



PREMIUM MENU

ON THE TABLE

מבחר לחמים טריים הנאפים לאירוע שלך, מגוון לחמי דגנים, מחמצת, שאור בייגלה ירושלמי, לצד מטבלים וממרחים

(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 ברונאז קצוצים דק, רימונים וירוקים.
- סלקים ורקפור** - מיני סלקים אפויים על מלח גס, רוקפור מתוק, אגסים צלויים ואיולי ארוגולה.
- בלוגה של עדשים שחורות** - עשבים טריים, עגבניות טריות, בצל סגול וגבינת לאבנה סומק אפגני.
- 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.
- חציל מלנזנה** - מלא גבינות, עטוף בפרורי גריסיני פריכים, מטוגן קלות, מונח על קרם עגבניות ומיקרו בזיל.
- 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.

SPECIALS

(2 לבחירה)

טטאקי טונה אדומה - צרובה קלות סלסה, מתפוחים ירוקים, תאנים, סירופ לבנדר, צ'ילי אדום ומיקרו אפונה.

קרפצ'יו דג ים לבן - ים תיכוני, בורגול ירוק, לימונים טריים, שמן זית ובצל ירוק.

כדורי ארנצ'יני – פריכים, מלאים גבינה המונחים על קרם פסטו.

פולנטה חמה - תבשיל פטריות ואספרגוס מוקפץ.

סיגר דגי ים – פיקנטי בייבי אורוגולה ולאבנה אריסה.

סביצ'ה דג ים – בפירות שבעונה המוגש בפאני פורי פריך.

טורטליני גבינות - המונחים על קרם שמנת ומיקס פטריות מוקפץ קלות בשמן כמהין.

MAIN COURSE

(2 לבחירה) בהגשה אישית או במרכז השולחן

פילה סלמון - צרוב על ברזל לוהט, מוגש לצד ריזוטו אפונה ונענע ירוקה.

מוסר ים - אפוי בתנור אבן, עטוף בתבלינים, לימונים, מוגש לצד קרם שורשים חמאתי וברקוליני.

פילה דניס - מלא בעשבים ירוקים וקלמטה, מוגש לצד קפונטה תרד, עגבניות שרי וקרם בכתומים.

רביולי גבינות - עטוף בקרם שמנת ערמונים, אפונה ירוקה, תרד גוליבר, אפונת שלג ופטריות שימאגי.

קבב דגים - צרוב על גריל פחמים, מוגש על פיתה שמנמנה וחמה, איולי שום וסלט עשבים ירוקים.

סטייק מאנורי פריך - קרם עגבניות שרי צהובות, קרם שורשים קטיפתי ואספרגוס בצריבה קלה.

DESSERTS

צלחת קינוחים עשירה מבחר מנות קטנות ומטריפות עוגות גבינה, מילפיי, מקרונים, פאי לימון, שוקולד נמסיס ועוד ועוד לצד צלחת פירות העונה.

אפשר להחליף בקינוח אישי

IN ADDITION

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

שף מקצועי, צוות מלצרים מלא ומיומן ומנהל אירוע.

כלי פורצלן + מפות לבחירה מקטלוג.

אשמח לעמוד לשרותכם במתן פרטים נוספים

בברכה

איציק, מרסי אירועים