



תפריט בראנץ'

פוקצ'ה

בליווי שמן זית ובלסמי, סלסת עגבניות וחמאת שום

לחם דגנים טרי

עם חמאת שום ירוקה בהכנה ביתית

פלטה מפנקת ממבחר גבינות בוטיק וגבינות ישראליות קשות ורכות

חמוצי הבית מהמרתף של באבא יאגה

כרוב לבן, מלפפונים ועגבניות

סלט קינואה

קינואה, גזר, פלפל בולגרי, בצל, תערובת ירוקים, אגוזים וחמוציות מתובל
בשמו זית וחומץ בלסמי לבן

סלט יווני

ירקות גינה טריים חתוכים גס, עלי חסה סלאנובה, זייתי קלאמטה וגבינת
פטה, מתובל בשמן זית ולימון

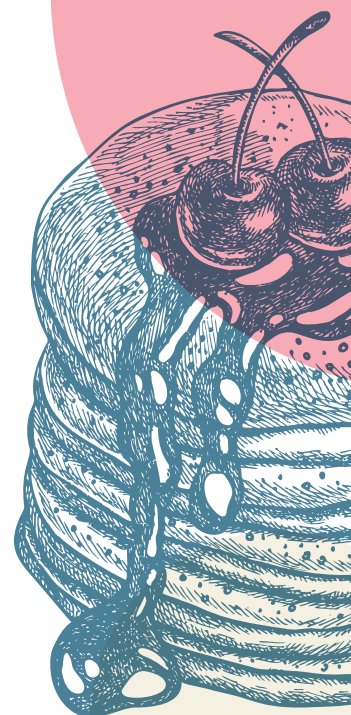
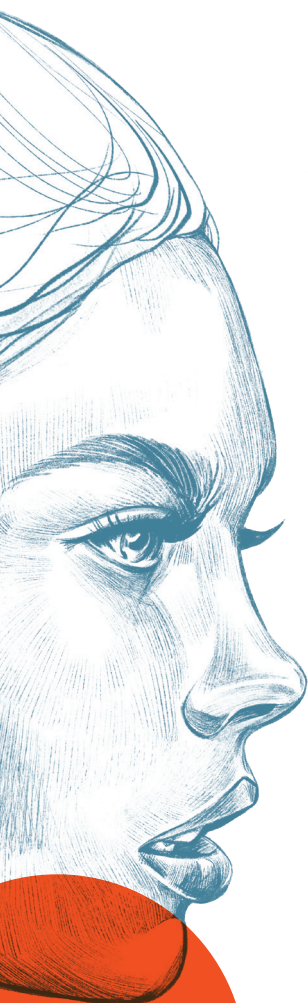
פלטת ירקות העונה פלטת ירקות העונה בליווי טחינה ירוקה

קרפצ'יו סלק

פרוסות דקיקות של סלק, גלייז עדין של שמן זית, אגוזי מלך וגבינת רוקפור

מטיאס הולנדי

דג שמנמן מלוח בכבישה קרה, מוגש בליווי בצל מוחמץ



גרבלקס

פילה סלמון נורווגי טרי מפולט, בכבישה קרה

חציל בלאדי

ישירות מהמנגל, מוגש חם בליווי טחינת הבית, סלסת עגבניות מגי, צ'ימיצ'ורי ושום קונפי

פסטה ארביאטה

פטוצ'יני טרי, בתמהיל עדין של שמן זית, עגבניות שיירי צלויות ועלי בזיליקום טריים

קרייפלך תפוז"א

כיסוני תפוח אדמה מבצק בעבודת יד ממולאים בתערובת תפוז"א ובצל מוגש בליווי שמנת חמוצה

שקשוקה ביתית

ביצה מקושקשת אוורירית

פשטידת השף

שדרוגי תפריט:

סלט באבא יאגה

עלי אנדיב טריים צבעוניים, חסה אייסברג, נקטרינה, גבינת Saint Agur צר פתית ברוטב וינגרט הדרים (20+ ש"ח לאורח)

סלט בוראטה

עגבניות מגי, גבינת בוראטה ישראלית, בזיליקום טרי ופיסטוקים, מתובל בשמן זית ומלח גס אטלנטי, מוגש בליווי לחם כפר (15+ ש"ח לאורח)

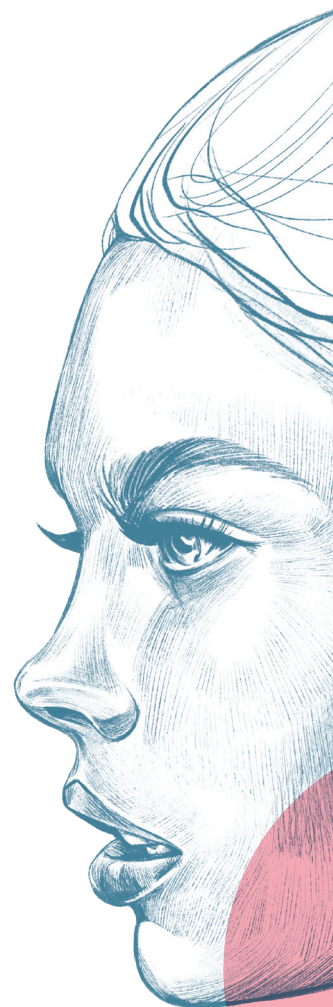
קממבר

גבינת קממבר- אפויה בתנור עם שמן זית ישראלי וטימין המנה מוגשת בליווי רוטב פירות יער חמוץ מתוק (20+ ש"ח לאורח)

מחבת פטריות לוהטת

פטריות שמפיניון, יער ופורטובלו עשויים בתמהיל עדין של שמנת בניחוח שום טרי ובצלי שאלוט (20+ ש"ח לאורח)

*ניתן להגיש גם כמנה צמחונית/טבעונית על בסיס שמן זית



משקאות קלים

מים מינרליים, מים מוגזים - בקבוקי זכוכית
מיצים, משקאות מוגזים

משקאות חמים

קפה, תה

אלכוהול

בירות מהחבית + יין אדום + לבן + רוזה

(35+ ש"ח לאורח)

עמדת קאווע חגיגית לקבלת פנים

(25+ ש"ח לאורח)

כל אלכוהול מוגש ללא הגבלה במהלך כל האירוע

פלטות קינוחים מפנקות

טירמיסו איטלקי

בראוניז שוקולד

פירות העונה

מבחר גלידות

בלינצ'סים

טריים בליווי מגוון רטבים בהכנה פרונטלית

(15+ ש"ח לאורח)

עלות

165 ₪

לאורח

BABA



YAGA

WINE & DINE



תפריט אירוע

מנות ראשונות

מוגשות למרכז שולחן

פוקצ'ה

נאפת בטאבון לבנים מוגשת חמה עם גלייז שום ושמן זית

לחם כפרי

לחם כפרי מוגש בליווי חמאת שום שמיר בייתי

סלט גינה

כרוב אדום, כרוב ירוק, גזר וסלק ברוטב ויניגרט דבש וחרדל

סלט הים התיכון

חסה מסולסלת, עלי בייבי, חסה ערבית, אנשובי וקרוטוני שום

סלט שוק הכרמל

מבחר ירקות גינה טריים, חתוכים גס בתיבול ישראלי

מחמצי הבית

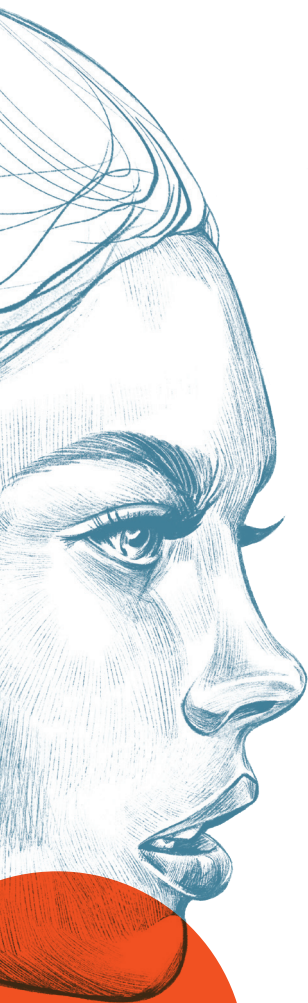
כרוב לבן, מלפפונים ועגבניות המוחמצים במרתף של המסעדה

קרפצ'יו סלק

פרוסות דקיקות של סלק, גלייז עדין של שמן זית, אגוזי מלך וגבינת רוקפור

רוסטביף פילה בקר

פרוסות פילה בקר צלוי ברוזמרין, דבש ופלפל ארבע עונות, מוגש בליווי חרדל וחזרת אדומה



פטה כבדים

פטה כבד עוף חלק, מלווה בג'ל תאנים, קורנישונים, פלפל שחור טרי ומלח אטלנטי

גרבלקס סלמון

פילה סלמון נורווגי טרי מפולט, בכבישה קרה

מטיאס הולנדי

דג שמנמן מלוח בכבישה קרה, מוגש בליווי בצל מוחמץ

שדרוגי תפריט:

קרפצ'יו בקר

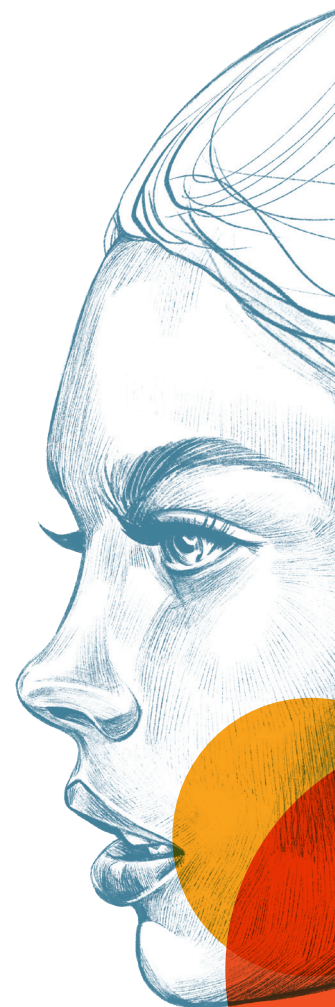
קרפצ'יו בקר דק, בתיבול שמן זית, לימון, רוטב בלסמי
עלי רוקט טריים וגילופי גבינת פרמזן
(15+ ש"ח לאורח)

סלט באבא יאגה

Saint Agur עלי אנדיב טריים צבעוניים, חסה אייסברג, נקטרינה, גבינת צרפתית ברוטב וינגרט הדרים
(20+ ש"ח לאורח)

סלט בוראטה

עגבניות מגי, גבינת בוראטה ישראלית, בזיליקום טרי ופיסטוקים, מתובל בשמן זית ומלח גס אטלנטי, מוגש בליווי לחם כפרי
(15+ ש"ח לאורח)



מנות ביניים

מוגשות למרכז שולחן — לבחירה 2

קרייפלך תפו"א

כיסונים מבצק בעבודת יד, ממולאים בתערובת תפוחי אדמה ובצל, מוגש בליווי שמנת חמוצה

חציל בלאדי

ישירות מהמנגל, מוגש חם בליווי טחינת הבית, סלסת עגבניות מגי, צ'ימיצ'ורי ושום קונפי

מחבת פטריות לוחט

פטריות שמפיניון, יער ופורטובלו עשויים בתמהיל עדין של שמנת בניחוח שום טרי ובצלי שאלוט (20+ ש"ח לאורח)
ניתן להגיש גם כמנה צמחונית/טבעונית על בסיס שמן זית

פילמני בייתי

כיסוני בצק עבודת יד, ממולאים בתערובת של נתחי פילה בקר ואנטריקוט, בצל וחמאה, מוגש בליווי שמנת חמוצה (25+ ש"ח לאורח)

טייגר שרימפס

מוגש ברוטב שום, יין לבן ועשבי תיבול (25+ ש"ח לאורח)

מנות עיקריות

לבחירה 3 - שיירינג סטייל למרכז שולחן

פילה סלמון

סלמון נורבגי טרי ועסיסי, אפוי בתנור עם גלייז רטבים עדין

יקיטורי פרגיות

פרגית עופיון צלויה על הגריל במרינדת תבלינים

ביף בורגניון

קדירת בקר מסורתית מחבל בורגנדי שבצרפת, מבושלת בבישול ארוך עם תבלינים, ירקות שורש ויין



פירות ים

קוקטייל טעמים מהים - שרימפסים, קלאמרי ומולים ברוטב ים תיכוני של ציר ירקות, חמאה ויין (30+ ש"ח לאורח)

פילה בקר

פילה בקר טרי, פרוס למדליונים מדויקים (40+ ש"ח לאורח)

אנטריקוט

נתח אנטריקוט טרי מבשר מובחר, מוגש פרוס על בוצ'ר עץ (40+ ש"ח לאורח)

תוספות חמות

אורז, ירקות אנטיפסטי הישר מגריל הפחמים, תפוח אדמה ביבי אפוי

מנה עיקרית טבעונית/צמחונית: YAGA STYLE פסטה

פטוצ'יני טרי, בתיבול עדין של שמן זית, שום, עגבניות, עלי בזיליקום טריים ושום. מוגש עם גבינת פרמזן

מנת ילדים

שניצל בייתי בליווי ציפס / פירה

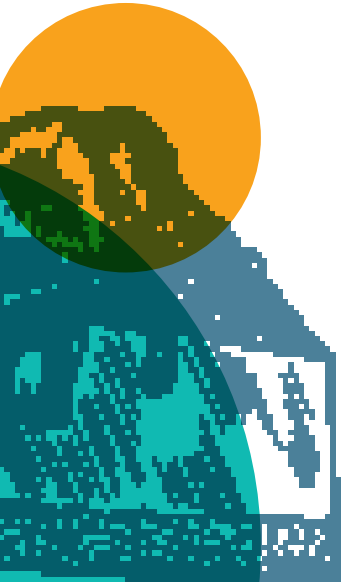
קינוחים

עוגת שוקולד חגיגית

טירמיסו איטלקי מסורתי

פלטה מפנקת עם 3 קינוחי הקינוחים המובחרים של השף + פירות העונה

(30+ ש"ח לאורח)



משקאות

משקאות קלים

מים מינרליים, מים מוגזים - בקבוקי זכוכית
מיצים, משקאות מוגזים

משקאות חמים

קפה/תה

אלכוהול

בר סטנדרט

בירות מהחבית + יין הבית אדום + לבן + רוזה

(35+ ש"ח לאורח)

מוגש ללא הגבלה במהלך כל האירוע

בר פלוס

בירות מהחבית + יין הבית אדום + לבן + רוזה

+וודקה רוסקי סטנדרט / ויסקי ג'יימסון

(65+ ש"ח לאורח)

בר פרמיום

בירות מהחבית + יין הבית אדום + לבן + רוזה

+וודקה גרייגוס / ויסקי גלנפידיך / קוניאק הנסי

(85+ ש"ח לאורח)

בר אלכוהול מורחב/פרימיום מתומחר ביחס של בקבוק 1 לכל

6 אורחים אשר נשתה במהלך האירוע במסעדה





עלויות האירוע

195 ₪

מחיר לאורח

מחיר לאורח

מחיר מנת ילדים (גיל 3 עד 12)

95 ₪

235 ₪

מחיר לאורח

לאירועים בימי שישי החל מהשעה 17:00

מחיר לאורח

מחיר מנת ילדים (גיל 3 עד 12)

110 ₪

220 ₪

מחיר לאורח

מתייחס לאירוע ביום שבת בצהריים מחיר לאורח

מחיר לאורח

מחיר מנת ילדים (גיל 3 עד 12)

95 ₪

