



תפריט אירועים גולד

מטבח מקומי המבוסס על חומרי גלם איכותיים הנעשים
מידי יום באהבה על ידי צוות המטבח המקצועי שלנו

פתיחת שולחן

לאפות חמות מהטאבון לצד שלושה מתבלי הבית
צלחת חריפים פלפל ירוק מטוגן ומקולף, קונפי שום, עריסה וסחוג ירוק

חומוס גרגירים ושמן זית

מטבוחה / משווייה

חמוצי הבית

סלט עלים סלרי, פטרוזיליה ושקדים קלויים

טבולה לבנוני בורגול, נענע, פטרוזיליה, עגבנייה, בצל ירוק ושמן זית

מיקס חסות גולינים של גזר, בצל סגול, וינגרט חרדל ודבש

חציל בלאדי על גחלים טחינה, עגבנייה קונקסה, פטרוזיליה, מלח ים ושמן זית

סלט עגבניות מיקס שרי, בצל סגול, שום ושמן זית

כבד קצוץ

סלק אדום בצל סגול, סלרי ובלסמי

סלט ביצים בצל מטוגן ומיונז עם נגיעה חרדל

סלט כרוב לבן הרבה פטרוזיליה, בצל ירוק, חמוציות ושקדים קלויים



מנות ראשונות

3 לבחירה

קציצות פורטונה קציצות של דגי ים עם גרגירי חומוס

סיר ממולאים עלי גפן, כרוב ובצל

קובה נבלוסיה + סיגר הבית

אסאדו מפורק ברביקיו יפני בלחמניית באן יפני (מטוגנת)

הקובה של עופרה חמוסטה / סלק אדום

קרפצ'ו פילה בקר קלאסי

סטייק כרוב צלוי טחינה, טימין, מלח ים אטלנטי ושקדים קלויים

תבשיל בשר ראש ברטב מרוקאי בתוספת 20 ש"ח לאדם

בשר בהשגחת רבנות ירושלים | בשר חלק בית יוסף | עוף מהדרין | בישול יהודי | ירק גוש קטיף
ניתן לבקש כשרות מהודרת



עופרה





תוספות

2 לבחירה

התפוח אדמה של עופרה (קריספי ואפוי בתנור)

אורז מקלובה עשיר בירקות

אושפלו זעפרן ופירות יבשים

שעועית ירוקה טימין, מלח גס, לימון ושמן זית / סויה, ג'ינג'ר ושומשום שחור

מגוון ירקות על גריל פחמים

קוסקוס בתוספת מרק ירקות

צ'יפס קריספי



גריל פחמים

פלטת בשרים מוגשת למרכז השולחן על בוצ'ר עץ

שיפודי קבב

שיפודי פרגית

שיפודי אנטריקוט

מרגז ביתי

שיפודי חזה אווז בתוספת 15 ש"ח לאדם



שתיה קלה

בקבוקי שתיה אישיים מוגז / מיצים

קרלסברג / טובורג

יין הבית - אדום / לבן



מתוקים לסיום מושלם

מגוון פטיפורים קינוחים אישיים מוגשים למרכז השולחן

עופרה SWEET SHOW - שאל אותנו



שדרוגים

כבד אווז

צלעות טלה

שיפודי שקדי עגל

תבשיל שקדי עגל ברוטב מרוקאי

שוק טלה בתוספת ירקות שורש על מצע של אורז מקלובה

