטיים מקשמיר	+35
▼ <b>בר סצ'ואני</b> בצל, שום, צ'ילי, כוסברה ושמן פרחי פלפל סצ'ואני	+35
<b>בר פריך</b> אטריות שעועית, חסה, תבלינים ארומטיים ופריק נאם פלה - מנה זוגית	+70