



PREMIUM MRNU - MEAT

עמדות קבלת פנים (לבחירה 4)

MACHNE YEHUDA

פיתות בעבודת יד מלאים בבשר טחון (עראייס) בצלים עגבניות ותבלינים נאפים בטאבון אבן לצד ירקות שוק קלויים, רטבים ומחמצים.

ITALIAN STATION

מיני באן מאודה בניחוח איטלקי מלאים בבשר מפורק מנתח אונטריב נימוח, חסה לאליק, איולי סרירצ'ה ובצלים מוחמצים.

FISH & CHEEPS

נתחי דג קוד טריים מטוגנים, צ'יפס פריך מוגשים לצד רטבים ומחמצים.

BRUSCHETTA STATION

פטה כבד וריבת בצל על ברוסקטה קריספית.
ברוסקטת עגבניות טריות ובזיליקום.
ברוסקטת חצילים קלויים עם טחינה שום לימון.
גוואקמולי על ברוסקטה, פלפל צ'ילי ומיקרו עלים.

FISH ON STONE ICE

מבחר דגים טריים : טונה אדומה, סלמון ודניס.
בסגנונות חיתוך ותיבול שונים : סביצ'ה וניגירי - מוגשים על קרח, סלעים וחלוקי נחל עטופים בענן.
לצד חמוצים יפניים ומגוון רטבים אסיאתיים.

FISH SOUVLAKI

שווארמה דג ים לבן לחוח תימני, איולי לימוני ובייבי עלים טרי.

TURKISH STATION

נתחי חזות עוף מתרנגולות צעירות הנצלים על גריל פחמים, נפרסים על המקום, מונחים על סלט ירוק קטן, קדאיף פריך, דבש תמרים ורוטב שומשום.

PERSIAN KEBAB

שיפודי קבב מבשר אדום מלאים בשומן כבש, הנצלים על פלנצ'ה לוהטת, עטופים בפיתה דקה, טחינה ירוקה, סלט עגבניות חריף, עלים של פטרוזיליה טרייה וסומק.

TARTAR STATION

טרטר בקר מנתח פילה קצוץ דק על הסכין, בתיבול ספרדי קלאסי שלנו, מוגש לצד הר ענק של תפוצ'יפס קלאסי.

ARGENTINIAN STATION

נתחי בשר של עגלות צעירות ושמןנות הנצלים במעשנה לתוך הלילה, עטופים במרינדות מיוחדות, נפרסים על בוצ'רים גדולים מעץ, לצד דלעות ענקיות ובצלים אדומים אפויים בתנור לוהט, רטבים ומחמצים.

FROM THE LAND

מגוון פתיחים בהגשה לשולחן (6 לבחירה):

מבחר לחמי בוטיק מהבולונז'רי שלנו לצד שמן זית-בלסמי ושום קונפי.

חומוס גרגירים - עטופים בטחינה לבנה, ביצה רכה, שמן זית, סומק טרי ועלי פטרוזיליה.

חומוס טחינה ירוקה - חומוס מלא בטחינה ירוקה ושמן זית.

פסטיבל עגבניות שרי - מבחר של עגבניות שרי תמר ושרי מנומר, דפי צנונית ודפי מלפפון עטופים בוויניגרט ישראלי.

קרפצ'יו עגבניות לב השור - פרוסות עגבנייה דקות, צ'ימצורי מזיתי קלמטה, ירקות ירוקים, צ'ילי חריף ותבלינים.

קרפצ'יו סלק - פרוסות דקות של סלקים, דפי צנונית, מיקרו עלים ירוקים, שמן זית ולימון.

סלקים קטנים - צלויים בטאבון אבן, וויניגרט מנדרינות, סיגמנטים של פירות הדר ואנדיב ירוק.

שורשים - תערובת שורשים פריכים בשמן זית כתית, דבש ולימון, שקדים קלויים ועלי נענע רעננים.

כרוב ויאטנמי - כרובים ציבעוניים מלאים בוויניגרט אסייתי, בוטנים מקורמלים, שומשום קלוי ובצל ירוק מסולסל.

קיסר - עלים פריכים של חסה רומית, עטופים ברוטב קיסר אמיתי, דפי צנונית וקרוטוני בריוש מתקתק.

מיניי חסות - עטופים בוויניגרט ישראלי, דפי ירקות, פרי עונתי ושקדים מקורמלים.

עשבים כפרי - עשבי תיבול קצוצים על הסכין, חמוציות ותערובת של פיצוחים מקורמלים.

קינואה צבעונית - ירקות שוק קצוצים, ברנאז עשבים ירוקים, תפוח ירוק חמצמץ, חמוציות ורימונים.

קרפצ'יו חציל על האש - טחינה גולמית, סילאן תמרים, פלפל צ'ילי, שמן זית ועלים ירוקים.

חציל ים תיכוני - על גריל פחמים, טחינה לבנה, צ'ימצורי עגבניות ועלים טריים של פטרוזיליה.

צלחת מחמצים - מיקס של חמוצי הבית, זיתים מתובלים, מיני מלפפונים בכבישה ביתית ומיני שיפקוניות.

סטייק כרוב בתנור - סלסה עגבניות, טחינה לבנה ומיקס עלים.

כרובית צלויה - בתנור לוהט, עטופה בתבלינים ערביים, מונחת על קרם עשבים מדבריים ושמן כורכום.

כרובית עטופה - בפרורי זהב מטוגנים על המקום, מוגשים לצד רמולד ירקות וארוגולה ירוקה לימונית.

פטריות בניחוח אסייתי - מלא ירקות ירוקים מוקפצים קלות, שומשום קלוי ובצל ירוק (מוגש חם).

בטטות על מלח גס - איולי בלסמי, צ'יפס בטטה, אגוזי מלך שבורים ועלים ירוקים.

ספיישלים (2 לבחירה)

טרטר טונה אדומה - טונה אדומה איכותית, שמן זית, חמצמצות יוזו ונגיעת חריפות עדינה.

סביצ'ה דג לבן - טרי בפירות עונתיים המוגש בפאני פורי פריך.

קרפצ'יו/סשימי סלומון - בלסמי מצומצם, שמן זית ודפי צנונית.

ארנצ'יני פטריות - עטוף בגריסיני פריך מטוגן קלות, מונח על איולי עגבניות ובזיליקום פריך.

קרפצ'יו בקר - שמן זית, בלסמי, מיקרו עלים ושום קונפי.

טאטאקי סינטה - על קרם בטטה עדין ומיקרו אפונה.

פטה כבד – ריבת בצל ואוכמניות, מקרון צבעוני וברוסקטה פריכה

מנה ראשונה - הגשה אישית או במרכז השולחן (לבחירה 1/2)

פילה דניס - בעשבי תיבול ולימון, המוגש על ניוקי עגבניות שרי צרובות ובזיליקום טרי.

פילה סלומון - עטוף בגלייז מתקתק, מוגש לצד קרם שורשים וירוקים.

פילה לברק - עטוף במרינדה של כוסברה, עגבניות שרי ושמן זית, מוגש לצד קפונדה של ירקות וקרם אפונה.

****מוסר ים** - צרוב בתנור לוחט, עטוף בתבלינים מהים התיכון, מוגש לצד ריזוטו ישראלי.

סיגר דג פריך - מלא בתערובת של דגים טריים קצוצים על הסכין, עשבים ירוקים וגרידת לימון, מוגש לצד איולי אריסה, סלטון אורגולה וסומק.

דפים פריכים של פילו - מלאים בבשר עגלה קצוצה, בצלים מקורמלים בתבלינים, מוגש לצד סלט ירוק.

סיגר שפונדרה - מלא באסאדו ובצלים מקורמלים, מוגש לצד איולי סרירציה וסלטון ירוק.

מנה עיקרית - הגשה אישית או במרכז השולחן (לבחירה 1/2)

סטייק פרגית - צרוב על גריל פחמים, עטוף בטוסקנה עדינה, מוגש לצד תפוח-אדמה מדורה וירקות ירוקים.

סטייק פרגית – מהגריל, עטוף במרינדה ים תיכונית, מוגש לצד פירה של תפוחי-אדמה ובקציו צלוי.

נתח של אסאדו - על העצם, עטוף בציר בקר וירקות שורש, מוגש לצד קרם שורשים ושעועית צרפתית מוקפצת בשמן זית ושום.

בייבי שורט ריבס - עטופים בציר בקר בצלייה איטית, מונחים לצד קרם כתומים ומיני פרחי ברוקולי.

נתח בקר איטלקי - צלוי לאיטו, מוגש לצד גראטן של בטטות ובקציוי צלוי.

****סטייק אנטריקוט –** משויש, צלוי על גריל פחמים, מוגש לצד ירקות הנצלים בתנור וציימיצורי ישראלי.

****פילה בקר -** צלוי על ברזל לוהט, ציר בקר ופלפלת, מוגש לצד קרם תירס לבן ואספרגוס.

****צלעות טלה –** צלויים, עטופים בתבלינים ארומטיים, מוגשים לצד קרם ארטישוק ירושלמי, גליז דובדבנים ובייבי לפתות.

****דואט נתח אסאדו וסטייק פרגית -** אסאדו על העצם, בציר בקר וירקות שורש, פרגית עטופה בטוסקנה עדינה, מוגשים לצד קרם שורשים ושעועית צרפתית מוקפצת בשמן זית ושום.

****דואט פילה בקר וסטייק פרגית -** המוגשים על קרם כמהין, ציר יין ושעועית גינה מוקפצת.

DESERTS

בהגשה למרכז השולחן (אופציה לבר קינוחים)

מגש פירות טריים בחיתוך חופשי סמוך להגשה.

מגש פטיפורים יוקרתיים מהפטיסירי שלנו בסגנון צרפתי.

גלידות בשלל טעמים.

*****סימון בכוכבית מייקר את המחיר**

IN ADDITION

שף, צוות מלצרים מלא, צוות טבחים מיומן ומנהל אירוע

עריכת שולחן כלי זכוכית לבחירה מקטלוג, כוס כפולה וסכו"ם + מפות ומפיות

שתיה קלה בקבוקי זכוכית : קולה, זירו, אקווה פנה וסאן פלגרינו.

אשמח לעמוד לשרותכם במתן פרטים נוספים

בברכה

איציק, קייטרינג מרסי