

Sunset Kitchen

At the Daniel

New Years Eve Menu

קבלת פנים | לכל אורח

יין מבעבע
טרטופו שוקולד וקפה בניחוח קוניאק

- לכל מנה תותאם כוס יין מיקבי בוטיק ישראליים -

מנות פתיחה | במרכז השולחן

פוקצ'ה טרייה וחמימה מהטאבון | מוגשת עם מוס חציל שרוף, סחוג אורגנו רענן ושמן זית בלסמי.
ג'רדיניירה | מיקס ירקות כבושים עם גבינת פטה צרובה.

- שוט דקירי קפוא ומרענן -

ראשונות | מנה אחת לבחירה

סלט גינה | תערובת חסות, אפונה, סלרי, שומר ברוטב ויניגרט יוזו.
קרודו אורטה | פילה דניס טרי במרינדה עדינה של פלפל אדום קר מתוק-חריף, יוגורט ולימון כבוש.
טורטיליני מוצרלה ופרמזן | צ'אנקים של דניס צרוב ברוטב קאצ'וקו. 🌿
ריזוטו אדום מעושן עם אפונה.

ביניים | מנה אחת לבחירה

קולוקית'י דניס בטאבון | פילה דניס טרי עטוף בזוקיני דק, שאלוט וגבינת פטה צרובים בטאבון.
סלונה דגים | פילה דניס חם מהטאבון עטוף בעגבניות מגי ובצל חרוכים. בטאץ' של לימון רענן, מלח ים ושמן צ'ילי.

- כפית סורבה לאיזון טעמים -

עיקריות | מנה אחת לבחירה

דוקסל פטריות | שני פילטים של דניס צרובים בטאבון, במילוי פטריות, חמאת לימון ויין לבן.
פילה ברים | מוגש לצד ניוקי מנגולד ותרד בעבודת יד, עטוף ברוטב שמנת לימוני עם אפונה יין לבן וגורגונזולה.
קבב דגים | תערובת דגי ים, עטופה בבצק דקיק ופריך. מוגש ברוטב עגבניות פיקנטי, בצל שרוף בטאבון ופלפל חריף.

קינוחים | מנה אחת לבחירה

ממבחר תפריט הקינוחים שלנו

- יין מבעבע בחצות -



Sunset Kitchen

At the Daniel

New Years Eve Menu

Welcome treat | Per guest

Sparkling wine
Chocolate and coffee truffle with a hint of cognac
– Each meal paired with boutique Israeli wine –

Starters | Center of the table

A warm focaccia from the stone oven | served with roasted eggplant cream, oregano zhug, olive oil, and aged balsamic vinegar.

Giardiniera | Pickled vegetable mix with seared feta cheese.

– Frozen and refreshing daiquiri shot –

First Courses | One of your choice

Garden Salad | Mixed lettuces, peas, celery, and fennel in yuzu vinaigrette.

Orata Crudo | Fresh sea bream fillet in a delicate marinade of sweet-spicy cold red pepper, yogurt, and preserved lemon.

Mozzarella & Parmesan Tortellini | Seared sea bream chunks in cacciucco sauce. 🌶️

Red Smoked Risotto with Green Peas.

Intermediate Courses | One of your choice

Kolokithi Denis in the Wood-Fired Oven | Fresh Denise fillet wrapped in thin zucchini, shallots, and seared feta cheese, baked in a wood-fired oven.

Fish Salona | Hot fillet of sea bream fresh from the wood-fired oven, wrapped in charred Maggi tomatoes and charred onions. Finished with a touch of fresh lemon, sea salt, and chili oil.

– A sorbet spoon for a fresh balance –

Main Courses | One of your choice

Mushroom Duxelles | Two wood-fired seared sea bream fillets filled with mushrooms, lemon butter, and white wine.

Sea Bass Fillet | Served alongside handmade Swiss chard and spinach gnocchi, wrapped in a lemon-cream sauce with peas, white wine, and gorgonzola.

Fish Kebab | A blend of sea fish wrapped in crispy pastry.
Served with a spicy tomato sauce, wood-fired charred onion, and fresh chili.

Desserts | One of your choice

From our dessert menu selection

– Sparkling wine at Midnight –

menu

