



תפריט אירוע קלאסי

מתאבן ~ מקיאטו קרם בצלים מוקצף ושמן ריחן
גריסיני רוזמרין לצד מטבלים

מנות ראשונות- מרכז שולחן

כרובית צלויה, ראטה כרובית ועשבי תיבול, על קרם כרובית
סלט חיפאי- סלנובה אנדיב ותרד תורכי, זעתר, ז'רז'יר, אגס, דלעת ערמונים וגרעיני דלעת
סלט עלים שרי, בלסמי, צנוברים
קרפצ'יו סלק צלוי בשמן זית, גבינת עיזים, שקדים, פרמזן עניים

מנות עיקריות- אישי

ריזוטו ציר דגים דלעת מפורק עם דג מפורק
ביף בורגניון בשר בקר בבישול ארוך עם ירקות שורש על מצע פירה
נתחי פרגית ופטריות בשמנת- רוזמרין וציר עוף לצד גראטן תפוחי אדמה ובטטה
רביולי פיסטוק ריקוטה בחמאה לימונית
מנת ילד~ שניצל ופירה או פסטה שמנת/ עגבניות/ רוזה

מנות אחרונות

מוס שוקולד חלב ופרלינה ואדמת שוקולד
ברולה פיסטוק וקרמבל פיצוחים
פנקוטה קוקוס ופירות יער



המחיר כולל מע"מ- 250 ש"ח לסועד מבוגר
150 ש"ח לילד (מתחת לגיל 12)
יש שתיה קלה לאורך הארוחה, אלכוהול בתוספת תשלום

há Namal 24.

מטבח
חיפאי צרפתי



תפריט אירוע אקסולוסיבי

מתאבן ~ מקיאטו קרם בצלים מוקצף ושמן ריחן
גריסיני רוזמרין לצד מטבלים

מנות ראשונות- מרכז שולחן

פטה כבדים וברולה כבדים על טוסטוני בריוש ברוטב שוקולד, קפה וג'ינג'ר
טרטר שייטל וחזה אווז, צלפים, חרדל, שאלוט, קרם פרש וצ'ילי
סביצ'ה מוסר בכבישת שמן זית ולימון, עשבי תיבול ומסקרפונה
כרובית צלויה, ראטה כרובית ועשבי תיבול, על קרם כרובית
סלט חיפאי- סלנובה אנדיב ותרד תורכי, זעתר, ז'רז'יר, אגס, דלעת ערמונים וגרעיני דלעת
קרפצ'יו סלק צלוי בשמן זית, גבינת עיזים, שקדים, פרמזן עניים

מנות עיקריות- אישי

פילה בס לצד ריזוטו דלעת ערמונים ברוטב ויארי
ביף בורגניון בשר בקר בבישול ארוך עם ירקות שורש על מצע פירה
נתחי פרגית ופטריות בשמנת- רוזמרין וציר עוף לצד גראטן תפוחי אדמה ובטטה
רביולי פיסטוק ריקוטה, עם רוטב חמאה לימונית וקראמבל פיסטוק
מנת ילד~ שניצל ופירה או פסטה שמנת/ עגבניות/ רוזה

מנות אחרונות

מוס שוקולד חלב ופרלינה ואדמת שוקולד
ברולה פיסטוק וקרמבל פיצוחים
פנקוטה קוקוס ופירות יער



המחיר כולל מע"מ- 290 ש"ח לסועד מבוגר
150 ש"ח לילד (מתחת לגיל 12)
יש שתיה קלה לאורך הארוחה, אלוהול בתוספת תשלום

há Namal 24.

מטבח
חיפאי צרפתי



תפריט אירוע פרימיום

מתאבן ~ מקיאטו קרם בצלים מוקצף ושמן ריחן
גריסיני רוזמרין לצד מטבלים

מנות ראשונות- מרכז שולחן.

סלטים 3 לבחירה-

כרובית צלויה, ראטה כרובית ועשבי תיבול, על קרם כרובית
סלט חיפאי- סלנובה אנדיב ותרד תורכי, זעתר, ז'רז'יר, אגס, דלעת ערמונים וגרעיני דלעת
קרפצ'יו סלק צלוי בשמן זית, גבינת עיזים, שקדים, פרמזן עניים
סלט עלים, ברוטב בלסמי, צנוברים ושרי

ראשונות לבחירה 3 מתוכם

פטה כבדים וברולה כבדים על טוסטוני בריוש ברוטב שוקולד, קפה וג'ינג'ר
טרטר שייטל וחזה אווז, צלפים, חרדל, שאלוט, קרם פרש וצ'ילי
ריזוטו שרימפס שום קונפי ואספרגוס
סביצ'ה מוסר בכבישת שמן זית ולימון, עשבי תיבול ומסקרפונה
רוסטביף סינטה שום קונפי פרי העונה, בלסמי שמן זית

מנות עיקריות- אישי

פילה בס לצד ריזוטו דלעת ערמונים ברוטב ויאד'ר
נתחי פילה בקר עם ניוקי בציר בקר עם שמנת
נתחי פרגית ופטריית בשמנת- רוזמרין וציר עוף לצד גראטן תפוחי אדמה ובטטה
רביולי פיסטוק ריקוטה, ברוטה חמאה לימונית עם קראמבל פיסוטק.
טליאטלה שרימפס קלמרי ברוטב שמנת וביסק סרטנים
מנת ילד~ שניצל ופירה או פסטה שמנת/ עגבניות/ רוזה

מנות אחרונות

מוס שוקולד חלב ופרלינה ואדמת שוקולד
ברולה פיסטוק וקרמבל פיצוחים
פנקוטה קוקוס ופירות יער



המחיר כולל מע"מ- 350 ש"ח לסועד מבוגר

150 ש"ח לילד (מתחת לגיל 12)

יש שתיה קלה לאורך הארוחה, אלוהול בתוספת תשלום