



תפריט חלבי

תפריט חלבי צמחוני של השף רוסלן - מתוצרת הגליל
על השולחנות שמה טבעית: קנקני לימונדה, תפוזים ומים.

עמדות קבלת פנים

(8 לבחירה)

עמדות קבלת הפנים יהיו פתוחות לאורחים
מרגע הגעתם

◆ **פינת טאבון עשירה:** אפיית פוקאצ'ות לעיניי

האורח, בטבון עצים לוהט, במבחר מטבילים:

פסטו, טפנד זיתים, וכו'

◆ **קרואסון חמאה צרפתי:** במיליו ארבע גבינות

◆ **ראפ טורטיה בר:** טורטיה מגולגלת במילוי

עדשים ירוקות שורש פיקנטי בליווי סלסה

◆ **צזיקי:** מרק יוגורט קר בסגנון יווני עם

מלפפונים טריים ונענע

◆ **כרובית:** פרחי כרובית צלויים ברוטב צ'ילי

מתוק/ או טחינה ירוקה (עונתי)

◆ **ברושט סלמון:** קוביות סלמון על שיפוד במבוק

צליות בטרייקי מלח גס בלימון

◆ **גרוודלקס:** פרוסות דקיקות של סלמון כבוש

על ברוסקטת קיץ

◆ **סביצה סלמון:** מעושן עם פלפלים צבעוניים

ומנגו, מוגש בקעריות בצק פריך.

◆ **פטריות על האש:** פטריות שמפיניון

צלויים במעשנת בפסטו ושום

◆ **קריספי פיש:** נתחי דג קוד בטמפורה

וספייסי מיונית

◆ **כנאפה תרד קשיו וגבינות:** מנה אישית

של שכבות קדאיף עם תרד וגבינות

◆ **עלי גפן עלי גפן ממולאים:** באורז,

לימון שקדים רוטב יוגורט חם

◆ **גספצ'ו:** מרק עגבניות ספרדי צונן לימי

הקיץ, מוגש עם בספלי אספרסו בליווי נאצ'וס

◆ **מאפה פילאס:** במיליו גבינות קריספי

אפיו בקצח.





בר סלטים ואנטיפסטי עשיר

(מקבלים את כל המבחר 10 סוגים)

- ◆ סלט ירוק עשיר עם מבחר חסות ועלי בייבי בתוספת גרעיני חמניות וזרעי פשתן, ברוטב יוניגרט הדורים.
- ◆ סלט ירקות יווני חתוך גס עם גבינה בולגרית.
- ◆ סלט עגבניות שרי ברוטב שמן זית, שום, פלפל ירוק חריף ריחן וצנוברים.
- ◆ סלט טבולה גלילי: ירקות טריים קצוצים דק עם בורגול ועשבי תבלין טריים.
- ◆ סלט תרד: עלי תרד טריים בשילוב פירות העונה עם גבינת כשקבל מגורדת אגוזי פקאן בבלסמי
- ◆ מסבחה: טחינה עם גרגירי חומוס חמים בשמן זית שום ופטרוזיליה
- ◆ סלט כרוב ועדשים ירוקים בכוסברה וליים.
- ◆ סלט כרוב יפני צבעוני עם זרעי שומשום קליו.
- ◆ סלט סלק תפוחי עץ קריספי בתחמיץ חרדל.
- ◆ פרוסות בטטה צליות בצ'ילי מתוק.
- ◆ חציל בלאדי צליו על האש עם טחינה ירוקה.
- ◆ סלט מאש עם קשיו ועלי ארגולה
- ◆ לבנה עם שמן זית וזעתר.
- ◆ סלט קפרזה פרוסות מוצרלה באפלו עם עגבניות, פסטו וצנוברים.





דוכנים חמים ומנחמים

(8 מנות לבחירה)

מזנון פסטות ותוספות (2 לבחירה)

- ◆ טורטיליני פטריות ברוטב שמנת ופסטו.
- ◆ רביולי סלק גבינת עזים.
- ◆ רביולי בטטה ברוטב גורגונזולה ואגוזי מלך.
- ◆ ספגטי או פנה ברוטב פומודורו עגבניות וריחן.
- ◆ פטוצ'יני מוקפץ עם חצילים, עגבניות שרי ושום.
- ◆ ניוקי במילוי עגבניות מיובשות ברוטב רוזה.



מזנון תוספות (2 לבחירה)

- ◆ אורז בסמטי חגיגי עשיר בצימוקים,
- ◆ חמוציות ושקדים קלויים.
- ◆ מיני תפוחי אדמה עם שיני שום קלויים,
- ◆ בשמן זית ותימין.
- ◆ שעועית ירוקה עדינה וירקות שורש
- ◆ מוקפצים בווק לוחט בשמן שומשום.
- ◆ פרחי כרובית וברוקולי צלויים בשום
- ◆ ושמן זית.





מזנון דגים (ו לבחירה) אפשר להוריד מנה עיקרית ולקחת עוד מנת דג סך הכל 2



- ◆ פיקטה לברק במעשנה עם קונפי שיניי שום ולימונים כבושים.
- ◆ פילה אמנון ברוטב מרוקאי עם ירקות, פלפל סודני וגרגרי חומוס.
- ◆ פילה סלמון צלוי במעשנה בקראסט עשבי תיבול ואגוזים .
- ◆ דג סלמון צלוי בטריאקי שומשום קלוי וכוסברה.
- ◆ קבב דגים עם צנובר – על האש על מצע של בצל סגול וסומק.





מזנון המיוחדים של שף רוסלן (3 לבחירה)

- ◆ "סושי ישראלי" - מאפה רול גבינת עיזים עם פלפל קלוי בטאבון.
- ◆ רשטי- גראטן תפו"א ופרחי ברוקולי מוקרמים גלילת חצילים וגבינת ריקוטה.
- ◆ מעדן בטטה במילוי גבינת כבשים ואגוזי מלך בציפיו פריך.
- ◆ תרמיל פילו במילוי סלמון מעושן וגבינת שמנת.
- ◆ מבחר ממולאים באורז מלא ועשבי תבלין מהמטבח הקווקזי ברוטב רימונים.
- ◆ קיש ברוקולי ושקדים/ פטריות וגבינת פיקורינו/ בטטה ואגוזי מלך.
- ◆ פטריות פורטובלו במעשנת במילוי חציל מעושן ופלפל קלוי מוקרם בגבינת מוצרלה.
- ◆ לביבות כרישה עם מנגולד וקשיו נימוחים בפה.





בר קינוחים חלבי מדהים ועשיר (מוגש כולו-שוק קינוחים)

- ◆ פלטת אבטיח מלון ופירות העונה.
- ◆ מוס שוקולד ונוגט קראנצ'י.
- ◆ כוסות שוקולד לבן במוס פסיפלורה.
- ◆ שערות קדאיף קרם וניל ברוטב קפה.
- ◆ שטרודל תפוחים עם קינמון וצימוקים שיכורים.
- ◆ סופלה שוקולד חם בלווי רוטב שוקולד בלגי.
- ◆ לבבות גנאש שוקולד נוגט.
- ◆ פאי פקאן, מייפל בקרמל.
- ◆ פאי טרין חלבה משובץ בשקדים.
- ◆ עוגת גבינה אפיוה/עוגת גבינה פירורים קרה.
- ◆ סורבה בטעמים: לימון נענע, מנגו, תות וטעמים נוספים / גלידות חלביות.
- ◆ כוסות שוקולד במיליו תותים טריים קרים.
- ◆ פחזניות תוצרת בית במיליו קרם וניל וריבת חלב.





פינת שתייה חמה

◆ **אספרסו וקפוצ'ינו בר
(פתוח מתחילת האירוע
בתוספת מחיר)**

◆ **או לחלופין :
תה צמחים ארומטיים מהגינה
ללא עלות נוספת.**

◆ **קפה שחור אסלי מבושל
על גחלים ע"י השפים.**

**מאחלים לכם אירוע קסום
ובלתי נשכח בכל מקום**

שלכם שף רוסלן

