

Menu

◆ DINNER SHOW ◆

(הגשה למרכז שולחן)

מגש קצבים

- נתחי אנטריקוט בלאק אנגוס -
- יקיטורי פרגית -
- מיני מרגז -
- ירקות שורש שרופים בגריל -
- תפו"א צעירים במדורה -

צמחוני/ טבעוני

שיפוד "עוף" טבעוני
ברוטב חמאת בוטנים.



31

12

24

BOULOGNERIE

(לחמים ומטבלים)

פרצל רומני, בייגל ירושלמי,
גרסיני, פרצל ארוך.

מיקס זיתים, שמן זית,
עגבניות מיובשות וצלפים,
בלסמי מצומצם.

STARTERS

(הגשה למרכז שולחן)

סלט "אמיליה צ'יקן"

מיסו חמאת בוטנים, אטריות אורז,
בצל אדום, רצועות מלפפון, נתחי עוף,
בוטנים ובצל ירוק.

קריספי פטריות ופרחי כרובית

עם סלסה ורדה וטחינה אל ארז.

קרפצ'יו פילה עגל

קונפי שום, פלפל מדגסקר, צ'ילי חריף,
צ'יפס צלפים, מיקרו צנונית, בלסמי,
שמן זית ומלח הימלאיה.

פטה כבדים

הפטה מוגש עם דובדבן אמרנה, מקרון,
ריבת שומר, פלפל שחור ושקדים
מסוכרים גרוסים בליווי צנימים.

טרטר אינטיאס

תחי דג קצוצים, פרי העונה, ליים,
פלפל חריף, בצל סגול
ושמן עשבים ארומטיים.

◆ קבלת פנים ◆

עיר נמל

פיש & צ'יפס

נתחי פילה דג קוד בקמח סמולינה,
צ'יפס בטטה, פוטיטוס, איולי לימונים,
צלפים, איולי פילדלפיה.

פילה ברבוניה

פלחי לימון ורוטב צ'רמלה.

טברנה יוונית

גירוס עגל וטלה
עשוי על מבעירי גז ענקיים.

בצל סומק, טחינה אל ארז,
ירקות שרופים.

פיתה יוונית,
סקורדליה שקדים, חמוצים.

קנקון מרקט

טורטייה עשויה במקום, ראגו בקר על
הפלנצ'ה, טאקו פרגיות.

פריחולס, גוואקמולי, סלסת עגבניות
ירקות, סלסת עגבניות מעושנות,
עשבים ירוקים.

באן - אסאדו