



BARAK ALUFER

PRIVATE CHEF

הצעת תפריט יוני – בסגנון Sharing למרכז השולחן

עלות איש צוות נוסף: 250 ₪

* כל מנה תוגש במספר עמדות בהתאם לכמות הסועדים, כולל תפריט מודפס לכל סועד

פתיחה

- פיתות יוניות
 - ממרח סקורדיליה
 - פלפלים חריפים כבושים
 - ציזיקי
 - סרדלס – סרדינים כבושים בעבודת יד, סלסת עגבניות ושמן זית

מנות ראשונות

- **סלט חוריאטיקי יוני** – ירקות בחיתוך גס, פרוסות פטה עיזים, זיתי קלמטה, חומץ בן יין ואורגנו יבש
- **מאפה האלים** – גבינת קפלוטירי עטופה בדפי פילו, דבש ושומשום שחור
- **ספנקופיטה** – מאפה גבינות, תרד וזעתר טרי
- **סביצה ים תיכוני** – בר ים/טונה אדומה


מנות עיקריות לבחירה

- **גירוס דג ים** – מוגש על פיתה יוונית צרובה, ציזיקי ובצל סומק
- **קבב לוקוס וסלט אימאם** – קבב לוקוס צרוב על הפלנצה, מוגש על קוביות חציל צלוי ועגבניות
- **זימאריקה** – פסטה סלוניקי, זוקיני קלוי, נגיעה של אזו וקוביות דניס מהפלאנצה
- **סיגר בורי** – סיגר בעבודת יד, לימון כבוד ועאריסה
- **פילה ברבוניאס מטוגן**

קינח

- **לוקומנדס** – סופגניות יוניות מטוגנות וטופינג:
 - גנאש שוקולד לבן
 - סירופ דבש
 - פיסטוקים קלויים
 - קרמל מלוח
- **מלבי עבודת יד** – פיסטוקים קלויים ומי זוהר

** ניתן לבצע שינויים בתפריט, ייתכן בעלות נוספת
** כולל תפריט מודפס לכל סועד
** עלות נוספת בסך 250 ₪ עבור כל עובד/מלצר
** על מנת לשריין את התאריך יש להעביר מקדמה **בביט** (הסכום ייקבע בעת סגירת ההזמנה)
** במקרה של ביטול 7 ימים ומעלה לפני האירוע – תוחזר המקדמה

שף ברק אלופר 

barak.alufer.chef 