



אלִי רוזנפֶּלֶד לכָל אַחֲד מְגַעַשְׁךָ

אסיאתית | סושי - בשר (חלבי)

ראשונות

- סלט חסה סלנובה עם צנונית פרוסה עלי רוקט בצל יוק ועליה כוסברה טריים ברוטב מיסו-סוויה-מירין.
- סלט נבטים ופאפאייה יוקה ברוטב בוטנים חריף.
- לחיינות באו טריוות במילוי פטריות מוקפצות בסוויה חמאה מייפל, בצל סגול קצר טרי וספיני מיזונה.
- מרק טום - יאם פיקנטי חמוץ מלוח אומאמי - מרק טום יאם עשיר על בסיס קرم קוקוס עם שום ג'ינגר רצועות קישוא ברוב לבן כוסברה נגענו פטרוזילה בצל יוק סלרי עלי קאפר ליים שום משחת קארי אדום מיץ לימון טרי ושםן שומשים מוגש עם שברי קשי קלוי ונודלס טרי.

סושי | שימושי

- 1) פוטומאקי: רול קלסי - אצתה חיצונית, אורז, דג טרי פנימי.
- 2) אינסיד-אאוט: אורז חיצוני אצתה פנימית מגולגל על דג טרי פנימי.
- 3) טמאגו: חבייתה יפנית מייחודת קשורה לאורז עם רצעת אצתה.
- 4) איקורה: כוסירות אורז עטופות עם איקורה מודרניסטית (מולקולרי) ממץ גזר ג'ינגר ומיסו על בסיס אגר-אגה.
- 5) שימושי מונח על סלט פלפלים צבעוניים בדבש סוויה סילסולי בצל יוק נגענו כוסברה מלח גס ושםן סומסום.

קינוחים

- מרק מנגו פסיפלורה נגענו עם מוס שוקולד וקציפות פירות יער עם טויל קרמל מלוח.
- בננה לוטי עם בננה שוקולד מרשלו וממרח לוטוס.



אסיאתי | סושי בשר (בשר)

ראשונות

- ספרינג רול במילוי פטריות שימג'י ברוטב סוויה מייפל וחסה טרייה, מוגש עם רוטב טרייאקי, בוטנים קצוצים, עלי סלרי ועלי בוסברה טריים.
- סושי (מוגש עם פרוסות קולרבי מוחמצז, ג'ינגר בובוש, סוויה, וואסאבי וספייסי מיום):
פוטומאקי: סלמון צרוב, עירית, גזר, אורז ואצת חיצונית.
איקורה: כוסניות אורז עטופות באצתה במילוי קויאר של גזר ג'ינגר וסוויה.
- שימי דג ים על סלט פלפלים צבעוניים ברוטב לים פיקנטי, עגבניות שרי, בוסברה, בצל ירק מסולסל, צנוניות פרוסות ומלח גס.
- סלט עלי ביבי עלי פטrozיליה שלמים בצל ירק וrocket תפוח מוחמצז בלימון בויניגרט אגוזים.

עיקריות

- לחמניות באן מאודות עם בשר מפורק ספייסי מיוונז ועשב תיבול טריים.
- אורז לבן עם רציפות נתח קצבים צרוב וברוקולי, שברי אגוזי קשיו קלויים בסוויה דבש וקרם קוקוס.
- אספרגוס ועלי תרד חלוטים, ברוטב לימון עם אגוזי מקדמיה קלויים.

קינוחים

- פונדו בננה עם קציפת פירות יער, מוס שוקולד וטוויל קרמל מלאה.
- פניני טפיאקה בסירופ לימון לים, סורבה מנגו, אוכמניות טריות ונענע קצוצה.



חגיגת איטלקית - חלביבשר

אפרטינ'

שוטים של ערך מנגו נענע

ראשונות

- פוקאצ'ה טריה בתנור עם שום רוזמרין מלח גס ושמן זית, מוגש עם קונפי שום עם תבלינים בשים, מזטים של שמן זית בלסקי ופסטו.
- סלט איטקלי: עגבניות מלפפונים בצל סגול לבבות חסה, גבינת גורгонזולה שמן זית לימון שחוט טרי, עלי אורגנו טריים וקרוטוניים.
- סלט עלים ירקום: פטרוחיליה עלי ביבי בצל יrock עלי רוקט ותפוח מוחמצ בויינגרט אגוזים.
- דצאות זוקיני מגולגולות על גבינה מוצrelה מעושנת, בשמנת כמהין וצנוברים קלויים.
- חצאי עגבניות שרי צלויות עם גבינה עיזים ריקוטה עלי ריחן בלסקי מצומצם ואגוזי מלך קלויים.

עיקריות

- פיצות טריות ישיר מהטבון עם רסק עגבניות טריות גבינות ותוספות.
(פטריות טריות, זיתים ירקום, זית קלמטה, לבבות ארטישוק, בולגרית, בצל סגול)

קינוחים

- שלושה קינוחיםabis:
- קראמבל תפוחים עם קצפת.
- מרנג לימון.
- מוס שוקולד.



ארוחת שחיתות מדרימה מהצומה (100% טבעי)

~ ראשונות ~

- פוקאציה טריה עם שום רוזמרין אורגנו שמן זית
(מוגש עם שום קוונפי, מריח עגבניות מיובשות וקציפת לימון בבוש', שמן'ז בלסקי ופסטו)
- סלט עלים מלכובתי: עלי פטרוזיליה שלמים עלי רוקט בצל ירק שמן במלחין בוינגרט לימון עם אגוזי מלך קלויים ומקלות קרייספי בטטה.
- רצועות קישוא צליות בטחינה יロקה וסלסה עגבניות פיקנטית עם צנוברים קלויים ועשב תיבול.
- גבעולי אספרגוס ועלי תרד חלוטים מוקפצים עם שמן קוקוס שמן שומשים קלוי שום וגינגר על קרם תירס על בסיס קרם קוקוס

~ עיקריות ~

- לחמניות באן מאדות עם פטריות מוקפצות במילוי טריימי שום ועשב תיבול טריים.
- כרובית צרובה על קרם עדשים בתומות ושמן בזיליקום.
- ביסוני פשוט טורטלייני טרי במילוי ערמונים עם בטטה בקרם קוקוס כוסברה בצל ירק וכריישה.

~ קינוחים ~

- מוס שוקולד עשיר.
- מרנג לימוןabis.



אלי רוזנfeld לכל אחד מגיע שף

חגיגת ים תיכונית איטלקית - דגים חלבוי כשר

אפרטיז'

שוטים של ערך מנגו נענע

מנות ראשונות

- פוקאצ'ה טריה בתנור עם שום רוזמרין מלח גס ושמן זית.
- מזטימים של שמן זית בלסמי, ממוח עגבניות יבשות וקונפי שום עם תבלינים.
- סלט איטקי עגבניות מלפפונים בצל סגול לבבות חסה גבינה גורגונזולה שמן"ז לימון וקרוטונום.
- ברובניות מטוגנות שלמות עם מלח גס.
- פריקשה עם טונה טריה צרויה וקציפת לימון בבוש.

עיקריות

- פסתה עם שמן זית שום פטrozיליה ערמונים וסלמון מעושן.
- סלט סביצ'ה בורי עם עשבי תיבול טריים. נגען כוסברה פטrozיליה עירית, מלח גס ולימון סחוות טרי.
- נתחים של דג בר. ים טרי עם סלט עגבניות חריף וכוסברה על קرم שורשים.

קינוחים

- מרנג לימון: קרים לימון עם מרנג סירופ דובדבניים ואוכמניות טריות
- מוס שוקולד עם קצפת



אלי רוזנfeld

לכל אחד מגיע שף

אפרטיפ: ערך מנגו נענע

ראשונות

- פוקאציה טריה מוגשת עם קונפי שום \ שמן זית בלסקי.
- פטריות שימגי ובורק צ'וי מוקפצות בסוויה חמהה ומײפל.
- כרובית שלמה צרובה על קרם עדשים כתומות ושמן אורגנו.
- פטה בבדי עוף נימוחים בסו-ויזד מוגשים עם ריבת עגבניות שרוי.
- סלט לבבות חסה עם מלפפון עגבניה בצל סגול Zus�ר קרטונום שמן זית ולימון טרי.
- סלט עלים יוקים פטוזיליה נענע בוסבורה בצל ירק קרייספי בטטה ועלי בייבי בויניגרט.
- סלט ברוב לבן וקולרבי בשמן שומשומ לימון וסילן עם בצל סגול גזר ואגחים קלויים.

עיקריות

- נתחי סלמון על קרם שורשים עלי סלרי ושמן במחין.
- שניצלים טריים.
- לחמניות באו באן במילוי בשר אסאדו מפורק עם עלי נענע ובצל ירק טריים וספריי מיום.
- מדליוני פילה בקר על פירה ערמוניים.

קינוחים

- מוס שוקולד עשיר.
- טירמיסו.
- מרנג לימון.



אפרטיפ מוחיטו איטליאנו - רום בהיר, לים, נענע, סירופ תות, אמרטו וקרח

ראשונות

- פוקאציה טריה עם שומ רוזמריןמלח גס ושמן זית,
- (מוגש עם שומ קונפי ובזרוי מוצרלה, ממוח עגבניות יבשות וקצפת לימון בבוש)
- כרובית שלמה צרובה על קרם שורשים כתומות ושמן אורגנו
- רצועות זוקיני מגולגלות עם גבינת מוצרלה מעושנת על שמנת חמוץ עירית וצנוברים קלויים
- סלט לבבות חסה עם תפוח ירוזן ויניגרט לימון וקריספי בטטה
- חצאי עגבניות שריר צליות עם גבינת עזים ריקוטה עלי ריחן בלסמי מצומצם וצנוברים קלויים.

עיקריות

- נתחי אנטרכוט גריל עם צ'ימיצ'ורי
- פטריות שימג', חורש ובק צ'וי מוקפצות ברוטב סוויה חמאה ומיליפל
- טורטליini במילוי קרם בטטה ערמוניים ברוטב שומ שמנת ועליל סלרי טריים

קינוחים

- קראמל תפוחי עץ ירקום מקורמלים עם קצפת
- מוס שוקולד עשיר עם סירופ שוקולד וקצפת פירות יער



אלִי רֹזֶןפֶּלְד לכָל אַחֲד מֵגִיעַ שָׁפָךְ

מִשְׂתָּה חֲנִיגִי - בָּשָׂרִי (בָּשָׂר)

אפרטיף - סנגירה של יין אדום תפוח אפרסק ותבליני חורף

ראשונות

- פוקאציה טריה בתנור עם שום ריחמרין מלח גס ושמן זית.
- קרפציו בשר עם בלסמי פלפל שחור מלח גס שמן זית ועלוי ביבי.
- סלט ירק עם רצועות זוקיני צלויות, פטריות טריות מוקפצות ובצל יוק מסולסל בויניגרט לימון.
- סלט לבבות חסה ערבית עם פרוסות תפוח ירק שורש סלרי וקריספי בטטה בויניגרט אגוזים.
- כרובית צרובה על קרים חדשניים בתומות שום סלרי וגבבה אדומה.

עיקריות

- פטה כבדי עוף בסו-וויד מבושלים בין פטישים מלח ופלפל מקורמלים עם להביור.
- מדילוני פילה בקר על פירה ערמוניים.
- נתחי אנטיריקוט גראיל.

קינוח

- מוס שוקולד וקציפת פירות יער עם טויל קרמל מלאות.
- קראםבל תפוחים.