

2025

SHARING MENU

1. *Apéritif* | פתיח | לבחירה 4 מנות

- ☐ סלט קלמרי קר עם בצל מקורמל, יוגורט כבשים
- ☐ טונה צרובה לצד סלט קולורבי זוקיני
- ☐ טרטור טונה
- ☐ פטריות ממולאות בכל טוב
- ☐ ברוסקטה קישואים, גבינת בפאלו עירקית / פטריות פרמזן

- ☐ סאשימי אינטיאס
- ☐ קרפצ'יו פילה בקר / טרטור בקר
- ☐ רביולי סלק במילוי גבינת עיזים
- ☐ שרימפס קדאיף בסלסה חריפה

2. *La Soupe* | מרק | לבחירה 1

- ☐ מרק כתום אסייתי
- ☐ מרק ארטישוק ירושלמי ושורשים
- ☐ מרק אפונה ירוק

- ☐ מרק עגבניות מגי שרופות
- ☐ וישיסואז - כרישה ותפוז
- ☐ קונסומה פטריות וטורטיליני פרמזן

3. *Hors D'oeuvre* | ראשונה | לבחירה 3 מנות

- ☐ קרפצ'יו עגבניות, גבינת המאירי וזיתי קלמטה
- ☐ כרובית צלויה, נענע וטחינה 'הר ברכה'
- ☐ אספרגוס צרוב עם קראמבל פרמזן (פאן גרטטו)
- ☐ עגבניות בוראטה/מוצרלה

- ☐ שומר קונפי, עלי חזרת, קצח וגבינת המאירי
- ☐ פילה חציל במיסו, אפוי בטחינה
- ☐ סלט קיסר קלאסי, פרמזן וקרוטונים
- ☐ נתחי סלק, סנט מור ברולה, קרם סלק וריקוטה
- ☐ סלט אנדיב, פירוף הדר וגבינה כחולה

4. *Entrées* | ביניים | לבחירה 2 מנות

- ☐ אניילוטי תרד וריקוטה בחמאת לימון
- ☐ סיגר דג בצ'ימיצ'ורי
- ☐ עלי גפן במילוי אורז, עם יוגורט כבשים לימוני
- ☐ טבעות קלמרי קריספי ברוטב איולי חריף

- ☐ פרח קישוא במוסליון שרימפס / גבינות טמפורה
- ☐ שרימפס בחמאה, שום ויין / עגבניות אניס
- ☐ ניוקי של זהר, עגבניות קונפי ובלזיקום
- ☐ פולנטה מתירס גילי, תירס שרוף ופטריות

5. *Rafraîchissant*

- ☐ סורבה אשכוליות-קמפארי

6. *Les Plats Principaux* | עיקרית | לבחירה 2 מנות

- ☐ ריזוטו ים - שרימפס, קלמארי ומולים
- ☐ נתח פילה מפולפל עם ירקות ירוקים צרובים
- ☐ פילה דג צרוב על ריזוטו ירוק
- ☐ סינטה צרובה על רושטי תפוחי אדמה

- ☐ סינטה רוסטביף עם תפוזי א מדורה וירקות ירוקים
- ☐ פילה דג בקראסט פיסטוק, פירה אפונה
- ☐ פפיוט דג עם מנגולד ועגבניות קונפי
- ☐ שווארמה דג עם בצלים חרוכים

7. *Les Desserts* | קינוח | לבחירה 3 מנות

- ☐ טארט לימון ופטל
- ☐ הכנאפה של הבית הקולינרי
- ☐ מוס שוקולד
- ☐ New-York Cheesecake

- ☐ טירמיסו
- ☐ עוגת 100% שוקולד
- ☐ פאבלובה תותים ופירות יער