

התפריטים של אלי

סעודת מלכים של בירה ובשרים הכוללת שתיה וקינוחים

אפרטיף

קוקטייל וודקה נענע סירופ קסיס ופסיפלורה

ראשונות (מוגש עם לחם טרי)

- קרפצ'יו סינטה עם בלסמי שמן זית מלח גס פלפל שחור גרוס בצל סגול פטרוזיליה ועלי רוקט.
- כנפיים בופאלו פיקנטיות בתפוז חמוץ מתוק.
- כבדי עוף רכים רכים מבושלים בסו וויד ומקורמלים מבחוץ עם להביר.
- סלט סלסה פיקנטית: קוביות עגבניה טריה עם שום כוסברה פטרוזיליה פלפל חריף ושמן זית.
- סלט עלים פטרוזיליה עלי בייבי בצל ירוק צנונית פרוסה ואפרסמון בויניגרט אגוזים.

עיקריות

- רול פרגית מעושנת מגולגל בעלה חסה טרי מוגש עם איולי צ'ילי חריף.
- כתף טלה מתפרק מהעצם בבישול ארוך עם מלח גס שום וטימין על בורגול עם ירקות שורש.

קינוחים

- קינוחי ביס: פאי מרנג לימון, קראמבל תפוחים ומוס שוקולד

בירות

- 3 סוגי בירות ale הום מייד משובחות צוננות טריות (בסגנון apaWipa) חופשי ללא הגבלה.

מחיר

- עד שישה סועדים: 1,800 ש"ח. כל סועד נוסף 200 ש"ח.
- המחיר כולל כלים, לחם בירות ושתיה קלה לבחירתכם, מטבח נקי ושירות מלא (הגשה, פינויים)

סעודת מלכים מפנקת מבוססת על מרכיבים מהצומח בלבד (vegan100%)

ראשונות

- מרק ערמונים עשיר עם בטטה קרם קוקס כרישה ועדשים.
- לחם טרי משמרי בירה עם שום שמיר ושקדים קלויים, ולחמים טריים על בסיס קמח שיפון.
- פלפלים קלויים ב3 צבעים כבושים בסילן שום טימין וחרדל.
- שום קונפי ומטבלים שונים: ממרח עגבניות יבשות, קציפת לימון כבוש, פסטו, שמן"ז + בלסמי
- סלט עלים מלכותי: עלי פטרוזיליה שלמים עלי רוקט בצל ירוק שמן כמהין בויניגרט לימון עם אגוזי מלך קלויים.

עיקריות

- פטריות מוקפצות במייפל טריאקי שום ופטרוזיליה על בסיס שמן אגוזים.
- כרובית צרובה על קרם עדשים כתומות קטיפתי ושמן אורגנו.
- גרגירי חומס שלמים מוקפצים בשום ג'ינג'ר ושמן זית עגבניות שרי פלפל שחור מלח גס ועלי מורינגה.

בירות

- 3 סוגי בירות ale הום מייד משובחות צוננות טריות (בסגנון apaWipa) חופשי ללא הגבלה.

קינוחים

- מוס שוקולד עשיר ומדהים
- מרנג לימון
- קפה שחור ארומטי

- תה צמחים

- מחיר: עד שישה סועדים 1,600 ש"ח. כל סועד נוסף 150 ש"ח.

ארוחת דגים שמחה וססגונית בסגנון יווני. יאסו!

אפרטיף

שוט ערק מנגו נענע ותמצית פסיפלורה

ראשונות (מוגש עם לחם טרי)

- סלט יווני עגבניות מלפפונים בצל סגול לבבות חסה צלפים זעתר שמנ"ז לימון וקרוטונים.

- ציזיקי קוביות מלפפונים שמנת חמוצה בצל נענע שמיר ובצל ירוק.

- סביצ'ה דג ים טרי, לימון כוסברה פטרוזיליה עירית בצל פלפל שחור ומלח גס.

- רצועות זוקיני צרובות על הפלאנצ'ה.

- חצאי עגבניות צליות עם גבינת עיזים ריקוטה עלי ריחן בלסמי מצומצם וצנוברים קלויים.

- לעצור הכל: שוט ראקי

עיקריות

- חציל קלוי עם הרבה שום טרי רצועות פלפל קלוי פטרוזיליה עירית קצוצה מלח גס ושמן זית.

- ברבניות שלמות מטוגנות מתפצצות כמו משוגע. מוגש עם פלחי לימון ומלח גס.

- נתחים של דג בורי טרי בפרוסות שום עגבניות לחות שורש סלרי וזיתי קלמטה.

בירות

- 3 סוגי בירות ale הום מייד משובחות צוננות טריות (בסגנון apaWipa) חופשי ללא הגבלה.

קינוח

- קדאיפי (מאפה פילו במלית חלב מתוק סירופ סוכר ולימון)

- שתיה חמה: קפה שחור ארומטי, תה צמחים

מחיר

- עד שישה סועדים: 1,800 ש"ח. כל סועד נוסף 200 ש"ח.

- המחיר כולל כלים, לחם בירות ושתייה קלה לבחירתכם, מטבח נקי ושירות מלא (הגשה, פינויים)

בראנצ' (מוגש כל היום)

- אגז בנדיקט: ביצים עלומות מושלמות עם הולנדייז קטיפתי סלמון מעושן ועלי פטרוזיליה מוגש על טוסט.

- סלט ביצים קשות עם שמן אורגנו, חרדל דיז'ון, חסה סלנובה בצל מקורמל ועירית קצוצה.

- סלט קולסלאו: כרוב לבן בצל סגול וירוק פטרוזיליה רצועות דקיקות של תפוח ירוק גזר ושמיר על בסיס מיונז.

- סלט לאונג': עלי בייבי בויניגרט אגוזים על קוביות גבינת חלומי ופטריות שמפיניון מוקפצות בשמן שומשום וסויה.

- סלט קיסר: לבבות חסה, רוטב קיסר, בצל סגול, קרוטונים.

- סירות חצ'פורי: מאפה טרי ממולא ברוטב בשמל, תרד חלוט ופונדו גבינות עם שבבי שום מטוגנים ועלי סלרי.

- סלט עלים מלכותי: עלי פטרוזיליה שלמים עלי רוקט בצל ירוק שמן כמהין בויניגרט לימון עם אגוזי מלך קלויים.

- קפה שחור ארומטי, תה צמחים.

- מוגש עם לחמים טריים, מים קרים, לימונענע טריה ושתיה קלה לבחירתכם (מיץ תפוזים, קולה).

מחיר: עד שישה אנשים: 1,450 ש"ח. כל אדם נוסף 150 ש"ח.

המחיר כולל כלים, לחם ושתיה קלה לבחירתכם, מטבח נקי ושירות מלא (הגשה, פינויים)