



BRUNCH MENU - PREMIUM

BOULANGERIE OF MERCI

מבחר לחמים טריים הנאפים לאירוע שלך

מגוון לחמי דגנים, מחמצת, שאור בייגלה ירושלמי, ג'בטות ובגטים

לצד מטבלים : ממרח חמאה, זיתים מתובלים, קונפי שום ובלסמי מצומצם

FROM THE LAND

(6 לבחירה)

פסטיבל עגבניות שרי צבעוניות - בייבי מוצרלה, בזיליקום, בלסמי מצומצם וחלה שרופה.

קרפצ'יו סלק - דפי צנונית, גבינת פטה, מיקרו עלים ירוקים ופילטים של תפוז דם.

קינואה צבעונית - מלאה באגוזים מקורמלים, ירקות ברונואז קצוצים דק, רימונים וירוקים.

סלקים רוקפור - מיני סלקים אפויים על מלח גס, רוקפור מתוק, אגסים צלויים ואיולי ארוגולה.

חציל על האש - יווני סטייל ציזיקי מפורק, קוביות מלפפונים, בצל ירוק, נענע, שמן זית, צנוברים, יוגורט כבשים ושחלות של עגבניות לב השור.

סלט יווני - קוביות עגבניות טריות, מלפפונים פריכים, בצל סגול, זיתי קלמטה וגבינת פטה משובחת, מתובלים בשמן זית, נגיעת לימון ואורגנו טרי.

קפרזה עכשווית – קרפצ'יו עגבניות לב השור, שרי בצבעים, גבינת בוראטה, בלסמי מצומצם ושמן בזיליקום.

הקיסר האחרון - חסה רומית פריכה, עטופה ברוטב קיסר, דפי צנונית וטויל פרמזן פריך.

בטטות קטנות - צלויות בטאבון, אבן יוגורט, דבש פרחים, פרחי אקליפטוס וגרוייר שבור.

אבוקדו טרי - פילה עגבניות, שמן זית, גריסיני פריך, מלח ים, פרחי שומר וביצה רכה.

מלפפונים - על לאבנה, עלים ירוקים טריים, שמן זית וסומק.

MERCI DAIRY CHEESES

הגבינות שלנו מיוצרות בהרי הגולן ונעשות לפי הזמנה מיוחדת על ידי הגבן שלנו

מבחר של גבינות בוטיק איכותיות- קממבר, ברי פקאן, פטה בקר, קשקבל ועיזים המוגשות לצד אגוזי מלך, דובדבנים צבעוניים, תותים, ענבים בעונה וגריסיני.

CLAY OVEN OF MERCI

פיצות גורמה הנאפות בטאבון בהכנה פרונטלית מול האורח, נעשות בבצק בתפיחה של 48 שעות.

רוטב עגבניות מעגבניות טריות, רוטב שמנת וכמהין, מוצרלה באפלו, עגבניות שמש מיובשות, בזיליקום טרי ופרמזן.

ITALIAN PANINI

(2 לבחירה)

ברוסקטה עגבניות טריות, פלפל חריף ושמן זית כתית.

ברוסקטה אבוקדו, בצל סגול, ציילי אדום, כוסברה וביצה רכה.

ברוסקטה גבינת ברי, זילוף ריבה מפרי עונתי, דף צנונית ומיקרו עלים ירוקים

ברוסקטה חציל קלוי, טחינה גולמית, עשבי תיבול וציילי אדום.

FACTORI DI PASTA

(2 לבחירה)

מיניי פסטות טריות בעבודת יד מוקפצים פרונטלית (לבחירה 2)

רטבים : שמנת פטריות וערמונים | עגבניות קלאסי | רוזה שרי וקלמטה | פסטו שמנת צנוברים | אליו אוליו

פסטות : פנה | פפרדלה | רביולי גבינות |

MIDDLE EASTERN FISH STATION

דגים טריים מהסירות של יפו, דגה יומית טרייה (לבחירה דג אחד)

סלמון | לברק | דניס | מוסר ים | בס

הנעשים על ברזל יצוק לוהטת, לצד ירוקים, שברי תפוחי אדמה מדורה, צ'ימיצורי עגבניות, שום קונפי, איולי לימונים ואיולי שיפקה ליים טרי.

FISH ON STONE ICE

דגים טריים על שברים של קרח (לבחירה 2/3)

סביצה של דגים - פירותי המוגש בפאני פורי פריך.

קרפצ'יו סלומון טרי - בלסמי מצומצם, פלפל צ'ילי ומיקרו בזיליקום.

ניגירי טונה אדומה – פרוסות טונה אדומה מובחרות מונחות בעדינות על מצע אורז סושי לצד רוטב סויה וטריאקי.

DESERTS

(2 לבחירה)

מגוון קינוחי טאבון בהכנה פרונטלית, קלצונה נוטלה ומסקרופנה, פיצה שוקולד ומאפה ממולא לוטוס/שוקולד.

פירות העונה בחיתוך חופשי סמוך להגשה.

טירמיסו איטלקי קלאסי שכבות ביסקוטי, אספרסו וקרם מסקרפונה, בהכנה פרונטלית לעיני האורחים.

פאי לימון ומרנג קרם לימון חמצמצ ומרנג צרוב, בהכנה פרונטלית לעיני האורחים.

עוגת גבינה לוטוס קרם גבינה עשיר, קראמבל עוגיות חמאתי ושכבות ממרח לוטוס.

IN ADDITION

בר שתיה קלה מיץ תפוזים, לימונענע ומים מינרלים בדיספנסרים בבר.

או

שתיה קלה בשולחן: בקבוקי זכוכית אקווה-פנה וסך-פלגרינו.

שף מקצועי, צוות מלצרים מלא ומיומן ומנהל אירוע.

כלי פורצלן/במבוק + מפות לבחירה מקטלוג.

אשמח לעמוד לשרותכם במתן פרטים נוספים

בברכה,

איציק, מרסי אירועים.