

תפריט אירוע בשרי

קבלת פנים-

- **קבב של פעם-**
מיני קבב עשיר בשומן טלה ועשבי תיבול על הגריל, מוגש עם מיני פיתה "שרופה" חמוצים טחינה אריסה ביתית ובצל בסומק.
- **ספינר בום-**
שווארמה פרגית מוגשת בטורטיה לצד טחינה לבנה, חמוצי הבית שיפקה חריף הבית וסלט עגבניות חריף.
- **מן הים-**
פילה דג בתערובת קמח תירס ותבלינים, לצד צ'יפס בטטה, ספייסי מיונז, קטשופ מעושן וממרח לימון כבוש.
- **לחמניות BUNS-**
לחמנייה מאודה במילוי אסדו מפורק בבישול בוואקום 24 שעות, מוגש לצד רוטב ברביקיו, ממרח צ'ילי מנגו וסלנובה וקראנץ' אטריות שעועית.
- **ממולאים של סבתא רחל-**
מגוון של מיני ממולאים home made במגוון ירקות של טינקרבל, גזר, עלי גפן, כרוב, בצלצלים, וסלק.
- **בר גספאצ'ו-**
בר מרקים קרים 3 טעמים בליווי נאצ'וס צ'ילי שאלוט ושמן שומשום.
- **טוסט בום-**
בייגל טוסט בליווי כתף בקר ופסטרמה הודו מוגש לצד מטבלים וחמוצי הבית.
- **נודלס בר-**
נודלס סלק ונודלס תרד מוקפצים עם פטריות נבטים פלפלים בצל ירוק בוטנים וכוסברה ברוטב פאד תאי.
- **סושי מפורק-**
סטייקי רייס קראנץ' מלפפון וקוביות בטטה וסלמון מוקפצים בטריאקי, מוגש בליווי עירית קצוצה ושומשום קלוי. (בתוספת תשלום).

- **ערייס אסלי-**
תערובת בשר ועשבי תיבול בפיתות שרופות על הגריל מוגש לצד סלט עגבניות חריפות סילאן ואבקת טחינה.

- **המקסיקני-**
טורטיות במילוי צ'ילי קון קרנה/ונתחי עוף הסגנון מקסיקני בליווי גוואקמולי סלסה עגבניות ממרח שעועית טבסקו וחסה קראנץ' קצוצה.

סלטים:

- סלט עשבים קייצי בתוספת שקדים קלויים וחמוציות.
- בייבי תרד ברוטב הדרים, פלחי תפוז, אגוזי מלך פקאן סיני ופטל מיובש.
- עדשים שחורות, קוביות בטטה, פטרוזיליה, נענע ומלפפון, מתובל בלימון ושמן זית.
- קינואה מלאה בשני צבעים עשירה בעשבי תיבול, פירות יבשים ושקדים עגבניות שרי, צ'ילי, עשבי תיבול וצנוברים.
- סלט ארטישוק צרוב, זיתי קלמטה, שרי צבעוני, בייבי קרוטונים, שעועית ירוקה, פטרוזיליה ונענע אנטיפסטי עשיר, מלא צבעים וטעמים.
- בורגול עבה עשיר בעשבי תיבול מהגינה, מלפפונים ופלפל ירוק.
- חסה מסולסלת צבעונית, זרעי חמנייה, פילה לימון וירקות.
- סלט שורשים- סלרי, גזר, גמבה וקולורבי.
- כבושים טריים- בשמן זית, לימון, מלח ופלפל.
- מוס חצילים בטחינה.
- חציל שלם בתנור מוגש עם טחינה לבנה, עשבי תיבול וסלסת עגבניות.
- רבעי סלק, אורוגולה ואגוזי מלך.
- כרוב לבן עשבי תיבול שמן שומשום ושקדים קלויים.
- חומס גרגירים ושמן זית
- מטבוחה בייתית

עקריות:

- שורט ריבס מבושל בוואקום מזוגגים ברוטב סצ'ואן, פטריות וערמונים.
- אסדו בקר מבושל בוואקום בגלייז ברביקיו ותפוזים.
- מיקס גריל צ'וריסוס וקבב.
- בקלזואה אסאדו טחינה גולמית סילאן ופיסטוקים
- סיגר עגל קרם כתום ורוטב סיידר חם.
- קרונביף חזה בקר בוואקום מזוגג במייפל רוזמרין שום וטוסקנה.
- סטייק אנטרקוט על גריל (בתוספת מחיר).
- שוק טלה מבושל בוואקום בטנזיה.
- עוף שלם במעשנת משוח בלימון כבוש בעשבי תיבול בגריל
- סוכריות עוף במעשנת בניחוח הדרים וקייג'ין.
- סטייק פרגית צרוב על הגריל.
- סלמון מזוגג בטאריקי וירקות שורש
- סלומון צלוי בתוספת סלסת עגבניות שרי עשבי תיבול לימון ושמן שומשום.
- אמנון בלימון כבוש ואריסה.
- לברק על מצע בורגול לימוני מעושן בנייר אפייה.
- אמנון בסגנון חריימה.
- **עמדה צמחונית (תוספת מחיר)-**
- ניוקי ברוטב פטריות.
- כיסונים מוקפצים.

תוספות חמות- (3 לבחירה)

- פום בטטה אפויה בקליפה במלח גס
- פאפס מיני תפוח אדמה מעושן בקייג'ין
- גריסוטו- ריזוטו גריסים בציר שיטאקי ופטריות
- פריקי וירקות שורש
- ברוקולי וכרובית בשקדים ולימון.
- שעועית ירוקה דקה ואפונה סינית מוקפצת בשומשום בשני צבעים, וציר ירקות.
- אורז ירוק בניחוח חומץ בלסמי
- אורז אושפלו- תבשיל אורז בנוסח בוכרי עם בצל, גזר, גרגירי חומוס.
- פולנטה- מתירס טרי
- קרם בטטה וקארי אדום
- מיקס ירוקים שעועית במיה קישואים ופטריות מוקפצים בשמן זית שום וטימין.
- נודלס סלק מוקפץ בשום סויה ושמן שומשום.

עמדת קינוחים:

- קוקולידה בליווי 4 סוגי תוספות.
- צ'ורוס ברוטב שוקולד חם והפתעות
- עמדת סוכריות חנקן (תוספת מחיר)
- בר פירות העונה (תוספת מחיר)
- בר מתוקים- טארטלטים, מקרונים מוס בטעמים טראפלט וכו'...