

## קבלת פנים מבחר מזנונים מסיבי לעולם (6 עמדות לבחירה)

- מקסיקו סיטי** טורשיה חמה במילוי פרגית / בשר / אנש'ריקוט לצד מבחר מטבלים מסורתיים. ציילי קון קרנה חריף / רוטב תירס / ציילי מחוק / אבוקדו / גוואקמולי / סלסת פלפלים, עגבניות ורוטב טבסקו.
- ים תיכוני דגים** דגים מעושנים, כבושים, מלוחים, סלמון מעושן, לקרדה, שיפודים, מתיאס, הרינג, (אפשרות לק' וויאר אדום / שחור ורבעי לימונים כבושים).
- \*סלמון שלם ברוטב אניס ושמיר / חרדל ושום / עשבי חיבול.
- סושי בר** מבחר סושי בטעמים בליווי רטבים: סשימי עם ג'ינג'ר כבוש, סויה, ווסאבי, סויצ'אן, ספייסי מיונז.
- דרוזי בר** גרגרי חומס הדס מבושלים במיץ לימון שרי, ראגו בשר טלה, פול מצרי בניחוח כמון ומיני פיתות עם זעתר.

### אשליה הקטנה

מבחר פוקציות שנאפות במקום לעיני האורחים בטאבון עם מבחר טעמים יורקות קלויים לצד ממרחים מתוצרת בית: פסטו, סלסה חריפה, ספנד זיתים ורוטב פיצה.

\*עמדת סופינג שחי שחי סוגי פסטות איטלינו בטעמים.

### עמדת גריל פחמים

קבב ים תיכוני, מיני נקניקיות מרגז, סאטה חזה עוף, שיפודי פרגית צלויים לעיני האורחים בגריל לוחשת לצד מיני פיתות בליווי חומוס, טחינה ירוקה, סחוג ביתי, זיתים מתובלים, עמבה, חמוצים ורוטב צ'ימיצורי.

### קאזה דה ברזיל

נחחי בשר מושחים ומיושנים בקפידה צלויים על האש בניחוח הדרים ועשבי חיבול - בפרסה לעיני האורחים לצד שלל רטבים: צ'ימצורי, ברבקיו, חרדל ודבש, יין אדום מצומצם, פלפלת ושחינה אדומה.

### סין הגדולה

עמדת מוקפצים המוקפצים לעיני האורחים בונק מסורתית עם מבחר ירקות שונים ונבטים בלויי רטבים שריאקי, סצ'ואן, וסיה.

### פיש אנד ציפס

נתחוני דגים עשופים בצבק בירה - משוגנים במקום מוגשים חמים לצד צ'יפס תפוח אדמה ורטבים שונים: לימון כבוש, מיונז, אריסה, רמולד - מיונז עם מלפפונים בחומץ, אנשובי ופטרוזיליה.

### בר מרקש מסורתית

מבחר תבשילי הבית וקדרות חמות: בשר ראש עם גרגרי חומוס פיקנטיים, תבשיל בקר עם פטריות וירקות, קוסקוס ביתי לצד מרק ירקות, קוביות בטטה צלויית ועלי גפן.

### בר מרקיס עשיר (לעונת החורף)

מגוון סוגי מרקיס שיחממו לכם את האווירה.

### שוניס השקטה

מיני פריקסה משוגן בליווי: ביצה קשה, טונה, לימון כבוש, זיתים שחורים, חצילים משוגנים, אריסה ומל-פפונים מוחמצי.

- \*אפשרות לפסטלים וסירגים משוגנים.

## פלטות לשולחן (2 לבחירה)

- קוביות דג נסיכה בטמפורה, לימון כבוש וצרמלה.
- פלאפל דגי ים מוגש עם טחינה ירוקה.
- קציצות דגים מזרחי או מיקס ברוטב ים תיכוני.
- אנטיפסטי עשיר בחמישה צבעים עם בצל קראנצי.
- חזה אווז ברוטב שריאקי על מצע קדאף.
- ירקות סיני על מצע פילו וסלט נבטים ברוטב פלפלים.

- מיני פסטיה במילוי שקדי עגל / בשר, טחינה וסילאן.
- סיגר במילוי עגל / פרגית / כבד מתקתק.
- פטריות מצופות בפנקו, רוטב סצ'ואן או שריאקי.
- פרחי כרובית בטמפורה ורוטב אסייתי.
- ברבוניה משוגנת וצרמלה.
- סלמון בפנקו וספייסי מיונז.
- שיפודי סלמון אסייתי בנגיעות סויה.

## פלטות קרות (1 לבחירה)

- סשימי סלמון בליווי רטבים שונים.
- סלמון בכבישה ביתית עם שמן זית, מלח ים אטלנטי וגרגרי חרדל.
- רצועות פילה אמנון עם תרכיז רימונים, שמן אבוקדו, שמן זית ומיקרו עלים.
- קרפצ'יו בקר ברוטב בלסמי, שמן זית, מלח ופלפל גס.
- קוקטייל דגים - סלמון, פילה אמנון, טונה אסיאתית.
- פלסת שרימפס כשר ברוטב צלפים ויין לבן.

## סלטי השף הינומה (3 לבחירה)

- מיקס עגבניות שרי בעלי ריחן.
- בורגול אותנטי בניחוח טעם המזרח.
- קינואה מתקתקה בליווי קטניות ופקאן סיני.
- פסטה פוילי בסגנון תאילנדי.
- פסטה פנה עם רוטב פסטו בסגנון איטלקי.
- אטריות שעועית אסיאתי ואפונת שלג.
- זוקיני בטמפורה של פנקו בתיבול מקטיקני.

- ראגו עדישים שחורות ועשבי חיבול.

- ארטישוק בציפוי טמפורה ופנקו בליווי סצ'ואן.

- אסייתי רחוק עם מיקס עלים, אננס ופירות מתוקים.

- סיני פלפלים בצבעים, נבטים, סויה ושומשום.

- פירות הדר בעונה ארבע צבעים בניחוח נענע.

- קרה תפו"ז בסגנון מזרחי עם זיתי קלמשה / זיתים מרוקאים.

## סלטים

- משבוחה** - קדירת עגבניות בבישול איטי עם שום ופלפל.

- חציל זעלוק** - חציל קלוי על האש בליווי פלפלים קלויים ופלחי שום סריים.

- חציל מזרחי** - קוביות חציל משוגנות עם פלפל אדום בתיבול אותנטי.

- חציל מצרי** - קוביות חציל משוגנות בתיבול אריסה ולימון כבוש.

- חציל בלאדי** - בטחינה ירוקה / אדומה בהגשה חמה / גרגרי חומס וצנובר.

- חציל משוגן** - טבעות חציל משוגנות בפירורי לחם / טמפורה.

- ירדן לוהט** - פלפלים חריפים בשום שמן זית ופלחי לימון.

- ארטישוק אגאדיר** - פלחי ארטישוק עם שלושה סוגי פלפל בתיבול הבית.

- כבד קצוץ** (בחורף) - ממרח כבד קצוץ עם בצל משוגן, ביצים קשות ומיונז.

- טבולה** - שלל עשבי תיבול קצוצים דק וגרגריי בורגול.

- זיתים שבורים** - זיתים סורים / רמת הגולן בניחוח לימון כבוש ופלפל שאשה.

- חמוצים ביתיים** - מגוון ירקות בכבישה ביתית ופרחי כרובית.

- פלפלים בגריל** - פלפל בשלל צבעים מקולפים במרינדה חמה ושום.

- סלק מגודר** - סלק מגודר בצורת מקלות בליווי בצל, שום ומיץ לימון.

- שומר** (בעונה) - בתיבול קלאסי במשחת לימונים כבושים ושמן זית או פלחי לימון.

- אבוקדו** (בעונה) - פלחי אבוקדו עשופים בתחמיץ סלסת פלפלים צבעוניים ועשבי חיבול.

- בטטה פיקנטית** - קוביות בטטה משוגנות בשמן זית

## מנות ראשונות (3 לבחירה)

- שיפודי הינומה - דואט שיפודי נסיכה וסלמון משוגנים.
- נתח סלמון מושחם אפוי במעטפת פילו בתוספת פלפלים קלויים על מצע קרם ארטישוק.

- סלמון על האש עם שמן זית, שום שרי כתוש, שימין ונגיעות טוסקנה על מצע אורז בר.

- סלמון ים תיכוני בעשבי חיבול, שמן זית ושום על מצע עדישים כתומות.

- לברק אפוי בתיבול רוזמרין, שום קונפי ויין לבן על מצע פסטה איטלקית לצד עגבניות בליווי אספרגוס חלוש.

## מנות דגים (בתוספת תשלום)

מצע פסטה ריזוטו.

- אורי ים תיכוני צרוב, מוגש עם ירקות גריל בקרם ארטישוק / מצע שריי ניוזי צבעוניים על קרם אפונה וערמונים צלויים.

## מאפים בסגנונות שונים

עטוף ברוטב פלפלת.

- פטריות ממולאות** פטריות פורטובלו במילוי בשר עגל, בליווי רוטב יין.

### מוח עגל

מזרחי בתיבול אותנטי.

### מוח עגל בקורסטני קריספי

מוח עגל מזרחי אותנטי עטוף בקורסטני קריספי, ברוטב פלפלים פיקנטיים.

### מיני טאג'ין

עשוי פילו עם שקדי עגל בקדירה ברוטב אותנטי.

### קרואסון עגל

קרואסון במילוי עגל בקר, בניחוח מזרחי.

## תוספות (1 לבחירה)

- סוזיה** מכורמלת עם בצל, תפוזים, סוכר ושאש עראק.

### רטשווי

מגוון ירקות מאודים ברוזמרין, שמן זית ועשבי חיבול.

### בטשה

מצופה פירורי לחם ושומשום בשמן עמוק, ברוטב חריף מתוק.

### תפו"א אנה

עם רוזמרין ושמן זית.

### תפו"א ג'וליאן

אפוי בתנור בעשבי חיבול.

### דואט אותנטי

דואט בטטה ותפו"א בבישול אותנטי.

### תפו"א פרוז'ין

עם מחמאה מזוקקת, קיאג'ין ותימין שרי.

### הום פרייז

תפו"א בליווי רוטב חם לבחירה.

## מנות ילדים (1 לבחירה)

- שניצל וציפס עם רטבים שונים.

- המבורגר ביתי עם ציפס חם בליווי רטבים.

- מנות צמחוני / בטעוני לבחירה.

- סלסת ירקות מוקפצים במעטפת בצק פילו.

- טורשיית ירקות בציפוי פנקו משוגן.

- מאפה פילו ממולא ירקות טריים לבחירת השף.

- קיש (דפי אורז סיני) עטוף בירקות עם רטבים מקטיקניים אותנטיים.

## מנות עיקריות (2-3 לבחירה)

- שוק אווז מושחם ברוטב פריז תפוזים / ברוטב שום ודבש.

- סאסדו, ירקות שורש ויין מרלו בבישול איטי.

- קדירת כבש אותנטי עם פירות יבשים, בבישול איטי, בשורש סלרי.

- אסאדו ברוטב ספירבס מתקתק 16 מרכיבים עם פטריות פורטובלו בגריל.

- נחחי אנש'ריקוט מעושן צרוב על גחלים בליווי שום, מכורמל במקל בטטה לצד ברוקולי מאודה.

- סטייק אנגוס על הגריל מוגש עם תפו"א מדורה בליווי צ'ימצורי.

## מנות עיקריות (בתוספת תשלום)

- קבבוני טלה בסלסת פלפלים, מוגש לצד שרשר טחינה ירוקה.

- סטייק פילה מדליין על מצע פסטה, לזוניה ברוטב אדמדם (רוטב ציר בקר ויין), לצד פטריות יבשות.

- כבד אווז ברוטב פירות יער, לצד מקלוני בצל קריספים.

## מנות אחרונות

- פירות העונה

- גלידה סורבה במבחר טעמים

- מבחר עוגות לבחירה

## שיהיה במזל...