תפריט אירוע

פותחים שולחן

לחמי מחמצת, שמן זית בלסמי ועגבניות,

חריפים ושום קונפי, וקרם חציל "שרוף"

ראשונות

(לבחירה 4 מנות)

סלט סלנובה ואייסברג, ארוגולה ומוצרלה בוויניגרט הדרים ושקדים קלויים

קרפצ'יו סינטה קלאסי, ארוגולה, שמן זית, בלסמי איכותי ומלח ים

ברוסקטה שרימפס בחמאת שום ולימון, זיתי טאסוס, עגבניות וכרישה קונפי

סביצ'ה אסייתי – פילה דג ים, מלפפון ונקטרינה ברוטב סויה הדרים

סשימי דג ים, סלסה ירוקה, עגבניות מגי, קרם פרש ופלפל חריף

טרטר אינטיאס, גספצ'יו אפרסקים וסלט מיזונה

טרטר שייטל,בצלי שאלוט, ארוגולה קצוצה, חרדל, חלמון, שמן זית ומלח ים

ברוסקטה לחי עגל, איולי פפריקה מעושנת וסלט עשבים טריים

עיקריות

(לבחירה 4 מנות)

ניו יורק סטייק (על העצם) נתח קצבים, קרם שום קונפי, תפו"א צלויים

פילה בר ים בקראסט פירורי לחם מתובלים

פסטה פרפדלה בקרם עגבניות צלויות, בזיל ואורגנו טרי ושום קונפי

שוק אווז קונפי, קרם תפוא באטר ותרד טורקי

מוסר ים בחמאת לימון, בצלי פנינה ופלפל צ'יפוטלה מעושן

קדירה של אונטריב 5 שעות וירקות שורש אורגניים

ריזוטו עגבניות צלויות, בזיל ואורגנו עם פילה בר ים

קינוחים

מוס שוקולד מריר, שנטילי, קראנצ' אורז בר וסירופ הדרים

"טרמיסו מפורק" - קרם מסקרפונה עשיר, ביסקוטי בקפה ואמרטו