



תפריט טבעוני

על השולחנות שתייה טבעית: קנקני לימונדה, תפוזים ומים.

עמדות קבלת פנים

8 סוגים לבחירה בעמדות פעילות לעיני האורח

* ישנה אפשרות לחתונה הפוכה

◆ **עמדת טבון עשירה** אפיית פוקאצ'ות טריות

לעיני האורח, בטבון עצים לוהט, במבחר מטבלים: פסטו, טפנד זיתים, בטטה ועירית, פלפלים קלויים וזעתר.

◆ **פטריות ממולאות** בקרם קשיו, פסטו ואגוזים

◆ **עמדת טמפורה** פרחי כרובית בציפוי פריך עם רוטב צ'ילי מתוק.

◆ **עמדת אנטיפסטי** חם פרוסות בטטה,

זוקיני ופלפלים משוחים בפסטו צלויים על פלטה לוהטת.

◆ **עמדה ויאטנמית** סלט אטריות אורז קריספי

עם ירקות שורש בצ'ילי מתוק בכוס מרטיני

◆ **עמדת דואט פטריות** פטריות פורטובלו

ושמפיניון צלויים בגריל לעיני האורח.

◆ **עלי גפן** חמים ממולאים באורז מבושלים

עם עגבניות שרי שקדים ולימון.

◆ **עמדת "כנאפה" תרד וצנוברים** שערות

קדאיף עם תרד והמון צנוברים.

◆ **חל פילו תוצרת בית** אפויים במילוי מנגולד

טופו וקשיו.

◆ **עמדת ברוסקט קיץ** ברוסקטה קריספית

עם ממרח עדשים שחורים חצילים מעושנים

ואגוזי מלך.

◆ **עמדת טורטיה** טורטיה במילוי ממרח שעועית,

עדשים וירקות עם סלסלה.

◆ **עמדת "שווארמה" נתחי סויה** כמו עוף על פלנצ'ה

לוהטת מוגש עם טחינה ופיתות קטנות.

◆ **עראיס פיתות קטנות ממלואות על גריל פחמים**

לחם שלנו – כיכרות לחם קווקזי,

נאפים במקום ומוגשים חם





בר סלטים ואנטיפסטי

(מקבלים 10 סוגי סלטים)

הסלטים ישתנו בהתאם לעונה

ולפי החלטת השף

◆ **סלט ירוק עשיר** מבחר חסות ועלי בייבי מעוטרים בגרעיני חמניות קשיו ודלעת, ברוטב ויניגרט הדרים.

◆ **סלט טחינה ירוקה**

◆ **סלט גרגר נחלים** עם בצל סגול פלפלים צבעוניים וסומק.

◆ **סלט ירקות גינה וארטישוק** רבעי עגבניות, מלפפונים, אפונים ופרוסות ארטישוק.

◆ **סלט כרוב אסיאתי** ג'וליאן ירקות שורש בשמן שומשום, בוטנים, סויה וצ'ילי מתוק.

◆ **סלט בורגול** פטרוזיליה, גרגרי רימון ועגבניות קצוצות.

◆ **סלט פריקי** עם חמוציות זרעוני שומשום קלוי וחמוציות.

◆ **סלט עגבניות שרי** פטריות ונבטים סיניים בפסטו ואגוזי מלך.

◆ **סלט כרוב עם עדשים** ירקות ושחורים בתחמיץ כוסברה.

◆ **סלט סלק** קריספי בחרדל, עם גרעיני חמניות ואגוזי מלך קלויים.

◆ **ליבות חציל בלאדי** שרופים על הגריל עם טחינה גולמית מתובלת בלימון ושום.

◆ **פלפלים בשלושה צבעים** קלויים, בתחמיץ חריף מתוק.

◆ **סלט שעועית שחורה** עם שורשים בלימון ושמן זית.

◆ **סלט גזר חי** פיקנטי עם פלפל ירוק חריף ולימון כבוש.

◆ **סלט גרגירי חומס** חמים בפטרוזיליה כמון שום ושמן זית עם טחינה.



מנות חמות: (8 לבחירה)



◆ **ניוקי אליאוליו** ערמונים קלויים, אגוזי מלך, עגבניות, ובזיליקום.
◆ **לוביה בסלק** תבשיל עלי מנגולד עם שעועית לבנה.

◆ **מפרום** תפוח אדמה ממולא בעדשים, בצל מטוגן ואגוזי מלך ברוטב עגבניות.
◆ **קציצות טופו** נימוחות עם טחינה, זוקיני וכרישה אפיות, קשיו גרוס וזרעי חמנייה.

◆ **ארטישוק ממולא** בפיתית סויה עשבי תיבול טריים עם בצל סגול ברוטב לימון וסלרי
◆ **ג'רקוב** תבשיל קדירה של **סויה** כמו בשר ממש, בנוסח קווקזי עם פירות יבשים ואגוזי מלך בבישול ארוך, בליווי אורז פראי.

◆ **קדירה אינדונזית** שלל ירקות שורש, פטריות שמפיניון מבושלים בקארי, למון גראס, פלפלים חריפים כוסברה ומלא חלב קוקוס.

◆ **קדירת עלי כרוב ממולאים** באורז מלא, נענע, צימוקי אוכמניות ברוטב רימונים מהמטבח הקווקזי.
◆ **מוסקה** גלילות חצילים – ממולאים בפטריות, קרם עדשים של בצל קלוי בכמון.

◆ **אורז בסמטי** מופרע עם אורז פראי עם חמוציות, שקדים וצימוקים.

◆ **דאל עדשים הודי** סלרי ושורשים בקארי ושמונת התבלינים.

◆ **פורטובלה** ענקית ממולאת בקרם קשיו וחציל שרוף על האש ואגוזי מלך.

◆ **פאד תאי** אטריות אורז מוקפצות עם טופו, ירקות ונבטים בטרייקי.

◆ **קציצות של אמא מרוקאית** מפתיתי סויה ברוטב חריימה טעים בטירוף (רידיפיין מיט).

◆ **דואט בטטה ותפוח אדמה** אפוי במוסקט ופסטו זעתר בר מהגליל.

◆ **קוסקוס של סבתא** עם מרק ירקות כתומים

◆ **המבורגר או קבבונים, מרגז** (בשר מתורבת ממש כמו בשר אמיתי פיתוח ישראלי כחול לבן) על פלנצ'ה לוחטת עם מבחר רטבים ולחמניות** שאל את השף...





בר קינוחים עשיר מאוד

(מקבלים את כל מבחר הקינוחים,
הקינוחים משתנים לפי העונה וחומרי
הגלם יש אפשרות לחלק מהקינוחים
שיסתובבו ברחבת הריקודים

◆ **פלטת אבטיח מלון** חתוכים וצוננים

עם פירות העונה.

◆ **טרין פצצת חלבה** ופצפוצי שקדים

◆ **שטרודל תפוחים** ביתי חם עם

שקדים וצימוקים

◆ **מיני פאי** של שוקולד לבן וחום

אלוהי.

◆ **גלידת נוצ'ולה**

◆ **גלידת מלבי** עם שבבי קוקוס,

בניחוח ופקאן מסוכך

◆ **מרק פירות יער** קר עם רוטב וניל

מחלב קוקוס

◆ **פאי אגוזים ופקאן** סיני במייפל

◆ **לבבות גנאש שוקולד** נוגט עם אגוז

לוז

◆ **אצבעות צ'ורוס** מטוגנות עם

קינמון

◆ **כוסות שוקולד** קטנטנות ממולאות

בקרם פירות טרופיים

◆ **כנאפה** עם גבינת קשיו בניחוח

מיי זוהר

◆ **עמדת סורבה** בטעמים: פסיפלורה,

גם קסיס.



פינת שתייה חמה מבושל ע"י השפים

- ◆ עמדת קומקומי תה צמחים.
- ◆ קפה שחור מבושל על האש כלול במחיר.
- ◆ אספרסו בר פתוח מתחילת האירוע (בתוספת תשלום).

