



fine

Resort & Luxury

תפריט קונספט סעודת טעימות

מורכבת מ- 11 מנות מצולחתות להפליא היוצאות
בקצב השף ומשלבת: מנות פתיחה / ביניים / עיקריות
340 ש"ח לאדם

פוקצות תוצרת בית

עשיות על טאבון אבן שמן זית שום זעתר טרי.

צלחת קרפצ'ו

עגבניות תמר מקורמלות שנצלו שעות בטאבון לבנים מוגשות על קרם פרש טבעוני,
שמן זית, תרד חלוט ופילטים של פרי הדר.

פרחי ברוקולי

טרי צלוי על גריל פחמים שום, שמן זית, מלח גס לצד רוטב קיסר.

סלט עגבניות ואבוקדו

3 סוגי עגבניות תמר / שרי שוקו/שרי צהוב, ערד ניו זילנדי, צ'ילי, אבוקדו, בצל ירוק, לימון ושמן כמהין.

סלט שורשים

אסייתי מתובל סויה מירין שמן כמהין ופקאן מסוכר.

חציל הג'הול

חציל בלדי עשוי על פחמים, שמן זית, אגוזי מלך קוביות תמרים "מגהול" אגוזי מלך.

פטה כבד תרנגולים מוגש על ריבת תאנים.

סיגר קובני

במילוי בשר פיקנטי קצוץ מוגש לצד מתבל טחינה ירוקה וסלסה פיקנטית.

פילה מוסר ים

Deep fry מונח על כדור סטיקי רייז
איולי יוזו בצל ירוק קצוץ וצילי דגים תיאלנדי.

ספריבס טלה

מושחם קלות טבול ברוטב ברביקיו דבש מעושן, מעוטר בסומסום וואסבי ועירית קצוצה.

שווארמה יוונית

(גירוס טלה) מוגש בטאקוס, טחינה, בצל סומק,
פטרזליה קצוצה, שרי שוקולד, עמבה טחינה, חריף ירוק.

נתח שמן של אנטרקוט

לצד צימיצורי ופלפלים קלויים.

עמדת פריסת פירות חורף סורבה קוקוס

מעל 100 אורחים ניתן להחליף מנות פתיחה ב-3 מנות קוקטייל שיוגשו במזנונים לפני הישיבה לסעודה.
ניתן לעשות הפסקה בסעודה לפני מנות הספריבס /גירוס/אנטריקוט.

תפריט קונספט סעודת טעימות שף

DINING CONCEPT BY SHUKA

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