

SMALL BITES

GUACAMOLE (V)(GF) \$7750

Guacamole fresco servido con chutney de mango, pico de gallo y chips de tubérculos caseros.

CALAMARES CRUJIENTES \$8000

Servido con alioli de menta y albahaca.

CEVICHE TROPICAL (GF) \$8750

Ceviche de dorado y mango en jugos cítricos con maracuyá, servido con chips caseros.

CROQUETAS DE PESCADO CON ALIOLI DE LA CASA \$6500

HUMMUS DE JALAPEÑO ROSTIZADO (V) (GFF) \$7000

Servido con pan de masa madre, croquetas de garbanzos y vegetales grillados.

CAMARONES CÍTRICOS Y HIERBAS \$8750

Vino blanco, hierbas, albahaca y tomate. Servido con pan de masa madre.

TOSTADAS DE ATÚN (GF) \$8750

Marinado en sandía y jengibre, aguacate, mango, crema chipotle. Sobre tortillas crocantes de maíz.

DE LA CASA

TACOS DE PESCADO MAHI (GF) \$8750

3 Tacos sobre tortilla casera de maíz, repollo morado, pico de gallo, chutney de mango y alioli chipotle.

TACOS DE MELENA DE LEON (GF)(V) \$8500

3 Tacos en tortilla de maíz, guacamole, repollo y pico de gallo.

TACOS CON MUCHO QUESO (GF)

3 Tacos en tortilla de maíz, queso cheddar & mozzarella, guacamole, crema chipotle y pico de gallo con la opción de:

CAMARÓN \$9250 POLLO BAJA \$8500

POLLO MELT (GFF) \$8900

Pan de masa madre, pollo a la parrilla, cebollas caramelizadas y queso cheddar, servido con papas fritas caseras. **Sin Gluten \$10400**

CREMA DE TOMATE & PRENSADITO DE QUESO (GFF) \$8000

Sopa casera servida con un sandwichito de queso derretido. **Sin Gluten \$9500**

MELT DE HONGOS VEGANO (GFF) \$8500

Pan de masa madre, mozzarella vegana, cebolla y hongos caramelizados. Servido con papas fritas caseras. **Sin Gluten \$10000**

BOWL DEL JARDÍN (GF)(V) \$8500

Arroz de cilantro y limón, frijoles blancos, maíz a la parrilla, plátano maduro, pico de gallo, ensalada de verdes orgánicos y aguacate.

POLLO PESTO \$3250

PESCA FRESCA Y MANGO CHUTNEY \$3800

ATUN FRESCO Y MANGO CHUTNEY \$3500

HAMBURGUESAS

Torta de Carne de pastoreo, pan casero e ingredientes frescos. Servido con papas fritas caseras. **Cambia por Ensalada \$1000 o Aros de cebolla caseros \$1000**

CHEDDAR \$8750

1/4 lb Cheddar, pepinillos, lechuga, tomate, cebolla morada y alioli ahumado de la casa.

ATUN \$10000

Atún fresco, alioli de menta y albahaca, chutney de mango, repollo morado y guacamole.

LA VEGANA \$8.000

Torta de garbanzo y zanahoria, lechuga, tomate, cebolla morada y aguacate.

KETO \$11000

Torta de 200g costra de queso cheddar, lechuga, cebolla, aguacate, y crema chipotle. Servido con salteado de espinaca y hongos. **Cambia por papas fritas \$800**

MEMPHIS \$12500

200g en 2 tortas de carne aplastadas, tocino crujiente y cebollas crujientes, alioli ahumado de la casa.

SMASH BURGER \$10500

200g en 2 tortas de carne aplastadas, cebollas caramelizadas, hongos salteados queso cheddar doble.

Extras

- | | | | |
|--|---------------|---------------------|---------------|
| • Alioli de chipotle, albahaca, memphis. | \$800 | • Tocino artesanal. | \$2000 |
| • Keto salteado. | \$2000 | • Queso cheddar. | \$1200 |
| • Cebolla caramelizada o aguacate. | \$1000 | • Pan sin gluten. | \$1500 |
| | | • Hongos salteados. | \$1200 |

VERDES ORGÁNICOS

GREEN ROOM (GF) \$7750

Verdes orgánicos, manzana verde, fresa, almendras, queso feta, tomates cherry, zanahorias, pepinos, cebolla morada y aderezo de mora-balsámico.

-Pollo Pesto \$3250

-Croqueta de Garbanzo \$1500

-Camarón \$4000

ATUN (GF) \$11:000

Mix de verdes orgánicos, tomates cherry, cebolla morada, aguacate, maní, chutney de mango en una vinagreta tropical de la casa..

Croquetas de Garbanzo y Zanahoria (V) \$9500

ALGUNOS FAVORITOS

ATÚN MARINADO CON REMOLACHA Y JENGIBRE (GF) \$ 11500

Atún marinado en jengibre, remolacha y envuelto en sésamo. Servido con arroz verde de cilantro - limón y verdes orgánicos.

PESCA FRESCA CON SALSA CURRY DE PIÑA Y COCO (GF) \$14500

Servido con arroz, verdes orgánicos y plátano maduro.

CARNE ASADA (GF) \$18000

Lomito 200g, chimichurri, papas fritas caseras, elote a la parrilla, mayonesa de la casa.

CAMARONES CON ARROZ (GF) \$9500

Arroz del campo casero servido con verdes orgánicos y papas fritas caseras.

COSTILLAS GREEN ROOM (GF) \$19000

500g de costilla ST Luis en nuestra salsa BBQ picante de maracuyá, servido con elote a la parrilla y papas fritas caseras.

BOWL CARIBEÑO DE GARBANZO Y MELENA DE LEÓN (V)(GF) \$9500

Arroz de cilantro y limón, plátano maduro, pico de gallo, espinaca salteada y sésamo. Salsa cítrica con maracuyá ligeramente picante.

PARA LOS MAS PEQUEÑOS

TODOS A \$7.500, INCLUYE BEBIDA NATURAL.

TODOS LOS PLATOS DEL MENÚ DE NIÑOS SON PARA MENORES DE 12 AÑOS. LA BEBIDA NO SE INCLUYE EN PEDIDOS PARA MAYORES DE 12 AÑOS.

SÁNDWICH DE QUESO GRILL

Sándwich de queso cheddar derretido en pan casero, servido con papas fritas o fruta.

TROZOS DE POLLO CRISPY

Pedacitos de pollo empanizados, servidos con papas fritas caseras o fruta.

TROZOS DE PESCADO CRISPY

Pedacitos de pescado empanizados, servidos con papas fritas caseras o fruta.

POSTRES

POSTRE VEGANO \$4500

BROWNIE DE ALMENDRA KAHLUA \$4000

HELADO ARTESANAL CASERO CON COMPOTA DE FRUTOS ROJOS \$3750

CHEESECAKE ESTILO NUEVA YORK \$4500

POSTRE KETO, SIN AZUCAR Y SIN GLUTEN DE TEMPORADA \$4500

SMALL BITES

GUACAMOLE (V) (GF) \$7750

Fresh guacamole with mango chutney, fresh salsa, and homemade chips.

CRISPY CALAMARI \$8000

Served with a mint and basil aioli.

TROPICAL CEVICHE (GF) \$8750

Fresh Mahi Mahi with mango, passion fruit, and citrus juices. Served with homemade chips.

FISH CROQUETTES WITH HOUSE AIOLI \$6500

ROASTED JALAPEÑO HUMMUS (V) (GFF) \$7000

Served with homemade sourdough bread, chickpea croquettes and grilled vegetables.

HERBED CITRUS SHRIMP (GFF) \$8750

White wine, citrus juices, basil, tomato and herbs served with sourdough bread.

TUNA TOSTADAS (GF) \$8750

Watermelon and ginger marinade, avocado, mango, chipotle crema.

FROM THE HOUSE

MAHI FISH TACOS (GF) \$8750

3 tacos over homemade corn tortillas, red cabbage, fresh salsa, mango chutney and chipotle aioli.

LION'S MANE TACOS (GF)(V) \$8500

3 tacos over homemade corn tortillas, red cabbage, fresh salsa and guacamole.

CHEESE BAJA TACOS (GF)

3 tacos on corn tortillas, house seasoning, cheddar & mozzarella cheese, guacamole, fresh salsa and chipotle crema with the option of:
SHRIMP \$9250 CHICKEN \$8500

CHICKEN MELT (GFF) \$8900

Homemade sourdough bread, grilled chicken, caramelized onions, sharp cheddar cheese. Served with hand-cut fries.

Gluten-free \$10400

CREAM OF TOMATO SOUP & GRILLED CHEESE (GFF) \$8000

Made from scratch with natural ingredients, served with a classic grilled cheese sandwich. **Gluten-Free \$9500**

VEGAN MUSHROOM MELT(GFF) \$8500

Homemade sourdough, plant-based mozzarella cheese, caramelized onions and mushrooms. Served with hand-cut fries.

Gluten-Free \$9.500

GARDEN BOWL (GF) (V) \$8500

Cilantro-lime rice, sweet plantains, herbed white beans, organic greens, fresh salsa, avocado and seasonal vegetables.

ADD:

PESTO CHICKEN \$3250

FRESH CATCH W/ MANGO CHUTNEY \$3800

TUNA W/ MANGO CHUTNEY \$3500

BURGERS

Grass fed beef patty, homemade burger bun, and fresh ingredients. Served with hand-cut fries. Substitute for Salad \$1.000 or Onion Rings \$1.000. Gluten-free option \$1500.

CLASSIC CHEDDAR \$8750

1/4 pound patty, sharp cheddar, pickles, lettuce, tomato, red onion and house smoky aioli.

TUNA \$10000

Fresh tuna, basil and mint aioli, fresh avocado, red cabbage and mango chutney.

VEGAN \$8000

Chickpea & carrot patty, lettuce, tomato, red onion, and avocado.

KETO \$ 11000

Cheddar crust, 200g burger patty, lettuce, red onion, avocado, bacon, and chipotle cream. Served with sautéed mushrooms and spinach.
Substitute for fries \$800

MEMPHIS \$12500

Two burger patties (200g), crispy bacon, crispy onions house smoky aioli.

SMASH BURGER \$10500

2 Smashed burger patties (200g), caramelized onions, sautéed mushrooms and double cheddar cheese.

Extras

- Artisan bacon	\$2000
- Sharp Cheddar	\$1200
-Gluten-free bun	\$1500
-Sautéed mushrooms	\$1500
-Chipotle, basil or memphis aioli	\$800
-Keto Sauteed	\$2000
-Caramelized onions or avocado	\$1000

SALADS

GREEN ROOM SALAD (GF) ₪7750

Organic greens, Granny Smith apples, strawberries, cucumbers, tomato, carrots, red onions, almonds, feta cheese, herbed olive oil and blackberry balsamic dressing.

-Chicken Pesto ₪3250

-Chickpea Croquettes ₪1500

-Shrimp ₪4.000

TUNA (GF) ₪11000

Mixed organic greens, cherry tomatoes, red onions, cucumbers, avocado, peanuts, mango chutney and tropical house vinaigrette.

Chickpea Croquettes (V)(GF) ₪9500

FAVORITES

BEET AND GINGER MARINATED TUNA (GF) ₪11500

Sesame crusted tuna lightly marinated with beet and ginger served with cilantro - lime rice and organic greens.

FRESH CATCH WITH PINEAPPLE COCONUT CURRY SAUCE (GF) ₪14500

Served with rice, organic greens and sweet plantains.

CARNE ASADA(GF) ₪18000

200g beef tenderloin dressed with homemade chimichurri. Served with hand cut-fries, grilled corn and our homemade mayonnaise.

RICE WITH SHRIMP (GF) ₪9500

Traditional costa rican dish made with our house recipe. Served with organic greens and hand cut-fries.

GREEN ROOM RIBS (GF) ₪19000

500g St Luis ribs with our housemade spicy passion fruit BBQ sauce. Served with grilled corn and hand-cut fries.

CARIBBEAN CHICKPEA AND LIONS MANE BOWL (V)(GF) ₪9500

Cilantro lime rice, sweet plantains, sauteed sesame spinach, and fresh salsa. With a lightly spicy passion fruit citrus glaze.

FOR THE LITTLE ONES

All dishes \$7.500. Includes a natural beverage.

Beverage not included for guest over 12 years old.

GRILL CHEESE SANDWICH

Made with homemade bread and sharp cheddar cheese, served with hand cut fries or fruits.

CHICKEN TENDERS

Crispy chicken strips served with hand cut fries or fruits.

FISH AND CHIPS

Crispy Mahi strips served with hand cut fries or fruits.

DESSERTS

FEATURE VEGAN DESSERT ₪4500

KAHLUA ALMOND BROWNIE WITH VANILLA ICECREAM ₪4000

ARTISAN VANILLA ICECREAM WITH MIXED BERRIES COMPOTE ₪3500
VEGAN OPTION AVAILABLE

NEW YORK STYLE CHEESECAKE ₪4500

FEATURE KETO, GLUTEN & SUGER FREE PIES ₪4500

Prices include 13% taxes
and 10% of service

Our dishes are made with local, artisan, natural and organic ingredients!