

המסע שעמאחורי

דאגא

קורה נולדה מתוך מסע שהתחיל הרחק מכאן, בפינות השקטות של יפן, שם השפים מדברים במגע, והכבוד לאוכל הוא כמעט טקס.

שם, מול בר עץ קטן, טעמנו רגע שלא שוכחים: ניגירי שנוצר ביד אחת, בשתיקה של אומנות. ומעט אחר כך, במטבח סגור ומעלה אדים, ראינו שף מעניק חיים למוקפצים - תנועה, להבה, דיוק. רגע אחד קר ואלגנטי, רגע שני חם ואנרגטי - שני עולמות שונים, אבל אותה נשמה.

כשחזרנו לישראל החלטנו להביא איתנו את שני העולמות: את הטוהר והעדינות של הסושי היפני, ואת העוצמה, החום והקצב של המוקפצים המזרח-אסייתיים.

לא להעתיק, אלא לכבד. לא להרשים, אלא לרגש.

קורה היא ההבטחה שלנו:

למצוינות שמרגישים בכל ביס, לשילוב בין מסורת ליצירה, ולחוויה שמספרת סיפור דרך קור, אש, ואומנות אחת משותפת.

כי אוכל יוקרתי הוא לא רק טעם -

הוא רגש. והוא כאן, בכל מנה שיוצאת מהמטבח שלנו.

רולים מיוחדים (8 יח')

ווק

- פאד תאי** 61 ש
מוקפץ עם אטריות אורז, ביצה, בצל ירוק, כרוב, גזר, נבטים, בוטנים וכוסברה
תוספת: טופו / עוף 10 ש | בקר / סלמון 15 ש
- פאד קימאו** 71 ש
בקר קצוץ מוקפץ עם שבבי אורז, שום, צ'ילי, בזיליקום, ברוקולי, פלפל אדום, בצל לבן, פטריות שמפניון, שעועית ירוקה ושמן שומשום
- פאד קפאו** 71 ש
בקר קצוץ מוקפץ עם בזיליקום, שעועית ירוקה, פלפל אדום, שום וצ'ילי, בתוספת אורז מאודה וביצת עין
- קורה פרייד רייס** 51 ש
אורז מוקפץ עם גזר, כרוב לבן, בצל ירוק, פטריות ונבטים, ברוטב סויה, מוגש עם ביצת עין מעל
תוספת: טופו / עוף 10 ש | בקר 15 ש
- נודלס קי וואן** 61 ש
אטריות תרד מוקפצות בקארי ירוק, ברוקולי, בצל ירוק, פטריות שמפניון ושעועית ירוקה, בעיטור בוטנים וכוסברה
תוספת: טופו / עוף 10 ש | בקר / סלמון 15 ש
- פאד סאן ליאנג** (קארי צהוב) 72 ש
נתחי עוף מוקפצים עם אטריות ביצים, בצל ירוק, בצל לבן וגזר, ברוטב קארי צהוב עם קרם קוקוס וכפיר ליים, בעיטור אגוזי קשיו קלויים ועלי כוסברה
- מוקפץ סצ'ואן** 61 ש
אטריות ביצים מוקפצות ברוטב סצ'ואן, עם פטריות, כרוב לבן, גזר ובצל ירוק
תוספת: טופו / עוף 10 ש | בקר / סלמון 15 ש
- ווק פרגית אסיאתית** 72 ש
פרגית במרינדה צלויה על הגריל, אטריות ביצים, כרוב לבן, בצל ירוק, פטריות, גזר, נבטים וכוסברה
- ווק פילה בנגקוק** 130 גרם 89 ש
פילה בקר צרוב בגריל, עם אטריות סלק, כרוב לבן, בצל ירוק, פטריות, גזר, נבטים, כוסברה ושמן שומשום
- נודלס ילדים** 47 ש
אטריות ביצים מוקפצות ברוטב מתוק)
תוספת: עוף 10 ש

- אדום צמחוני** 53 ש
טמאגו, קנפיו ומלפפון, במעטפת סלק ומיונדז יפני
- מסאגו** 64 ש
סלמון נא, אבוקדו ומלפפון, במעטפת טוביקו ואבוקדו
- סנאו וייט** 64 ש
סלמון נא, טונה אדומה, מלפפון ואבוקדו, עם קריסיפי פנקו
- וולקנו** 64 ש
סלמון בטמפורה ומלפפון, במעטפת סלמון נא וצ'ילי חריף
- פבילס** 63 ש
סלמון נא, בטטה ומלפפון, במעטפת אבוקדו וקריסיפי בטטה
- מאגורו קראנץ'** 72 ש
ספייסי טונה, אבוקדו ומלפפון, במעטפת טונה אדומה, אבוקדו וקריסיפי טמפורה
- למון קורה** 67 ש
אבוקדו, מלפפון וכוסברה, במעטפת דניס ולימון
- ספיישל פוטומאקי** 71 ש
סלמון נא, טונה אדומה, אספרגוס, אבוקדו וצבון קוריאני, מוגש בעיטור טוביקו
- ריינבאו** 73 ש
טמאגו, קנפיו, מלפפון ואבוקדו, במעטפת טונה, סלמון ואבוקדו
- ברוס לי** 71 ש
ספייסי סלמון, אבוקדו ומלפפון במעטפת טונה אדומה, סלמון ודניס
- קוויאר סלמון** 71 ש
ספייסי סלמון, אבוקדו, מלפפון וכוסברה, במעטפת סלמון נא, אבוקדו וקוויאר סלמון
- שימי רול** 86 ש
טונה אדומה, סלמון נא, דניס, ואבוקדו, במעטפת מלפפון

חֲרָקִים

- מרק מיסו** 41 ש
אטריות שעועית, אצות וואקמה, בצל ירוק, שמן שומשום וטופו
- מרק טום יאם** 46 ש
פטריות שמפניון, למון גראס, כפיר ליים, כוסברה, גלינגל וקרם קוקוס
- תוספת:** טופו / עוף / בקר 5 ש

ראשונות

- קורה קימצי'** 28 ש
- חטיף יפני** (פולי סויה) 42 ש
- צ'יפס תאילנדי** 46 ש
- אגרול קורה** טבעוני 36 ש | עוף 39 ש
2 יחידות בליווי רוטב חמוץ מתוק
- כרובית בפנקו** 48 ש
מוגש בליווי רוטב צ'ילי ואיולי כוסברה
- גיזזה מטוגנת** ירקות 46 ש | עוף 49 ש
5 יחידות עם / ללא רוטב חמוץ מתוק
- נאמס** טבעוני 42 ש | עוף 48 ש
דף רשת מבצק אורז ממולא רצועות עוף ומגוון ירקות - כרוב, גזר, בצל, בזיליקום ואטריות שעועית
- כנפיים בסטייל** 63 ש
כנפיים ברוטב אסייאתי, על מצע כרוב פרוס ואננס, מעוטרם בבצל ירוק ושומשום
- ששימי פסיפלורה** 73 ש
ששימי טונה אדומה חתוך דק, על קולי פסיפלורה חמוץ עם חרפרפות מעודנת, לצד סלטון פרשי של מלפפון, ירק וג'ינג'ר
- טרטר טונה** 71 ש
ברוסקטות מעוטרות בטונה אדומה טרייה, סלסת עגבניות וצנונית אדומה, בליווי רוטב איולי כוסברה
- אצבעות ברמונדי** 76 ש
6 יחידות אצבעות ברמונדי מטוגנות בטמפורה על מצע של קרם קארי זהוב ושמן צ'ילי
- צ'יקנס פנקו** 56 ש
שניצלוני עוף במעטפת פנקו (תוספת צד)

סלטים

- יאם פלה** 73 ש
קריספי דניס, פומלה, מלפפון, בצל סגול, בצל ירוק, נענע, מיץ ליים, ציר דגים, קשיו, קריספי שאלוט ורוטב צ'ילי תאילנדי חריף
- סלט סום טאם** 58 ש
שעועית ירוקה, פפאיה, עגבניות שרי, כוסברה, גזר, בוטנים ורוטב צ'ילי תאילנדי חריף
- סלט אסייאתי מרענן** 68 ש
מיקס כרוב, קולורבי, מלפפון, גזר, נענע, עגבניות שרי ובוטנים, ברוטב חמאת בוטנים

באנים

- מוגש עם תוספת לבחירה: צ'יפס תאילנדי / סלט אסייאתי
- באן קריספי דניס** 71 ש
2 לחמניות באן מאודות עם דניס קריספי איולי כוסברה חסה עגולה ובצל סגול
- באן פרגית** 68 ש
2 לחמניות באן מאודות עם פרגית בסגנון אסייאתי, חסה, כרוב, בצל סגול, צנונית ורוטב איולי כוסברה
- באן אסאדו** 73 ש
2 לחמניות באן מאודות במילוי בשר אסאדו מפורק, מבושל בבישול ארוך בתיבול יפני, עם כוסברה, צנונית, בצל סגול ורוטב איולי כוסברה

ציקריות

- מוגש עם מצע של ירקות מוקפצים ותוספת לבחירה: אורז לבן / אורז תאילנדי / צ'יפס תאילנדי / סלט אסייאתי
- פרגית במרינדה אסייאתית** 250 גרם 98 ש
- פילה סלמון נורבגי** 200 גרם 105 ש
- פילה דניס אטלנטי** 200 גרם 115 ש
- פילה בקר** 250 גרם 179 ש

רולים קלאסיים (8 יח' עם שומעוּם קלוי)

- טבעוני קלאסי 44 ש
- אבוקדו, בטטה ומלפפון
- סלמון נא 48 ש
- סלמון נא, אבוקדו ומלפפון
- ספייסי סלמון / טונה 49 ש
- עם אבוקדו ומלפפון
- טונה אדומה 49 ש
- טונה אדומה טרייה, אבוקדו ומלפפון

צאקי (8 יח')

- מאקי טבעוני 34 ש
- מלפפון / בטטה / אבוקדו לבחירה
- מאקי דג 39 ש
- טונה אדומה / סלמון נא לבחירה

ניגירי

- 2 יח' ניגירי סלמון / טונה אדומה / דניס 39 ש

סוּעי סנדוויץ' (4 יח')

- סלמון נא / אפוי / טונה אדומה 59 ש
- סלמון נא / סלמון אפוי / טונה אדומה טרייה עם אבוקדו, במעטפת שבבי טמפורה
- ספייסי סלמון / טונה 59 ש
- ספייסי סלמון / טונה עם אבוקדו, במעטפת שבבי טמפורה
- צמחוני 49 ש
- אבוקדו, קנפיו ובטטה, במעטפת שבבי טמפורה

סוּיסי (3 יח' / 5 יח')

- דניס 61 ש / 43 ש
- סלמון נא 61 ש / 43 ש
- טונה אדומה 71 ש / 48 ש
- מיקס ששימי 114 ש
- 3 יח' מכל סוג: דניס / סלמון נא / טונה אדומה

קוזבינציות

- נפאל 128 ש
- 3 יח' ניגירי סלמון צרוב, 8 יח' מאקי סלמון בטמפורה, 8 יח' סלמון אפוי, עם מלפפון, אבוקדו וגזר בציפוי סלמון צרוב וקורה מיונז
- האפויה 230 ש
- 8 יח' נאקו, 8 יח' רול 4:20, 8 יח' היקארי, 8 יח' טוקיו
- זוגית 265 ש
- 8 יח' מאגורו קראנץ', 8 יח' קוקו, 8 יח' קאוויאר סלמון, 8 יח' אדום צמחוני ו-8 יח' מאקי אבוקדו
- משפחתית 419 ש
- 8 יח' מאגורו קראנץ', 8 יח' קוקו, 8 יח' נאקו, 8 יח' מאסאגו רול, 8 יח' אדום צמחוני, 8 יח' מאקי אבוקדו, 8 יח' מאקי סלמון, 3 יח' ששימי טונה ו-3 יח' ששימי סלמון
- פרימיום 549 ש
- 8 יח' פבילס, 8 יח' קוויאר סלמון, 8 יח' קוקו, 8 יח' ברוס לי, 8 יח' סנאו וייט, 8 יח' אדום צמחוני, 8 יח' מאגורו קראנץ', 8 יח' מאסאגו רול, 8 יח' מאקי סלמון, 2 יח' ניגירי סלמון נא ו-2 יח' ניגירי טונה אדומה

רולים חטוגנים (8 יח')

- 4:20 62 ש
- סלמון אפוי, אבוקדו, בטטה ובצל ירוק, בציפוי פנקו
- היקארי פוטומאקי 65 ש
- סלמון נא, אבוקדו, ובצל ירוק בציפוי טמפורה

רולים אפויים (8 יח')

- סלמון אפוי 48 ש
- סלמון אפוי, בטטה ואבוקדו
- נאקו 61 ש
- סלמון אפוי, בטטה וקנפיו, במעטפת אבוקדו וקריספי בטטה
- טוקיו 61 ש
- סלמון בטמפורה, טמאגו וקנפיו, במעטפת אבוקדו וקריספי טמפורה
- קוקו 71 ש
- סלמון אפוי, אבוקדו ומלפפון, במעטפת סלמון צרוב, מיונז קורה ושקדים קלויים

וודקה

מנה / צייסר

בלוגה	עמ' 32 / 58
גרייגוס	עמ' 32 / 58
בלוודר	עמ' 32 / 58
סמירנוף	עמ' 26 / 48

ג'ין

מנה / צייסר

בומביי	עמ' 29 / 42
טנקרי	עמ' 33 / 52
בולדוג	עמ' 24 / 44
גורדונס	עמ' 25 / 44

טקילה

מנה / צייסר

דון חוליו רפסודו	עמ' 32 / 57
דון חוליו אנייחו	עמ' 42 / 70
פטרון סילבר	עמ' 31 / 57
אספלון	עמ' 26 / 42

אפרטיף

מנה / צייסר

קמפרי	עמ' 24 / 44
פיג'לינג תאנים	עמ' 20 / 38
יגרמייסטר	עמ' 24 / 44

אניס

מנה / צייסר

ערק	עמ' 24 / 42
אוזו 12	עמ' 24 / 42

וויסקי

מנה / צייסר

ג'יק דניאלס / דבש	עמ' 26 / 48
בלאק לייבל	עמ' 32 / 58
גולד לייבל	עמ' 33 / 60
גלדפילד	עמ' 38 / 68
בושמילס	עמ' 26 / 48
גלן גרנט 10	עמ' 31 / 52
גלן גרנט 12	עמ' 33 / 54
גלן גרנט 15	עמ' 36 / 62
גלן גרנט 18	עמ' 41 / 72

שזתייה קלה

מים מינרליים 750 מ"ל	ש21
פרללה מוגז עדין 750 מ"ל	ש21
קולה / קולה זירו	ש16
ספרייט / ספרייט זירו	ש16
פיזטי	ש16
מאלטי	ש16
תפוזים / ענבים / לימונענע	ש16
טוניק / ג'ינג'ר אייל	ש18
משקה אנרגיה	ש18
לימונענע גרוס	ש33

קוקטיילים

סמוראי	ש62
שילוב טעמים של תות, אננס וליים, על בסיס הנסי	
מנגו אורה	ש64
קוקטייל בשילוב טעמים טרופיים של מנגו, לימון ותות, על בסיס ג'ין	
טקאשי	ש62
קוקטייל מרענן על בסיס ג'ין, בשילוב מונין ליצי', מחית מנגו ומיץ תפוחים	
שמש אדומה	ש58
שילוב נהדר של אוכמניות, פטל וג'ין פירות יער, בסגירה של יין איטלקי מבעבע	
סאקורה	ש58
קוקטייל מרענן על בסיס וודקה פרימיום, עם מונין ליצי', מונין אבטיח, מיץ לימון ומיץ אננס	
יסמין	ש58
קוקטייל קפוא של קוואנטרו, טקילה, מיץ לימון ומונין תות	
מוחיתו	ש56
אפרול שפריץ	ש56
קוקטייל ללא אלכוהול	ש41

בירות חבית

0.3L / 0.5L	
קרלסברג	ש33 / ש36

בירות בקבוק

טוברג	ש32
ויינשטפן	ש36

יינות

כוס	בקבוק / כוס
סובינון בלאן (כפר תבור, ארטיזנל)	ש199 / ש51
יין לבן, סובינון בלאן מהר תבור. ארומות וטעמי פרי טרופי רענן לצד ניחוחות הדרים וחמיצות מאוזנת.	
גוורץ אלמנטס (רמת הגולן, ארטיזנל)	ש170 / ש48
יין לבן חצי יבש נהדר. ניחוח עוצמתי של פירות אקזוטיים ותבלינים לצד מתיקות מעודנת וסיומת נפלאה.	
שרדונה דאקור (צ'ילה)	ש190 / ש51
יין לבן מרענן ואלגנטי. בעל ארומות עשבוניות ותפוח ירוק.	
קברנה סובינון (דאקור, צ'ילה)	ש170 / ש51
יין אדום חלק, נעים ומאוזן. בעל ארומות של פירות יער	
ברברה ארטיזנל (רמת סירון, ארטיזנל)	ש212 / ש57
יין רוזה רענן, חד ומאוזן עם ארומות של פרי אדום טרי.	
פרו שפריץ (יין מבעבע)	ש166 / ש46

חליטות תה (קנקן זוגי) ש34

נענע מרוקאית

תערובת מובחרת של עלי תה גאן-פאודר ירוק ועלי נענע