



תפריט ארוחה – מספר עסקה 1078317

הארוחה כוללת:

2 מנות ראשונות למרכז השולחן.
מנה עיקרית 1 לבחירה לכל סועד.
קינוח 1 זוגי לבחירה למרכז השולחן.
כוס יין הבית לכל סועד.
בקבוק שתייה קלה קטן לבחירה לכל סועד.

תפריט הארוחה:

2מנות ראשונות למרכז השולחן:

מסבחה חצילים -סלט חצילים קלויים עם גרגרי חמוס חמים, טחינה ירוקה וסלסה של עגבניות קצוצות עם עשבי תיבול. מוגש עם פיתה חמה (טבעוני).
הום פרייז -קוביות תפוח אדמה פריכות ברוטב צ'ילי, חמאה ונגיעות שמנת.

מנה עיקרית 1 לבחירה לכל סועד:

דגים

פילה בס -נתחי פילה בס צרובים במחבת עם תבלינים ותוספת של תפוח אדמה לוחט בקליפה. מוגש עם סלט שורשים

מעורב דגים -שווארמה של דגים עם בצל ותבלינים, על לאפה חמה עם תוספת של תפוח אדמה לוחט בקליפה, פלפל חריף, בצל קלוי, עגבנייה צלויה וזילוף טחינה.

פיש אנד צ'יפס -מוגש עם סלט אישי

דג סלמון -פילה סלמון צלוי בשמן זית, מלח גס ופלפל שחור. מוגש עם תפוח אדמה לוחט, צ'יפס וסלט שורשים (בתוספת 15 ₪ מול המסעדה לכל סועד)

פסטות

פטוצ'יני פומודורו -פסטה פטוצ'יני טרייה ברוטב עגבניות טריות ועגבניות מיובשות, שיני שום ושמן זית.

פטוצ'יני אלפרדו -פסטה פטוצ'יני טרייה בקרם שמנת עם יין לבן, אגוז מוסקט ופטריות צרובות בחמאה.

רביולי רוזה -רביולי ממולא בטטה, ברוטב עגבניות וקרם שמנת עם נגיעות מוסקט.

רביולי סיציליאני -רביולי ממולא גבינות, צרוב בשמן זית ושום קונפי, עגבניות שרי צלויות, ארטישוק, זיתי קלמטה, עשבי תיבול וגבינת פטה מעל.

רביולי גבינה אלפרדו -פסטה פטוצ'יני טרייה בקרם שמנת עם יין לבן, אגוז מוסקט ופטריות צרובות בחמאה.

רביולי בטטה .

כריכים, טוסטים ופיצות

כריך טוניסאי -טונה, קוביות תפוח אדמה, צ'רשי דלעת פיקנטי, זיתי קלמטה, ביצה קשה ומלפפון חמוץ. מוגש בלחם רוסיק פריך.

טוסט מוצרלה -גבינת מוצרלה, גבינת פטה, עגבנייה, זיתים ורוטב עגבניות. מוגש לצד מטבל סלסת עגבניות. סוג לחם לבחירה: בייגל, לחם בירה. ניתן לבקש גבינת מוצרלה טבעונית.

תוספות בתשלום מול המסעדה: טונה, ביצה קשה, פטריות, בצל.

קלאסיקו -בצק איטלקי דק עם רוטב עגבניות טריות וגבינת מוצרלה. ניתן לבקש גבינת מוצרלה טבעונית 2. תוספות לבחירה: זיתי קלמטה, פטריות, בצל.

תוספות בתשלום מול המסעדה: גבינת עיזים, פטה יוונית, טונה.



סלטים

מוגש עם לחם לבחירה, ניתן להחליף ללחם ללא גלוטן (ללא חיוב נוסף).
יווני כפרי -מלפפון, עגבנייה, פלפל אדום ובצל סגול חתוכים גס, צנונית, זיתי קלמטה, שמן זית, מיץ לימון וגבינת פטה.

חלומי -פטריות שמפניון מוקפצות עם כרוב וגבינת חלומי ברוטב אסייתי, על סלט של חסה, עגבנייה, מלפפון, בצל סגול, שומשום אגוזי מלך ובטטה קריספית מעל.
קריספי סלט -קוביות בייגל טוסט ממולאות בפסטו ומוצרלה, עגבנייה, מלפפון, בצל סגול וחסה. בתיבול רוטב ויניגרט הדורים ובתוספת גבינת פטה.

קינוח 1 זוגי לבחירה למרכז השולחן:

עוגת גבינה צרפתית -עוגת גבינה אפויה על בסיס של עוגיות חמאה וזילוף של קרם שאנטי וניל וקולי פירות יער. מוגש עם קצפת ועוגיית מקרון פירות יער.

עוגת פאדג' שוקולד -עוגה חמה עם המון שוקולד בפנים ומעל שברי בוטנים מתוקים. מוגש עם כדור גלידת וניל וקצפת.

עוגת ביסקוויטים של אמא -עוגת ביסקוויטים קלאסית עם קרם וניל וקצפת מתוקה בצד.
פאי הבית תפוח וקינמון -פרוסת פאי חמה ומתוקה עם שכבות של תפוחים מקורמלים וקינמון.

כוס יין הבית לכל סועד

בקבוק שתייה קלה קטן לבחירה לכל סועד:

קוקה קולה, דיאט קוקה קולה, קוקה קולה זירו, ספרייט, ספרייט זירו, פיוז-טי אפרסק, פריגת ענבים, מאלטי בירה שחורה, נביעות פלוס בטעמים עדינים, נביעות מים מינרליים, קינלי סודה, פררלה - מים מינרלים מוגזים טבעי.