



ברוכים הבאים לטברנת השף שלי

ברוכים הבאים לקבוצת המסעדות שלי
סלון יוני ו-Mykonos Terrace.
אחרי עשרות סיורים שלי ביוון,
אספתי את כל מה שיש לאיי יוון להציע:
הטברנות של אתונה, הנוסטלגיה של סלוניקי, המסי-
בות של מיקונס וחוויות האיים,
ורכזתי אותם למקום אחד - הבית שלי, סלון יוני.
הערב תיהנו מארוחת שף שהופכת
למסיבה יוונית שמחה!
כמיטב המסורת היוונית, התפריט שלנו מורכב
מחומרי גלם בהכנה פשוטה אך מאוד מדוייקת
של מנות הדגל של המטבח היווני,
בפרשנות האישית שלי.

איך מתחילים?

כוסית של אוזו, בייגל יוני חם ופריך וכמה
מאזטים טובים לחימום החיך.
מכאן תצאו למסע קולינרי עם מזאטים, מאפים, דגים
נאים, סלטים וכמובן מיטב הדגה היומית.
אחרי שנאכל ונרים לחיים, יחד עם הקינוחים -
נתחיל במסיבה היוונית!
מיטב זמרי וזמרות יוון ירימו את האווירה ויהפכו
את הערב
לבלתי נשכח.

תיהנו
שף גיא פרץ





סלון יווני, שף גיא פרץ מארח

לחם ושות'

- 24 ₪ ביגל קולורי יווני קרם לימונים כבושים, קרם חציל על פחמים וקרם פלפלים קלויים
- 24 ₪ פיתות יווניות בגריל קרם לימונים כבושים, קרם חציל על פחמים וקרם פלפלים קלויים
- 22 ₪ מיקס דיתים מיוון
- 28 ₪ צלחת חריפים פלפלים חריפים קלויים, סחוג טרי, שום קונפי ושמן זית
- 24 ₪ טחינה הר ברכה גרגירי חומוס ושמן זית

GREEK MEZE

- 38 ₪ צדיקי שמן זית, אורגנו וסלילי מלפפון
- 38 ₪ סקורדליה ממרח שום, תפוח אדמה ושקדים
- 38 ₪ איקרא בצלים כתושים ושמן זית
- 36 ₪ פלפלים מתוקים קלויים בשמן זית שום שמיר עם גבינת פטה מיוון
- 42 ₪ גבינת פטה מיוון שמן זית, תיבול יווני ואגוזי מלך
- 36 ₪ מלנציאנה סלאטה חציל יווני על פחמים עם בצל ירוק ופטה
- 52 ₪ הרינג שמאלץ בצל קצוץ וצ'ילי
- 38 ₪ סלט ביצים יווני בצל מקורמל, שמיר ובצל ירוק
- 38 ₪ טירוקפטרי גבינת פלפלים פיקנטית
- 48 ₪ אנשובי במלח על פרוסות עגבנייה, בצל ופלפל חריף
- 42 ₪ קרם פטה בדבש ופיסטוקים
- 42 ₪ פנדרו סלטה גבינת סלק ודבש עם שמן זית ושקדים קלויים
- 48 ₪ סרדינים כבושים צ'ילי ושום קונפי
- 190 ₪ חגיגה יוונית 6 מאזטים לבחירה

דאקוס, הקרוסטיני של היוונים, קלאסי לפתיחת הארוחה

- 55 ₪ דאקוס אנשובי לב עגבנייה, אנשובי, צלפים, בצל סגול ופטה
- 55 ₪ דאקוס פטה קלמטה, בצל ירוק וחציל קלוי
- 55 ₪ דאקוס ששימי דג ים טרי, לב עגבנייה, לימון כבוש, צלפים ושיפקה
- 55 ₪ דאקוס סרדין במשרה ארומטי על לב עגבנייה, פלפל חריף ובצל סגול

סלטים מרעננים

- 73 ₪ יווני יווני הסלט היווני הקלאסי, נחתך במקום בשילוב קרוטוני ביגל יווני, שמן זית ולימון טרי
- 83 ₪ סלט חלומי קפריסאי חסה לאליק, פלפלים קלויים, עגבניות שרי, שקדים קלויים, וינגרט דבש, גבינת חלומי קריספית, אגוזי מלך ובצל סגול
- 73 ₪ הקיסר היווני חסה לאליק קריספית, קרוטוני ביגל יווני, שבבי פרמזן, גבינת פטה, אנשובי, בצל סגול ורוטב קיסר קלאסי
- 73 ₪ סלט סלקים עלי רוקט, שקדים, קרם פטה וקרם בלסמי

דגים נאים

- 94 ₪ טונה GREEK STYLE טונה, סלטון עשבים, רוטב צ'ילי הדרים ולבאנה
- 82 ₪ ששימי אתונה סטייל קרם פלפלים שרופים, יוגורט יווני, צלפים ופלפל חריף
- 82 ₪ סביצה קרם לימון דג ים קצוץ על הסכין, כוסברה, בצלים, צ'ילי ואיולי לימונים כבושים
- 82 ₪ קרפצ'ו דגים ים תיכוני שמן זית, בצל סגול, פלפלים חריפים, מלח ים ומיקס עלים



סלון יוני, שף גיא פרץ מארח

חמות קטנות

₪ 45
₪ 58
₪ 58
₪ 44

קריספי כחבית על טחינה ותחמיץ עשבי תיבול

שושקה על פחמים פטה, אורגנו ושום

קריספי זוקיני צדיקי ולימון

פטאטס טיגניאטס פלחי תפוח אדמה מטוגנים, גבינת פטה ותיבול יוני

ראשונות חמות

₪ 64
₪ 65
₪ 65
₪ 84
₪ 65
₪ 66
₪ 78
₪ 72

דולמאדס עלי גפן במלית אורז לימוני על צדיקי ולימונים כבושים

קפטס כרישה וזוקיני על קרם פטה

חלומי ריבת עגבניות שרי נתחי חלומי קריספיים, ריבה ושקדים קלויים

סיגר לוקוס חסה פריכה, טחינה ואריסה פיקנטית

סגנאקי סלון יוני פטה צלויה במחבת עגבניות, צלפים, קלמטה ושום קונפי, בתיבול יוני קלאסי ושמן זית

חומוס GREEK STYLE מסבחה חמה, רוטב שיפקה, לימון, כמון ושמן זית

קריספי פטה, מאפה מלכות יוני נתח של פטה וריבת בצל במעטפת פילו פריכה, דבש ואורגנו

ספנקטופיטה מאפה פילאס, תרד ופטה לצד סלט אורוגולה חמצמץ בזיגוג טחינה גולמית ודבש

עיקריות דגים

₪ 65 ל-100 ג'
₪ 159
₪ 159
₪ 139
₪ 139
₪ 149
₪ 139
₪ 149

CATCH OF THE DAY דגי ים פראיים לפי משקל, שאל את המלצר על הדגה היומית

לברק שלם בג'וספר, על קרם משווייה ותפוח אדמה פחמים

קריספי דורדה דניס שלם מטוגן, תפוח אדמה פחמים וסלט עלים מרענן, מוגש עם רוטב שיפקה לימון

סובלאקי מוסר ים על פיתה יוונית, צדיקי, קרם פלפלים וירקות בגריל

גירוס דגים שווארמה דגי ים, בצלים צלויים וטחינה על פיתה יוונית

פילה דניס צרוב בגריל על תבשיל מנגולד לימון וגרגרי חומוס

פיש אנד גריק נתחי קוד בקראסט סולת, צ'יפס יוני ורטבים לטבילה

קבב לוקוס על פיתה יוונית, טחינה ומשווייה

בוצ'ר דגים VIP (2 ק"ג דגים מובחרים)

סובלאקי דגי ים
פילה דניס צלוי
קבב לוקוס על פחמים
פיש אנד גריק (נתחי דג פריכים)
גירוס דגים על פיתה יוונית
בשילוב קרמים, רטבים, צ'יפס יוני וירקות צלויים.

₪ 1200

בוצ'ר דייגים (1 ק"ג דגים מובחרים)

סובלאקי דגי ים
קבב לוקוס על פחמים
פיש אנד גריק (נתחי דג פריכים)
גירוס דגים על פיתה יוונית
בשילוב קרמים, רטבים, צ'יפס יוני וירקות צלויים.

₪ 600

עיקריות פסטה

₪ 98
₪ 98

ספנקו ריזו ריזוטו תרד יוני עם פרמזן בנגיעות לימון

כיסוני פסטה במלית מיקס גבינות, רוטב תרד טורקי, שמנת וגרידת לימון

תשאלו את המלצר על מנות ילדים מומלצות



סלון יוני, שף גיא פרץ מארח

תפריט יין

לבנים בכוס

- "יאמס" 45 ₪
- גוורץ קייפ ג'ואל 52 ₪
- סאנסר 58 ₪
- FIVE STONES** 58 ₪
- "שאבלי", בורגון, צרפת 68 ₪

אדומים בכוס

- קברנה סוביניון קייפ ג'ואל 55 ₪
- יראון 65 ₪
- FIVE STONES** 62 ₪

לבנים בבקבוק

- "שאבלי", בורגון, צרפת 210 ₪
- "גוורץ", קייפ ג'ואל 210 ₪
- "שרדונה קצרין", רמת הגולן 300 ₪
- "ירדן גוורצטרמינר", רמת הגולן 300 ₪
- "יאמס" 300 ₪
- סאנסר 320 ₪
- FIVE STONES DV** 350 ₪
- "הר עמשא", יתיר 350 ₪

מבעבעים בכוס

- קאווה 1862 38 ₪
- למברוסקו רוזה 38 ₪
- פרל אנימה רוזה 38 ₪

רוזה בכוס

- "מסע ישראל" 52 ₪
- קייפ ג'ואל 52 ₪
- FIVE STONES** 58 ₪

מבעבעים בבקבוק

- קאווה 1862 210 ₪
- למברוסקו רוזה 210 ₪
- פרל אנימה 210 ₪
- מרטיני אסטי 280 ₪

אדום בבקבוק

- "פלטינום", קברנה סוביניון ברקן 250 ₪
- יתיר "הר עמשא" 280 ₪
- FIVE STONES DV** 310 ₪
- "יראון" 310 ₪
- "סירה ירדן", רמת הגולן 310 ₪
- "קברנה סוביניון", רמת הגולן 310 ₪
- "ירדן מרלו", רמת הגולן 310 ₪
- יער יתיר 600 ₪

רוזה בבקבוק

- מיראבל 375 מ"ל 200 ₪
- מיראבל 750 ליטר 350 ₪
- מיראבל 1.5 ליטר 700 ₪
- קייפ ג'ואל 210 ₪
- "מסע ישראל" 230 ₪
- רוזה שאטו טרובון 250 ₪
- FIVE STONES** 270 ₪



סלון יוני, שף גיא פרץ מארח

תפריט קוקטיילים



CANDRA RUM PARADISE

טקילה, רוזטה, מחייה שקדים, אננס ולימונים

₪ 55



CELIA MEXICAN FIESTA

רום, אמארו, אבטיח, לימונים ואננס

₪ 55



CIRILA TEQUILA SUMMER

טקילה, אמארי, לימונים וסירופ מייפל

₪ 55



VICTORIA WHISKY GREECE STYLE

וויסקי, פסטיס, אננס ולימונים

₪ 55



AMARUS WHISKY ADVENTURE

וויסקי, תות, אשכוליות אדומות ולימונים

₪ 55