



fine

Resort & Luxury

תפריט קונספט מזנונים פרונטלי

live show by shuka

280 ₪ לאדם .

פוקצות תוצרת בית עשיות על טאבון אבן מוגש לצד צלחת קרפצ'ו עגבניות תמר מקורמלות שנצלו שעות בטאבון לבנים, שמן זית, שום קונפי, בלסמי גלייז משובץ באוכמניות טריות.

עמדת מטוגנים

סיגר קובני - הום מייד לצד מתבל טחינה, חריף ירוק, משחת לימון כבוש.

כדורי פלאפל - מצרי בגריסה עבה הום מייד .

פיטריות פורטובלו - בציפוי ביסלי גריל רוטב ברביקיו מעושן וטחינה גולמית .

עמדת דייגים

פילה סלמון - אפוי בבצק מלח ים אטלנטי לצד מתבלים של טפנד זיתי טאסוס

עם שמן זית, בלסמי, אנשובי, צימיצורי פלפלים קלויים וצ'ילי דגים וכמהין.

ריזוטו פיטריות - פורציני חלב קוקוס וציר דגים .

סלט קיסר - לבבות חסה קיסר נח על רוטב איולי אורגנו, צלפים, אנשובי, שמן זית כתית.

סלט פאטוש - סלרי, תפוחים, ופיצוחים

משמש אוזבקי, מעוטר בקוביות מנגו חמוץ שמן זית ותרכיז רימונים .

עמדת גירוס

גירוס יווני - מבשר טלה ופרגית (השווארמה של היוונים)

מוגש בואקום שמן זית, שום קריספי, סלט צנונית, קרם יוגורט טבעוני.

סלט משאווייה - בשילוב קוביות אבוקדו, בצל ירוק, כוסברה, טבעות

צ'ילי טרי, שום, לימון ושמן כמהין.

חציל הג'הול - חציל בלדי עשוי על פחמים, שמן זית,

אגוזי מלך קוביות תמרים "מגהול" אגוזי מלך.

עמדת בשרים

נתח בריסקט - חזה בקר

אסאדו פיד לוט - עשוי במעשנה 12 שעות גחלי הדרים.

עמדת קינוחים

עמדת פריסת פירות חורף - בפריסה מגניבה

סורבה קוקוס - עבודת יד

ניתן להוסיף עמדת ילדים בתשלום מנה אחידה לכולם .

ניתן להוסיף דגים נעים בעלות של 20 ₪ לאדם .

LIVE SHOW BY SHUKA

דמיינו את עצמכם מוקפים באנשים אהובים, בקומפלקס עוצר נשימה, ובחגיגה שלא נגמרת. כאן, כל רגע הוא מתנה, וכל זיכרון הוא ייחודי.