

ארוחות ערב

ראשונות:

- חציל שרוף - טחינה עמבה | בצל סומק | קונפי שום.
- סלט ירוק - מיקס עלים וחסות מקומיות | שרי | מלפפון | צנונית | גזר | חמוציות ואגוזים (מוגש עם ויניגרט בלסמי תפוחים).

ליד האוכל:

- חמוצי הבית ולבבות ארטישוק אלהרומנה.
- שתי לחמניות פרנה מוגשות עם פסטו וטפנד עגבניות מיובשות.

מנות עיקריות לבחירה (יש לבחור מנה עבור כל סועד):

- לזניה - בטטות צליות | בצל מקורמל | רוטב פומודורו | גבינה בולגרית | גבינת גאודה ועשבים.
- קציצות כרישה ותפוח אדמה - מוגש עם לימון כבוש ביתי על אורז ועדשים (עלול להשתנות).
- מאפה הבית - בצק שמרים במילוי גבינה לבנה | שמנת חמוצה | גאודה עיזים | מנגולד ובצל מטוגן. (עלול להשתנות).

שתייה:

- בקבוק יין אדום 375 מ"ל יקב מואה, זן ענבים מלבק ושיראז 2017 מושב צופר (40 ₪)
- בירות מקומיות (30 ₪ לזוגי בירות).

קינוח:

- שני קינוחים אישיים קטנים (משתנה).

מנת ילדים:

- מאפה - בצק שמרים | רוטב נפוליטנה | מוצרלה וגאודה.
- מוגש עם ירקות חתוכים + קינוח קטן אישי.

הארוחה מוגשת בשעה 19:00 לבקתה ע"י הצוות (אין אפשרות לשינוי שעת ההגשה).
המחיר: 230 ₪ לזוג | 60 ₪ לילד/ה (אין אפשרות להזמין ארוחה בודדת).
כל המנות בתפריט מוגשות גם כטבעוניות, הגבינות מוחלפות בגבינות טבעוניות.
המטבח חלבי וישנה תעודת כשרות על הירקות ועל מוצרי החלב.
ארוחות בוקר וערב ניתן להזמין במייל עד שלושה ימים טרם ההגעה.
- ביטול אחת ערב בהודעה במייל של 24 שעות בלבד.

לתיאום תפריטים מיוחדים או שינויים אנא צרו איתנו קשר.
* כלל המנות עלולות להכיל בוטנים | שקדים | סומסום | פטריות | גלוטן | פלפלים | עשבי תיבול | מנגו.

