



תפריט אירועים

על השולחנות שתייה טבעית: קנקני לימונדה, תפוזים ומים.

מגוון עמדות קבלת פנים עשיר

(8 עמדות לבחירה)

בהכנה במקום לעיני האורח - "מטבח פתוח"
עמדות קבלת הפנים יהיו פתוחות לאורחים עם הגעת האורחים הראשונים.
* יש אפשרות לפינגר-פוד מסתובבים ע"י מלצרים, כל פעם יצא משהו אחר מהמטבח.

קבבוני טלה גלילי קבבוני טלה ובקר מיוחדים בטחינה, נימוחים בפה.

גירוס יווני המקביל לשווארמה שבבי פרגית פריכים מוגשים

בפיתה יוונית, עם ספייסי מיונז.

סלט ו יאטנמי טבעוני - איטריות אורז ירוקות, בשמן שומשום

וצ'ילי - מוגש בקערות קוקוס טבעיות

סביצה סלמון כבוש - עם פירות טרופיים ועירית קצוצה עם פאני פורי.

גרודלקס - פרוסות דקיקות של סלמון כבוש במלח גס על ברוסקטה.

שיפודוני סלמון במעשנת סלמון - קוביות סלמון על מצע של עלי

תרד צלויות בטריאקי מלח גס ולימון.

פטריות בגריל - פטריות שמפיניון במשרה פסטו, צלויות על גריל

פחמים לעיני האורח.

קריספי פיש - נתחי דג זהבון בציפיו פריך מטוגנים, בליווי רוטב איוולי.

סנדוויץ בר אסאדו - נתחי אסאדו מן המעשנת מוגשים בתוך בגט חם

עם חרדל דיז'ון ועלי רוקט.

פוקאצה בר - אפיית פוקאצות, מבצק טרי ודק הנאפה לעיני האורח,

בטבון עצים לוחט, במבחר מטבלים: פסטו, טפנד זיתים, פלפלים קלויים וזעתר.

ראפ טורטייה בר - שני סוגי טורטיות מגולגלות במיליו בשר מתובל / צ'ילי

עדשים יורקות שורש, מוגש בליווי סלסה עגבניות, נאפות בתנור עצים לוחט.

פינה ארגנטינאית - צ'וריסוס פיקנטי על האש בצ'ימצ'ורי בליווי ירקות מוחמצים.

עראייס - פיתות קטנטנות ממולאות בבשר עסיסי עם בהרט על גריל פחמים.

קווקזית אותנטית דושפרה - כיסונים של אמא מיוצרים בעבודת יד

במיליו בשר טלה ברוטב רימונים חמצמץ.

רול טלה - צנובר בראס אל חנות - סהרוני בצק דק דק ממולא בבשר עם קצח.

כנאפה בשר - שכבות קדאיף עם בשר אפיו בתנור לוחט.

עלי גפן צמחוניים - ברוטב שום ולימון טבעוני עם שקדים ועגבניות.

מעורב ירושלמי - מוגש עם פיתות קטנות טחינה ירוקה.

שדרוגים בתוספת מחיר: כבד אווז - על פלנצה לוחטת ביוסקי ודבש.



הארוחה מוגשת עם לחם קווקזי אותנטי
שנאפה ביום האירוע ומוגש חם.

מנות עיקריות | 3 סוגים (לבחירה)

הארוחה המרכזית מוגשת בבופה פרונטלי
בהכנה לעיני האורח (כל האוכל מוגש ביחד)

עיקריות - בשרים

הבשרים מושרים במרינדות, המעניקות לבשר טעם מיוחד ועסיסי,
וצלים מעל גריל פחמים ומעשנות הבשרים נצלים ונפרסים לעיני האורח



◆ **ספריבס טלה** - במעשנה פרוסות טלה לעיני האורח,
עם רוטב פסטו על צרוב פלטה לוחטת.

◆ **נתח אסאדו רך** - ארגנטיני בצליה איטית במעשנת,
במעטפת עשבי תבלין מוגש עם צ'ימיצ'ורי,

◆ **סטייק אנטרקוט** - אנגוס מקוצב צלוי על פלנצ'ה לוחטת במלח
ים אטלנטי (מידת עשייה לבחירה) לצד פלחי תפוז"א ברוזמרין.

◆ **פלטת עוף שלם** - מפורק מעצמותיו בארומת תבלינים
אסיאתיים, בפריסה לעיני האורח.

◆ **סטייק פרגית בגריל פחמים** - של עצי הדרים לוחטים בפסטו
עשיר עם זרעי כוסברה.

◆ **חזה עוף קריספי** - גראם מסאלה, על פלנצ'ה לוחטת
עם פירה בטטות.

◆ **מדליוני פילה בקר** - על פלנצ'ה לוחטת ברוטב מח עצמות
וציר חום צלוי לדרגת מדיום (בתוספת מחיר)

עיקריות - דגים

◆ **פילה סלמון אפוי** - בציפוי עשבי תיבול, בקראסט אגוזי מלך
עם פרחי ברוקולי וכרובית.

◆ **פילה סלמון צלוי במעשנת** - ברוטב סויה ומירין עם שומשום
קלוי על שעועית ירוקה עדינה מוקפצת.

◆ **פילה אמנון בתנור** - עם עגבניות מיובשות, בזיליקום, שיני
שום ביין לבן או ברוטב מרוקאי חריף.

◆ **פילה אמנון ברוטב** - מרוקאי חריף כמובן.

עיקריות - המיוחדים שלנו מהמטבח הקווקזי

◆ **ז'רקוב** - טאג'ין עגל עם תערובת תבלינים מיוחדת
עשיר בפירות יבשים בישול של שמונה שעות.

(מומלץ להגיש לצד אורז קווקזי).

◆ **פרגית ממולאת** - באורז ואגוזי מלך, צליוה בתנור לוחט,
ביין אדום וקונפי בצל בליווי פריקי.





תוספות (4 סוגים לבחירה)

◆ **אורז פרסי ירוק** - עשיר בעשבי תבלין, בצל ירוק.

◆ **אורז קווקזי חגיגי** - עשיר בצימוקים, חמוציות ושקדים קלויים.

◆ **דואט אורז בסמטי** - בשני צבעים עם אורז בר פראי.

◆ **אושפלאו** - אורז בוכרי עם ירקות מבושם בשמונה תבלינים.

◆ **בורגול גס פראי ועדשים שחורות.**

◆ **פלחי תפוחי אדמה** - דזירה, אפיונים בתנור בשמן זית רוזמרין ומוסקט.

◆ **דואט תפוא ובטטות** - צליוות, מבושם במוסקט וטימין.

◆ **פרוסות בטטה צליוות** - בקרמל של צ'ילי מתוק ובצלי שאלוט.

◆ **שעועית ירוקה** - עדינה מוקפצת בווק לוחט

בשמן שומשום, נבטי שעועית ושומשום קלוי.

◆ **פרחי כרובית וברוקולי** - צלויים בתנור עם שום ושמן זית עונתי.

◆ **פירה בטטות ודלעת** / או פירה תפוא קטיפתי.





בר סלטים ואנטיפסטי עשיר

(מקבלים את כל המבחר 10 סוגים)
הסלטים שלנו טריים, נקצצים,
נחתכים ומתובלים ע"י השפים במקום, לפני ההגשה

◆ **סלט ירוק עשיר** - מבחר חסות ועלי בייבי
מעוטרים עם המון גרעיני חמניות ודלעת,
ברוטב ויניגרט הדרים.

◆ **סלט כרוב אדום** - עם סלרי ותפוחים,
בשמן שומשום, בוטנים, וצ'ילי מתוק.

◆ **גרגרי חומוס חם** - עם מלא טחינה
ופטרוזיליה.

◆ **סלט עגבניות** - חממה, עם שום פלפל
חריף וכוסברה.

◆ **סלט כרוב** - עם עדשים שחורות, חומץ
ושמן זית.

◆ **סלט סלק** - עם מקלוני תפוחי עץ גרנד
סמית סלק בלימון

◆ **פרוסות חציל בלאדי** - שרופות על הגריל
עם טחינה, ופטרוזיליה

◆ **סלט גרגר נחלים** - עם טבעות בצל וגמבה
בסומק (עונתי).

◆ **מקלוני גזר** - טריים עם קצח ועריסה ביתית

◆ **סלט קיץ של מלפפונים, נקטרינות ונבטים**
מטבוחה חריפה ונעימה קצרת טחינה.





בר קינוחים עשיר (מוגש כולו)

אנו מגישים את כל בר קינוחים עשיר
תוצרת בית שנבחרים ע"י השפים לפי
העונה וחומרי הגלם, יש אפשרות שחלק
מהקינוחים יסתובבו ברחבת הריקודים.



◆ **סופלה שוקולד אלוהי מוגש חם ברוטב
שוקולד בלגי.**

◆ **שטרודל תפוחי עץ ואפרסקים עם שקדים.**

◆ **פאי תותים ודובדבני אמרנה.**

◆ **קראנץ שמרים עם שוקולד מוגש חם.**

◆ **טרין חלבה פלטת חלבה ופצפוצי אגוזים.**

◆ **מקרונים צבעוניים במבחר מיליונים.**

◆ **פאי אגוזים ומייפל אישי.**

◆ **כוסיות שוקולד במיליו קרם פסיפלורה.**

◆ **גלידת ונוצ'ולה קינדר.**

◆ **עמדת סורבה פסיפלורה וקסיס.**

◆ **גלידת מלבי עם שבבי קוקוס ומי ורדים.**

◆ **פלטת פירות העונה אבטיחים ומלונים**

◆ **בעונה חתוכים וצוננים.**





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.

ארוחת לילה לאפטר פארטי

(1 לבחירה) בתוספת מחיר

◆ **על פלנצ'ה לוחט - המבורגר צלוי במקום,**

מוגש עם לחמניות, פרוסות עגבניה, חסה

ובצל בליווי מיונז וחרדל.

◆ **השניצליה - שניצלוני עוף תוצרת בית עם**

לחמניות ביס, מטבוחה וחמוצים.

◆ **שווארמה תורכית - נתחי שווארמה**

מוקפצים עם בצל בתבלינים, מוגש עם

עמבה וטחינה בפיתות.

◆ **מן הטאבון - סמבוסק במיליו פטריות**

ובמיליו בשר ארומטי.

◆ **סביח - ביצים קשות, פרוסות חצילים**

מטוגנות, פטרוזיליה, מלפפון חמוץ

וטחינה בפיתה

◆ **ווק תאילנדי - שלל ירקות מוקפצים עם**

נודלס צמחוני/ נתחוני עוף.

הצוות שלי ואני מבטיחים לאורחים שלכם חוויה קולינרית עם מיטב חומרי הגלם האיכותיים של הגליל התחתון, התפריט יאושר סופית שבוע לפני קיום האירוע עם הזמנת הסחורה וכמובן עם שירות חם ואוהב עד לחופה.

מאחלים לכם אירוע קסום ובלתי נשכח בכל מקום

שלכם שף רוסלן

