PUBLIC



MENU

9AM–1PM BREAKFAST



FLAT BREAD

Pepperoni & Baked Egg with cheese ₺45
Pepperoni and cheese served on flatbread with baked egg, topped with parmesan cheese and chives.

Za'atar with stracciatella cheese ₺38
Our Public za'atar served with stracciatella cheese and topped with za'atar leaves.

Halloumi Truffle ₺62
Calzone filled with halloumi, truffle, and spicy honey, garnished with a drizzle of spicy honey, truffle oil, and paprika.

Burrata Pizza Sandwich ₺65
Basil pesto spread, burrata, balsamic glaze, confit tomatoes, baby rocca, and lemon zest.

Baked potatoes and eggs ₺39
Torched baked potatoes mixed with ricotta, topped with baked egg, fresh thyme, and oregano.

Turkey & Pistachio Pesto ₺79
Pistachio pesto topped with fresh mozzarella, turkey slices, and provolone cheese, finished with ground pistachio and parmesan cheese.

Chilli Feta ₺55
Feta cheese topped with confit tomatoes and sun-dried tomato slices, garnished with chili oil and chives.

Truffle egg puff ₺75
Eggs mixed with porcini mushrooms, truffle cream, mozzarella, cheddar, and parmesan cheese, garnished with fresh truffle slices.

Sourdough Toast

Date & Burrata ₺55
Toasted sourdough spread with a cinnamon-date mixture, topped with burrata cheese, drizzled with thyme and basil oil, and finished with roasted walnuts.

Avocado Toast with Chili butter ₺74
Toasted sourdough topped with guacamole, drizzled with chili oil, and finished with dill, roasted pine nuts, and honey.

Mediterranean Halloumi Toast ₺48
Toasted sourdough spread with basil pesto and labneh, topped with basil leaves, confit tomatoes, chili oil, basil oil, grilled halloumi, and dried mint leaves.

Eggs & Bread

Shakshuka with Ricotta & Pesto ₺76
Baked shakshuka with fried capers and ricotta cheese, topped with basil pesto.

Herbed Labneh with Poached Eggs ₺74
Herbed labneh mixed with Greek yoghurt, topped with poached eggs and garnished with basil and chili oil.

Omelette & Avocado ₺40
Omelette served with avocado slices and garnished with baby spinach leaves.

Dessert

Cinnamon French Toast ₺49
Brioche bread soaked in a coffee and cinnamon mixture, served on cinnamon cream and dusted with cocoa and cinnamon powder.

Tiramisu Pancakes ₺65
Layers of pancakes with chocolate chips, topped with mascarpone cream and dusted with cocoa powder.

Public Acai Bowl ₺72
Greek yoghurt topped with mixed berries, pistachio, and coconut flakes, drizzled with honey.

PUBLIC

All items are inclusive of 15% VAT.
Got allergies? Ask our waiter for more information about the menu!

SALADS



Classic Kale

₪67

Kale, quinoa, and cherry tomatoes in a homemade white balsamic dressing, topped with parmesan.

Summertime Salad

₪59

Mixed cheese and corn, topped with heirloom tomatoes and lettuce. Served with house sauce.

Caesar

₪78

Baby gem lettuce and rocket leaves with semi-dried cherry tomatoes, homemade Caesar dressing, and parmesan.
Add Chicken +15

Rocca Salad

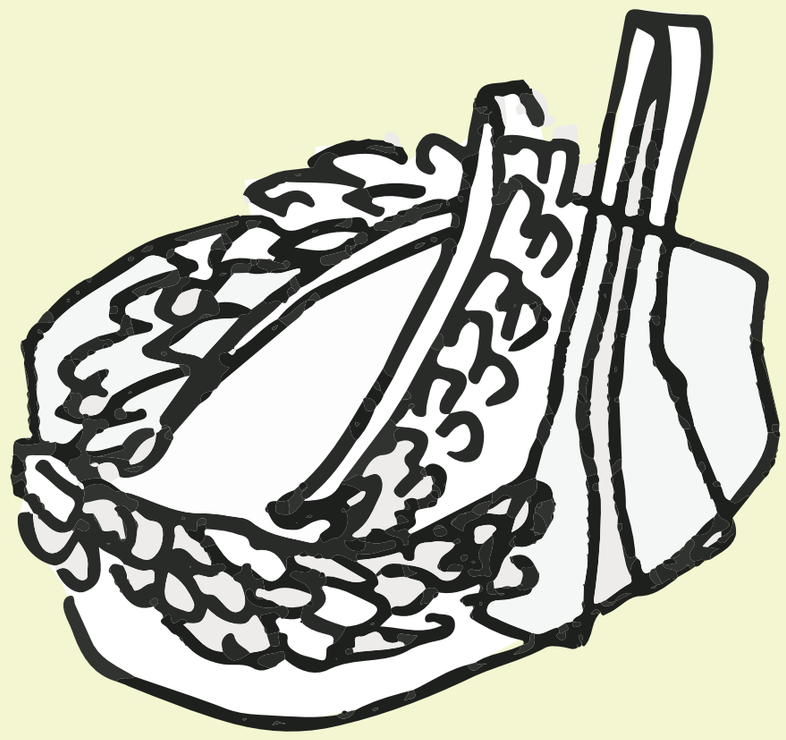
₪37

Rocca mixed with tomatoes and Italian herbs.

PUBLIC

All items are inclusive of 15% VAT.
Got allergies? Ask our waiter for more information about the menu!

STARTERS



Bolognese Arancini

฿51

Three bolognese risotto balls filled with cheese, served with bolognese sauce and topped with premium parmesan.

Basil Shrimp

฿49

Shrimp in a lemon basil sauce.

Truffle Balls

฿69

Deep-fried mushroom and truffle rice balls with cheddar cheese, served with capers and truffle sauce.

Parmesan Fries

฿41

Homemade fries topped with parmesan cheese.

Calamari

฿89

Crispy baby calamari seasoned with zesty peppercorn and served with spicy tartar sauce.

Curly Corn

฿69

Curled corn toasted with herbed butter and served with a creamy cheese sauce.

Garlic Bread

฿44

Toasted baguette with cheesy garlic butter.

PUBLIC

All items are inclusive of 15% VAT.
Got allergies? Ask our waiter for more information about the menu!

PIZZAS



Hot White
A blend of mozzarella, parmesan, and ricotta cheese with fresh garlic slices and onions, topped with jalapeño and parmesan cheese.

₪83

Sweet Peppe
Tomato sauce, mozzarella, pepperoni, honey, and basil.

₪77

Truffle Shuffle
Truffle cream, mozzarella, rucola, and shaved truffle.

₪94

spicy

Buffalo
Buffalo sauce, ranch, grana padano cheese, and buffalo chicken.

₪94

Bresaola Pizza
Public's signature tomato sauce, mozzarella, fresh baby rocca leaves, homemade marinated bresaola, and cherry tomatoes.

₪81

Famous Original
Tomato sauce, mozzarella, and basil leaves.

₪73

Alabama Mama
Slow-cooked short ribs with mozzarella and cheddar cheese, layered with our signature sauce and finished with Alabama sauce.

₪87

PUBLIC

All items are inclusive of 15% VAT.
Got allergies? Ask our waiter for more information about the menu!

PASTAS & MAINS



MAINS

Chicken Parm ₺95
Crispy chicken breast topped with our signature red sauce and mozzarella cheese.

Chicken Caesar Milanese ₺89
Crispy chicken breast topped with Caesar salad.

Veal Milanese ₺196
Breaded veal Milanese served with a side of rocket salad and cherry tomatoes.

Veal Limone ₺185
Thinly sliced veal with lemon sauce, topped with homemade fries.

PASTA

Public Baked Rigatoni ₺94
Rigatoni pasta baked with mozzarella and parmesan cheese, topped with stracciatella cheese.

Bolognese Paccheri Pasta ₺77
Paccheri pasta mixed with bolognese sauce and cheese.

Cacio E Pepe Cheese Wheel ₺150
Thin spaghetti tossed in a creamy lemon sauce, finished with parmesan cheese and served in a cheese wheel.

Grandma's Spaghetti ₺75
Spaghetti bolognese served with herbed creamy cheese.

Truffle Taglioni ₺85
Oven-baked tagliolini pasta in a creamy truffle sauce, topped with grated parmesan and truffle shavings.

Crispy Lasagna ₺91
Fresh pasta sheets layered with bolognese, béchamel sauce, and cheese.

Saffron Shrimp Risotto ₺87
Saffron risotto cooked with lemon garlic butter shrimp.

Lobster Spaghetti ₺189
Spaghetti with lobster, topped with tomato sauce and mixed herbs.

Spicy Rigatoni ₺84
Rigatoni pasta cooked with chicken in a creamy tomato sauce, infused with spicy Italian herbs.

Crazy Truffle ₺89
Mafaldine pasta cooked in truffle cream and topped with shaved truffles.

PUBLIC

All items are inclusive of 15% VAT.
Got allergies? Ask our waiter for more information about the menu!

DESSERTS



Tiramisu

₺59

Rich and layered with bold cocoa and coffee flavor.

Dolce De Leche

₺53

A twist on the classic tiramisu with layers of caramel sauce and biscuits.

PUBLIC

All items are inclusive of 15% VAT.
Got allergies? Ask our waiter for more information about the menu!

DRINKS



Lemonade ₺ 30
Freshly squeezed lemonade, finished with a rosemary garnish.

Orange Juice ₺ 30
Freshly squeezed oranges.

Italian Passion ₺ 39
A mix of fresh passion fruit, pomegranate, and orange.

Hazelnut Pomegranate ₺ 39
Fresh pomegranate juice with a hint of Italian hazelnut.

Bellini ₺ 42
A mix of fresh peach, pineapple, and sparkling grapes.

Strawberry Sparkling ₺ 39
Fresh strawberries and citrus fruits with a touch of sparkling water, served over crushed ice.

San Pellengrino – Large ₺ 29

San Pellengrino – Small ₺ 21

Acqua Panna – Large ₺ 29

Acqua Panna – Small ₺ 17

Soft Drinks ₺ 18
Pepsi, Diet Pepsi, 7Up, Mirinda

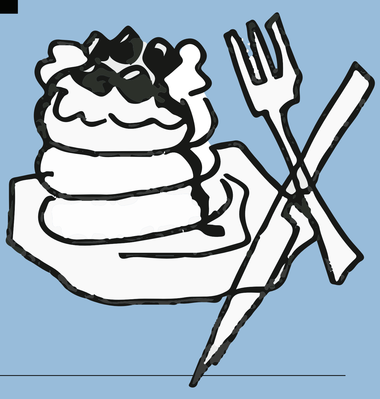
Espresso ₺ 17

Tiramisu Hot Chocolate ₺ 35
Rich Belgian chocolate finished with tiramisu cream and cocoa

PUBLIC

All items are inclusive of 15% VAT.
Got allergies? Ask our waiter for more information about the menu!

9AM –1PM BREAKFAST



الخبز المسطح

بيبروني وبيض مخبوز بالجبن — 45 ₰
بيبروني وجبن على خبز مسطح مع بيض مخبوز، ومغطى بجبنة البارميزان والثوم المعمر.

زعتر مع ستراتشاتيلا — 38 ₰
زعتر بابلك المميز يُقدَّم مع جبنة الستراتشاتيلا ويعلوه ورق الزعتر.

حلومي ترافل — 62 ₰
كالزوني محشو بجبنة الحلومي والترافل والعسل الحار، مع لمسة من عسل حار ممزوج بزيت الترافل والبابريكا.

ساندويتش بيتزا البوراتا — 65 ₰
بوراتا مع طبقة من بيستو الريحان، وغليز البلسميك، وطماطم كونفيه، وروكا صغيرة، ولمسة من بشر الليمون.

بطاطس وبيض مخبوز — 39 ₰
بطاطس مخبوزة ومحمّرة ممزوجة بجبنة الريكوتا، مُغطّى بالبيض المخبوز، مع الزعتر الطازج والأوريغانو.

تركي وبيستو الفستق — 79 ₰
صلصة بيستو الفستق مُغطّى بالموزاريلا الطازجة، وشرائح تركي، وجبنة بروفولون، وتُنهى بفستق مطحون وجبنة بارميزان.

فيتا حارة — 55 ₰
جبنة فيتا مُغطّى بطماطم الكونفيه وشرائح طماطم مجففة، مع زيت الفلفل الحار والثوم المعمر.

ترافل إيغ باف — 75 ₰
بيض ممزوج بفطر البورشيني، وكريمة الترافل، والموزاريلا، والشيدر، والبارميزان، ومغطى بشرائح ترافل طازجة.

توست الساوردو

تمر وبوراتا — 55 ₰
توست ساوردو مع خليط من القرفة والتمر، مُغطّى بجبنة البوراتا، ويُزيَّن بزيت الزعتر والريحان ويُنهى بالجوز المحمّص.

أفوكادو توست مع زبدة الفلفل الحار — 74 ₰
توست ساوردو مُغطّى بالغواكامولي، مع زيت الفلفل الحار، ويُنهى بالشبت، والصنوبر المحمّص، والعسل.

توست حلومي متوسطي — 48 ₰
توست ساوردو مدهون ببيستو الريحان واللبنة، مُغطّى بأوراق الريحان، وطماطم كونفيه، وزيت الفلفل الحار، وزيت الريحان، وحلومي مشوي، وأوراق نعناع مجففة.

البيض والخبز

شكشوكة مع ريكوتا وبيستو — 76 ₰
شكشوكة مخبوزة مع كبر مقلي وجبنة ريكوتا، ومغطاة ببيستو الريحان.

لبنة بالأعشاب مع بيض مسلوق — 74 ₰
لبنة بالأعشاب ممزوجة بزبادي يوناني، مُغطّى بالبيض المسلوق، وتُزيَّن بالريحان وزيت الفلفل الحار.

أومليت وأفوكادو — 40 ₰
أومليت يُقدَّم مع شرائح الأفوكادو ويُزيَّن بأوراق السبانخ الصغيرة.

حلى

فرنش توست بالقرفة — 49 ₰
خبز بريوش منقوع في مزيج القهوة والقرفة، يُقدَّم فوق كريمة القرفة ويُرش بالكاكاو ومسحوق القرفة.

بانكيك التيراميسو — 65 ₰
طبقات من البانكيك مع رقائق الشوكولاتة، مُغطّى بكريمة الماسكاربوني ويُرش عليها الكاكاو.

بابلك آساي باول — 72 ₰
زبادي يوناني مُغطّى بالتوت المشكّل، وفستق، ورقائق جوز الهند، ويُقدَّم مع رشة من العسل.

PUBLIC

جميع الأسعار شاملة لضريبة القيمة المضافة بنسبة 15٪.
هل لديكم أي حساسية غذائية؟ يُرجى سؤال النادل لمزيد من المعلومات حول القائمة.

SALADS



كلاسيك كيل
67 ₰

كيل، كينوا، وطماطم شيري مع تتبيلة بلسمك أبيض منزلية، ومغطاة بجبنة البارميزان.

سلطة الصيف
59 ₰

تشكيلة من الجبن والذرة، تعلوها طماطم هيرلوم وخس، وتُقدَّم مع صلصة المنزل.

سيزر
78 ₰

خس بيبي جيم وأوراق جرجير مع طماطم شيري نصف مجففة، وتتبيلة سيزر منزلية، وجبنة بارميزان.
إضافة دجاج +15

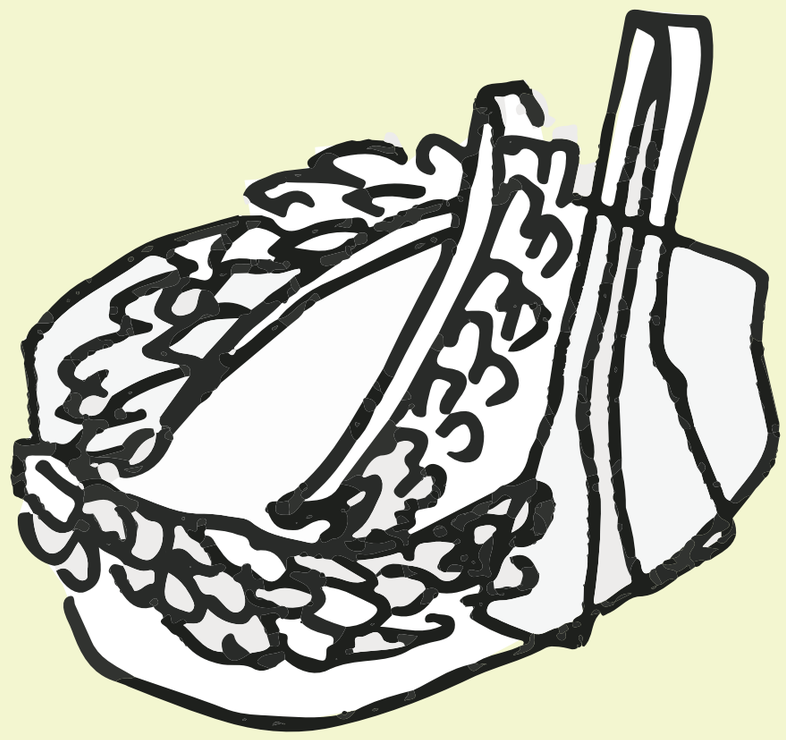
سلطة روكا
37 ₰

روكا مع الطماطم والأعشاب الإيطالية.

PUBLIC

جميع الأسعار شاملة لضريبة القيمة المضافة بنسبة 15٪.
هل لديكم أي حساسية غذائية؟ يُرجى سؤال النادل لمزيد من المعلومات حول القائمة.

STARTERS



أرانشيني بولونيز
ثلاث قطع من كرات الريزوتو بصلصة البولونيز المحشوة بالجبن، تُقدَّم مع صلصة البولونيز وتُزيَّن بجبنة بارميزان فاخرة.

51 ₰

روبيان بالريحان
روبيان بصلصة الليمون والريحان.

49 ₰

كرات الترافل
كرات أرز بالمشروم والترافل مقلية، مع جبنة الشيدر، وتُقدَّم مع الكبر وصلصة الترافل.

69 ₰

بطاطس بارميزان
بطاطس منزلية مغطاة بجبنة البارميزان.

41 ₰

كالاماري
كالاماري صغير مقرمش، متبّل بالفلفل الحار العطري، ويُقدَّم مع صلصة تارتار حارة.

89 ₰

كيرلي كورن
ذرة ملفوفة ومحمّصة مع زبدة بالأعشاب، وتُقدَّم مع صلصة جبن كريمية.

69 ₰

خبز بالثوم
خبز باغيت محمّص مع زبدة الثوم والجبن.

44 ₰

PUBLIC

جميع الأسعار شاملة لضريبة القيمة المضافة بنسبة 15٪.
هل لديكم أي حساسية غذائية؟ يُرجى سؤال النادل لمزيد من المعلومات حول القائمة.

PIZZAS



هوت وايت

83 ₰

مزيج من جبنة الموزاريلا، والبارميزان، والريكوتا، مع شرائح الثوم الطازج والبصل، تعلوها شرائح الهالبينو وجبنة البارميزان.

سويت بيبي

77 ₰

صلصة طماطم، موزاريلا، بيبروني، عسل، وريحان.

ترافل شفل

94 ₰

كريمة الترافل، موزاريلا، جرجير، وشرائح ترافل.

بافلو

94 ₰

صلصة بافلو، رانش، جبنة جرانا بادانو، ودجاج بافلو.

بيتزا بريزاولا

81 ₰

صلصة الطماطم المميزة من بابلك، موزاريلا، أوراق روكا صغيرة طازجة، بريزاولا متبّلة منزليًا، وطماطم شيري.

فيمس أوريجنال

73 ₰

صلصة طماطم، موزاريلا، وأوراق ريحان.

ألاباما ماما

87 ₰

لحم شورت ريبس مطهو ببطء، مع جبنة الموزاريلا والشيدر، يُقدَّم مع صلصتنا المميزة ويُنهى بصلصة ألاباما.

PUBLIC

جميع الأسعار شاملة لضريبة القيمة المضافة بنسبة 15٪.
هل لديكم أي حساسية غذائية؟ يُرجى سؤال النادل لمزيد من المعلومات حول القائمة.

PASTAS & MAINS



أطباق الرئيسية

تشيكن بارم — ﷼ 95
صدر دجاج مقرمش تعلوه صلصتنا الحمراء المميزة مع جبنة الموزاريلا.

تشيكن سيزر ميلانيز — ﷼ 89
صدر دجاج مقرمش تعلوه سلطة سيزر.

فيل ميلانيز — ﷼ 196
فيليه لحم عجل ميلانيز مقرمش، يُقدَّم مع طبق جانبي من سلطة الجرجير وطماطم شيري.

فيل ليموني — ﷼ 185
شرائح رقيقة من لحم العجل بصلصة الليمون، تعلوها بطاطس منزلية.

باستا

بابلك بيكد ريغاتوني — ﷼ 94
مكرونة ريغاتوني مخبوزة مع جبنة الموزاريلا والبارميزان، ومغطاة بجبنة الستراتشاتيلا.

باكيري بولوني — ﷼ 77
مكرونة باكيري ممزوجة بصلصة البولونيز والجبن.

كاسيو إي بيبي تشيز ويل — ﷼ 150
سباغيتي رفيعة تُقلّب في صلصة ليمون كريمية، وتُنهى بجبنة البارميزان وتُقدَّم داخل عجلة جبن.

سباغيتي بولونيز — ﷼ 75
سباغيتي بولونيز تُقدَّم مع جبن كريمي بالأعشاب.

ترافل تاليوليني — ﷼ 85
مكرونة تاليوليني مخبوزة بالفرن مع صلصة ترافل كريمية، ومغطاة بجبنة بارميزان مبشورة وشرائح الترافل.

لازانيا مقرمشة — ﷼ 91
طبقات من عجينة الباستا الطازجة مع صلصة البولونيز، والبشاميل، والجبن.

ريزوتو الزعفران بالروبيان — ﷼ 87
ريزوتو الزعفران المطهو مع روبيان بزبدة الليمون والثوم.

سباغيتي لوبستر — ﷼ 189
سباغيتي مع اللوبستر، تعلوها صلصة الطماطم والأعشاب المشكلة.

سبايسي ريغاتوني — ﷼ 84
مكرونة ريغاتوني مطهية مع الدجاج في صلصة طماطم كريمية، بنكهة الأعشاب الإيطالية الحارة.

كريزي ترافل — ﷼ 89
مكرونة مافالديني مطهية بكريمة الترافل ومغطاة بشرائح الترافل.

PUBLIC

جميع الأسعار شاملة لضريبة القيمة المضافة بنسبة 15٪.
هل لديكم أي حساسية غذائية؟ يُرجى سؤال النادل لمزيد من المعلومات حول القائمة.

DESSERTS



تيراميسو
غني بطبقاته ونكهته الواضحة من القهوة والكاكاو.

59 ₰

دولتشي دي ليتشي
لمسة مبتكرة على التيراميسو الكلاسيكي، مع طبقات من صلصة الكراميل والبسكويت.

53 ₰

PUBLIC

جميع الأسعار شاملة لضريبة القيمة المضافة بنسبة 15٪.
هل لديكم أي حساسية غذائية؟ يُرجى سؤال النادل لمزيد من المعلومات حول القائمة.

DRINKS



عصير ليمون — ₪ 30
عصير ليمون طازج مع لمسة من إكليل الجبل.

عصير برتقال — ₪ 30
عصير برتقال طازج.

إيتاليان باشن — ₪ 39
مزيج من الباشن فروت، والرمان، والبرتقال الطازج.

هزلنت بومغرانيت — ₪ 39
عصير رمان طازج مع لمسة من البندق الإيطالي.

بيليني — ₪ 42
مزيج من الخوخ الطازج، والأناناس، والعنب الفوّار.

ستروبيري سباركلينغ — ₪ 39
فراولة طازجة وحمضيات مع لمسة من المياه الفوارة، تُقدَّم فوق الثلج المجروش.

سان بيليغرينو — كبير — ₪ 29

سان بيليغرينو — صغير — ₪ 21

أكوا بانا — كبير — ₪ 29

أكوا بانا — صغير — ₪ 17

مشروبات غازية — ₪ 18
بيبسي، دايت بيبسي، سفن أب، ميرندا

إسبرسو — ₪ 17

تيراميسو هوت شوكلت — ₪ 35
شوكولاتة بلجيكية غنية تُقدم مع طبقة من كريمة التيراميسو ورشة من الكاكاو

PUBLIC

جميع الأسعار شاملة لضريبة القيمة المضافة بنسبة 15٪.
هل لديكم أي حساسية غذائية؟ يُرجى سؤال النادل لمزيد من المعلومات حول القائمة.



PUBLIC