



תפריט הרצה

ראשונות

מגש מאוזות עכויות (חומוס השף, פלאפל, בורגול, מיקס זיתים, עגבניות בכוסברה, לאבנה)

سبיח מפורק – בשר חציל, ועליו ביצי שליו, טחינה ופסטו כוסברה

מחשי מיקס – עלי גפן, קישוא, כרוב ובטל ממולאים.

سبיצה מקומית – דגים טרי, בצל, כוסברה, לימון ופרי חמוץ

שווארמה דג – שבבי מיקס דגים, על תלולית טחינה, בצל בסומק

ברבוניות מהנמל – ברבוניות טריות מטוגנות לצד מטבלים

ערסונים – מיני פיתות, ממולאות בשר כבש מטפטע, לצד טחינה

פלטה בשרים קרים, (רוסביף, קורנדביב, פסרנה הודי) לצד חרדל וחמצוצים

קרפציו עגל – שמן זית בתולי, חומץ בלסקי, פינוקים מהשוק ופרמן.

כבד אווז צרוב בגראיל, על כרית קדאייף מקורמל ברוטב פירות יער

לחם הבית, שמן זית בלסקי סלסה

עיקריות

סופריטו עוף ותפוחי אדמה צעירים בבישול ארוך וארומטי

מקלובה אישית, סיר קטן שמתהפרק לצלחת עם שלל אוצרות

צואר טלה ממולא אווז, שקדים ופירות יבשים

קופטא בטחינה, קציצות בקר וטלה מבושלות בטחינה חמה

אנטרקוט עגל משוויש ומיושן, בציר בקר ויין אדום לצד תפוחי אדמה צעירים

טורndo רוסיני – מגדל פילה בקר, כבד אווז, פטריות יער, לצד תפוחי אדמה

ספריבס טלה – שדרת צלעות קדימות מתתקתקות לצד פריקי

חזה אווז – מניפת חזה אווז ברוטב תפוח ובטל מתקתקות לצד בטטה אפיה

פילה דניס טרי צלי/ מטוגן/ חצי חצי לצד דואט צ'יפס

פילה לבך טרי צלי/ מטוגן/ חצי חצי לצד דואט צ'יפס

פילה סלמון נורווגי בתנור

קציצות דג ברוטב אדום אדום

ארוחת ילדים

סלסלת ציפס, נקניקיות ביס, טבעות בצל, ושניצלונים

קינוחים

סיגר בקלאוה עכاوي חם לצד גליה וווניל

פרפה החלבה של אורז עם שיעור חלבת ושברי פקאן

מלבי בסירופ רימוניים ושבבי קווקוס מסוכר

בוצ'ר קינוחים מקומי

פלטה פירות העונה על קרחה

מרקיז שוקולד מושחת