

תפריט הרצה

ראשונות

מגש מאזות עכואיות (חומוס השף, פלאפל, בורגול, מיקס זיתים, עגבניות בכוסברה, לאבנה)

סביח מפורק – בשר חציל, ועליו ביצי שליו, טחינה ופסטו כוסברה

מחשי מיקס – עלי גפן, קישוא, כרוב ובצל ממולאים.

סביצה מקומית – דג ים טרי, בצל, כוסברה, לימון ופרי חמצמץ

שווארמה דג – שבבי מיקס דגים, על תלולית טחינה, בצל בסומק

ברבוניות מהנמל – ברבוניות טריות מטוגנות לצד מטבלים

ערסונים – מיני פיתות, ממולאות בשר כבש מטפטף, לצד טחימבה

פלטת בשרים קרים, (רוסביף, קורנדביף, פסרמה הודו) לצד חרדל וחמוצים

קרפציו עגל – שמן זית בתולי, חומץ בלסמי, פינוקים מהשוק ופרמזן.

כבד אווז צרוב בגריל, על כרית קדאיף מקורמל ברוטב פירות יער

לחם הבית, שמן זית בלסמי סלסה

עיקריות

סופריטו עוף ותפוחי אדמה צעירים בבישול ארוך וארומטי

מקלובה אישית, סיר קטן שמתהפך לצלחת עם שלל אוצרות

צוואר טלה ממולא אורז, שקדים ופירות יבשים

כופתא בטחינה, קציצות בקר וטלה מבושלות בטחינה חמה

אנטרקוט עגל משויש ומיושן, בציר בקר ויין אדום לצד תפוחי אדמה צעירים

טורנדו רוסיני – מגדל פילה בקר, כבד אווז, פטריות יער, לצד תפוחי אדמה

ספריבס טלה – שדרת צלעות קדמיות מתקתקות לצד פריקי

חזה אווז – מניפת חזה אווז ברוטב תפוז ובצל מתקתק לצד בטטה אפוייה

פילה דניס טרי צלוי/ מטוגן/ חצי חצי לצד דואט צ'יפס

פילה לברק טרי צלוי/ מטוגן/ חצי חצי לצד דואט צ'יפס

פילה סלמון נורווגי בתנור

קציצות דג ברוטב אדום אדום

ארוחת ילדים

סלסלת ציפס, נקניקיות ביס, טבעות בצל, ושניצלונים

קינוחים

סיגר בקלאווה עכואי חם לצד גלידה ווניל

פרפה החלבה של אורי עם שיערות חלבה ושברי פקאן

מלבי בסירופ רימונים ושבבי קוקוס מסוכר

בוצ'ר קינוחים מקומי

פלטת פירות העונה על קרח

מרקיז שוקולד מושחת