



GRILL SHOW - MENU

ON THE TABLE

מבחר לחמים מהגריל לצד מטבלים
שמן זית בלסמי וסלסה של עגבניות

פתיחים (לבחירה 7)

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, ויניגרט מנדרינות, סיגמנטים של פירות הדר ואנדיב ירוק.

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

כרוב ויאטנמי - כרובים צבעוניים 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.

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

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'ימיצורי 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 לוחט, עטופה בתבלינים ערביים, מונחת על קרם עשבים מדבריים ושמן כורכום.

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

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

גריל סשן ראשון (לבחירה 2)

עראיס טורטייה - מלאה בבשר עגל ושומן טלה, לצד סלט צנוניות ועלים ירוקים.

שווארמה פרגית - על הסכין פרוס דקדק, מיקס תבלינים ים תיכוני, מוגש על לבש חם, בצל סומק ופטרוזיליה.

אסאדו עגלה שמנמנה - מפורק מהעצם, מונח על חלת בריוש, איולי ברביקיו ובצל ירוק, **סיגר שפונדרה פריך** - לצד סלט רענן ואיולי עמבה.

גריל סשן שני (לבחירה 4)

שיפוד קבב כבש בקר - מונח לצד צ'יפס בוכרי מיוחד.

סטיק פרגית - מהגריל בתבלינים ים תיכוניים, מוגש לצד שברי תפוח אדמה מדורה.

דנבר סטייק משובח - צלוי על הגריל, מוגש לצד בטטה צלויה וציר יין אדום מזן מרלו.

שרקוטרי נקניקיות - לפי מתכון שלנו, מרגז בווארי צ'וריסוס ועוד.

סינטה עגלה מיושן 21 יום - מוגש לצד צ'ימצורי עשבים.

אסאדו על העצם - משולב מעשנה וגריל, מוגש לצד בטטות צלויות.

אנטריקוט משובח ומיושן - צלוי על גריל פחמים.

****פילה בקר מזן ישראלי** - משובח מיושן, מוגש לצד צ'ימצורי עשבים ירוקים ובצל אדום.

****צלעות טלה קטנות** - צלויות על הגריל, בגלייז תבלינים מתקתק ורוזמרין טימין טרי.

****כבד אווז** - מונח על טוסט מלחם בריוש, ריבת ענבים ביתית ומיקרו אפונה.

תפוחי אדמה שבורים בפטרוזיליה ושום.

ירקות מהגריל לצד הבשרים.

DESERTS

מוגשים למרכז שולחן (2 לבחירה)

פלטה מרכזית מיני מתוקים שוקולדים, מקרונים, פחזניות ועוד.

מבחר פירות העונה מובחרים בחיתוך סמוך להגשה.

מלבי אמיתי, מי ורדים, קוקוס קלוי ובוטנים מקורמלים

כנאפה פיסטוקים

*****סימון בכוכבית מייקר את המחיר**

IN ADDITION

שף, צוות מלצרים מלא, צוות טבחים מיומן ומנהל אירוע

כלי פורצלן לבחירה מקטלוג / כלי במבוק מתכלים

שתיה קלה : קולה, זירו, מים וסודה.

אשמח לעמוד לשרותכם במתן פרטים נוספים

בברכה

איציק, קייטרינג מרסי