



עיקריות:

לבחירה 5 סוגי נתחים:

לעיקריות יוגשו פלטות בשרים לשולחן או לחילופין אפשרי לגשת ישירות לשולחן השף.

אנטריקוט אנגוס פרימיום משויש (2-3 סוגים)

דנוור קאט

נתח קצבים

סינטה פרימיום

פיקנייה (שפיץ צ'אך)

פריים ריב (סטייק על עצם)

פרגיות מרינדה בטעמים מפתיעים (מומלק)

שיפודי בקר בתוספת שומן כבש

פילה בקר(תוספת תשלום 15 ש"ח)

צלעות טלה(תוספת תשלום 20 ש"ח)

שיפווד של שקדים ופילה- שיפווד משולב של פילה בקר ושקדי עגל , הטופ נפגש על שיפווד אחד שנה על קרם בטטה ושום רותח (תוספת תשלום 30 ש"ח)

תוספות בצד:

ירקות שרופים כגון בצל, עגבניה ופלפלים חריפים בליווי תפוח אדמה מדורה.

קינוחים:

שולחן קינוחים מפנק המורכב מפירות העונה, סופלה, קרם ברולה, וופל בלגי ועוד הפתעות מבית קינוחי "ביסקוטי".

המחיר לאדם לאירוע מ8 עד 12 איש הוא 350 ש"ח.

המחיר לאדם מ12 איש ומעלה 300 ש"ח.

לסגירת אירועים ופרטים נוספים -מאור מרי שף פרטי – 050-393-3523

* קיימת אפשרות למנות צמחוניות/טבעוניות *

ישנה אפשרות לבשר חלק וכשרויות מהודרות – מחפוד וכו'



ערב בשרי

ארוחת שף (כשר)

פתיחים:

מנות מרכז שולחן

(לבחירה 2 סלטים חיים-אפשרות לסלט בהרכבת הלקוח)

סלט שרי: עגבניות שרי טריות, בזיליקום, בצל סגול, צנונית ובלסמי מצומצם.

סלט עלים ויניגרט: 2 סוגי חסה פריכה, שומר, גמבה, מלפפון, בצל סגול, וינגרט איטלקי תערובת פיצוחים וסילאן.

-סלט פיצוחים ועשבים: כוסברה, פטרוזיליה, סלרי, פירות, חמוציות פקאן מסוכר ותערובת פיצוחים.

-סלט שוק ישראלי: ירקות טריים חתוכים – מלפפון, עגבניה, בצל גס בתיבול שמן זית לימון.

סלט כרוב אסיאתי (חם קר): כרוב לבן וסגול נבטים, גזר

בתיבול אסיאתי מרענן בשילוב פטריות מוקפצות בסגנון יפני.

מטבלי הבית: (בכל אירוע)

סחוג, לימון כבוש, טחינה, זיתים סורים.

חצאי פיתות/פרנות בליווי שמן זית וזעתר.

מנות ראשונות:

לבחירה 3 מתוך 10 מנות:

-קרפצ'יו סלק -דפי סלק מוחמצים בליווי בלסמי מצומצם, מיץ לימון, חמוציות, תותים ונבטי אפונה.

-בטטות מתוקות-חצאי בטטות בבישול ארוך בליווי טחינה גולמית, סילאן, חלבה, פיסטוק ופקאן מסוכר.

-קרעי כרובית בליווי סלסלה עגבניות, טחינה גולמית, סילאן ופקאן מסוכר

-קרפצ'יו חציל – חציל שרוף בליווי צנונית, טחינה, עגבניות שרי, שום קונפי ומיקרו נבטים.

-חומוס הבית בליווי סחוג, שמן זית וזעתר.

-קרפצ'יו עגבניות - עגבניות ישראליות פרוסות דק, נגיעות שמן זית בלסמי בזיליקום וקונפי שום.

-רבעי כרוב אפוי בליווי רוטב המאת בוטנים וצ'ילי-סריראצ'ה.

-צלעות תירס-תיבול ישראלי אסיאתי, מוקפצות בצ'ילי מתוק ותבליני הבית.

- פטריות מוקפצות - פטריות בתיבול אסיאתי בליווי טחינה גולמית ושומשום.

-קרפצ'יו קולורבי אפוי - נגיעות מרווה שמן זית ומלח גס.



מנות ביניים:

לבחירה 4 מתוך 19 מנות:

-כנאפה ממולא בבשר בקר מוקפץ בליווי טחינה, סילאן וקונפי שום.

-סלט עוף אסיאתי - סלט חסות וירקות טריים , עם רצועות עוף בתיבול המוץ-מתוק.

-טרטר פילה בקר, צנונית, פלפלונים וצ'ילי בליווי פירות העונה בתוך עלי אנדיב ונגיעות בלסמי

(ישנה אפשרות החלפה לדג).

-קוראסון פריך ממולא אונטריב (מכסה אנטריקוט) מפורק עם טעמים מפתיעים , איולי ומעליו עלי רוקט.

קרפצ'יו בקר/ביסוני קרפצ'יו בליווי בלסמי מצומצם, איולי פסטו שום, נבטי צנונית, עלי אורוגולה.

-חזה אווז (מולארד) על מצע קרם כתומים, נבטי צנונית, עלי רוקט, שום קונפי וריבת בצל.

-ברוסקטת כבד אווז – בגט רוסטיק צרפתי פרוס דק , מצע עלי בייבי , כבד אווז וריבת בצל.

-סיגר מרוקאי ממולא בשר בתיבול אותנטי מתקתק ופיקנטי עם נגיעות סלסלה ואיולי.

-פלטת פינוקים הכוללת קבב/מרגז/צ'וריסוס בליווי ירקות שרופים וטחינה בצבעים.

-באן בשר מפורק-באן משגע ממולא שערות אונטריב בבישול של 9 שעות בטעמים עמוקים , איולי וסלטון אורוגולה.

-פטה כבד - פטה שנעשה על הקרש מלא ריבת בצל , רוטב יין בליווי טוסטונים.

- כנפיים אסיה- שיפודי כנפיים מסודרים להפליא , בתיבול אסיאתי.

-רול עוף - בשר עוף מפורק לשערות, עלי רוקט, איולי שום אדמדם וירקות שרופים בתוך טורטיה.

-מפורק מטורף - לחם אמריקאי עם טאץ' של איולי , עלי בייבי , בשר אונטריבי מפורק במרינדת ברביקיו נגיעה צ'ימצ'ורי (חלום).

-פיתה-ג'ון- לחמהבעגון פתוח על פיתה עם בשר טרי שומן כבש עשבי טיבול , בתיבול טחינה ומיץ עגבניות.

-אייסי-עוף- עלי אייסברג משורטטים, נגיעות איולי צ'ילי, רצועות עוף מוקפצות ברוטב חמאת בוטנים.

-חציל בשרי- חציל שלם שנשרף על המנגל בתוספת קבב מפורק, טחינה ופלפל חריף (לא חובה).

-לאפה ירושלמית - לאפה רותחת עם נתחי עוף ובקר מוקפצים בסגנון ירושלמי (ניתן להוסיף-כבד עוף, לבבות עוף, טחולים)

-סביצ'ה השף - דג ים לבחירה בתוספת פירות /ירקות-מומלץ מאוד!! לשאול את השף!