



לכתיחה

- פוקאצ'ת הבית** 41 נה
טבעוני
- נאפית בתנור אבן עם שמן זית, שום טרי, קונפי שום, מיקס תבלינים ארומטיים, טימין טרי ומיקרו בזיליקום. מוגש עם 2 מטבלים.
- ירקות צלויים** 39 נה
טבעוני
- מבחר ירקות צלויים בתנור אבן בסגנון איטלקי, שום טרי, מלח גס, פלפל גרוס וטימין. חומץ בלסמי שמן זית, מיקרו בזיליקום וברוסקטה מתובלת.
- ריזוטו טרטופוני** 46 נה
ללא גלוטן
- אורז איטלקי עגול מבושל בחמאה, יין לבן, רוטב שמנת, מיקס פטריות שמפניון ופורטובלו טריות, קרם פטריות כמהין ופרמזן.
- המרק היומי (בעונה)** 42 נה
ללא גלוטן
- מרק משתנה, מוגש עם ברוסקטות/קרוטונים/לחם ללא גלוטן
- נשנוני חלומי** 59 נה
- קוביות חלומי בציפוי פריך על מצע מיקס עלים ירוקים וחומץ בלסמי מצומצם, מוגש עם פסטו ורוטב הבית.
- סביצ'ה חציל** 46 נה
ניתן לקבל גם טבעוני
- חציל קלוי מתובל בשמן זית, לימון, מלח, פלפל וטימין מוגש על קרם לאבנה/טחינה*, סלסת עגבניות, מיקס עשבי תיבול וצנונית. המנה מוגשת בליווי ברוסקטה
- ארנצ'יני** 59 נה
- 3 כדורי ריזוטו פריכים, ממולאים גבינות. רוטב רוזה, פסטו, מיקרו בזיליקום ופרמזן.
- ברוסקטה קפרזה** 46 נה
ניתן לקבל ללא גלוטן
- פסטו, עגבנייה, פרוסות מוצרלה פרסקה, מיקרו בזיליקום, בלסמי, שמן זית, מלח, פלפל וטימין
- ברוסקטה סלמון** 65 נה
ניתן לקבל ללא גלוטן
- סלמון מעושן, מיקס עשבי תיבול, בצל סגול, קוביות עגבנייה בתיבול שמן זית לימון, מלח טימין ופלפל גס מונח על רוטב הבית
- צלחת צ'יפס** 48/27 נה
- צ'יפס אמריקאי דק פריך וחם מוגש לצד קטשופ ורוטב הבית.
- תפוצ'יפס בטטה ביתי** 52/29 נה
- גילופי בטטה פריכים, מטוגנים בשמן עמוק ומוקפצות בגבינת פרמזן איטלקי ומעל רוטב קיסר עשיר.



סלטים

כל הסלטים מגיעים עם ברוסקטה מתובלת בשמן זית שום ותבלינים (* פרט לבוראטה) * הסלטים יכולים לצאת גם ללא גלוטן

בוראטה 79 ₪

עגבניות שרי, בצל סגול, זיתי קלמטה, מלפפון ירוק, מיקס לליק, בייבי וארוגולה, מיקרו בזיליקום, קרוטונים וגבינת בוראטה, בתיבול שמן זית, בלסמי, ומיקס תבלינים ארומאטיים

פורטובלו 74 ₪

מיקס לליק, בייבי וארוגולה, עגבניות שרי, בצל סגול, שום קונפי, צ'יפס בטטה ביתי, מיקס פטריות מוקפצות, אגוזי מלך ופרמזן. בתיבול ויניגרט הדרים (הרוטב מגיע בצד) טבעוני ללא הפרמזן

חלומי פריך 82 ₪

מיקס לליק, בייבי וארוגולה, קוביות חלומי פריכות, מלפפון, שרי, בצל סגול, מיקס פלפלים, צנונית, מיקס פטריות טריות ואגוזי מלך. בתיבול ויניגרט בלסמי (הרוטב מגיע בצד)

מהגרים 69 ₪

מיקס לליק, בייבי וארוגולה, מלפפון ירוק, בצל סגול, שרי, מיקס פלפלים, זיתי קלמטה, אורגנו ושבבי בצל מיובש. בתיבול שמן זית ולימון. (רוטב מגיע בנפרד)

תוספת לבחירה: קוביות בולגרית מעודנת 16 אחוז או טונה מתובלת או טונה נקייה וביצה קשה

סלט בריאות 69 ₪

מיקס לליק, בייבי וארוגולה, מלפפון, עגבניות שרי, גזר, קולרבי, בצל סגול, צנונית, סלרי, מיקס פלפלים, גבינה צפתית וגרעיני דלעת. בתיבול שמן זית ולימון. (רוטב מגיע בנפרד)



ילדים

(ילדים עד גיל 12 בלבד) 54 ₪

מנה לבחירה + שתיה קלה

פסטה פנה ברוטב שמנת / עגבניות / רוזה

פיצ-צ'ה נפוליטנה רוטב פיצה קטיפתי ומוצרלה איטלקית מגוררת

שניצל דג וצ'יפס מתובלים עם שום בזיליקום ומוסקט



פסטה עבודת יד 67 ש

פנה | צינורות קצרים חלולים (טבעוני) ♪

רדיאטורה שחורה בצורת ספירלה בתוספת אבקת אבץ אשר מקנה לה את הצבע (טבעוני) ♪

פטו'ציני | שטוח ארוך ורחב מכיל ביצים

כפרדלה | כמו פטו'ציני רק גדול ורחב יותר. מכיל ביצים

ניוקי | מיני כופתאות עשויות בצק תפוח אדמה וקמח. מכיל ביצים. תוספת 5 ש

רבילולי | כיסוני בצק ממולאים בגבינות ו/או ירקות במילוי משתנה תוספת 10 ש



רוטב לבחירה

תוספת פסטו לרוטב 7 ש תוספת הקרמה 16 ש אקסטרא רוטב 10 ש

אלפרדו (שמנת) | חמאה, שום, שמנת, מוסקט, בזיליקום, מלח ופלפל עם/בלי - פטריות מוקפצות

נפוליטנה | שמן זית, שום, רוטב נפוליטנה קלאסי (מכיל בצל, סלרי וגזר), בזיליקום, מלח, פלפל וסוכר. טבעוני

רוזה | שילוב של רוטב אלפרדו ונפוליטנה

אליאוליו | רוטב על בסיס שמן זית ושום (הרבה) זיתי קלמטה, בצל סגול, עגבניות שרי, קונפי שום, תערובת עשבי תיבול בזיליקום, מלח ופלפל. טבעוני

ארביאטה (עצבנית) | שמן זית, שמן צ'ילי (פיקנטי), שום (הרבה) בצל סגול, זיתי קלמטה, קוביות עגבנייה, רוטב נפוליטנה, תערובת עשבי תיבול, בזיליקום, מלח, סוכר ופלפל שחור. טבעוני

קאצ'ו אה פפה (גבינה ופלפל) | רוטב על בסיס חמאה – שום כתוש, קונפי שום, פלפל שחור (הרבה), פרמזן (הרבה) מלח ומוסקט

איטליקי (מהטאבון)

פיצ-צ'ה היא פיצה עשויה מבצק פוקאצ'ה פריכה ואוורירית.

פוקאצ'ה הולה אוליו 48 ש

שמן זית, שום טרי, זיתי קלמטה, בצל סגול, שום קונפי, מלח, פלפל, טימין טרי ומיקרו בזיליקום. טבעוני ♪

פיצ-צ'ה נפוליטנה 48 ש

רוטב פיצה קטיפתי, מוצרלה איטלקית מגוררת ומיקרו בזיליקום

פיצ-צ'ה מרגריטה. 54 ש

רוטב פיצה קטיפתי, פרוסות גבינת מוצרלה פרסקה כפרית, מיקרו בזיליקום מיקס תבלינים ארומאטיים ושמן זית

פיצ-צ'ה ביאנקה 54 ש

ברוטב שמנת, ארוגולה, שום קונפי, בלסמי מצומצם, מוצרלה מיקרו בזיליקום ופרמזן

תוספות לפיצ-צ'ה: פטריות/בצל/זיתי קלמטה/עגבניה 7 ש בולגרית/אקסטרה מוצרלה 10 ש

פיצ-צ'ה ארוסטו 66 ש

רוטב פיצה קטיפתי, מוצרלה איטלקית מגוררת, פלפל ב-2 צבעים, בצל סגול מקורמל מדליוני גבינת עיזים ומיקרו בזיליקום

פיצ-צ'ה בטטה-פטה. 62 ש

רוטב פיצה קטיפתי, מוצרלה איטלקית מגוררת, רצועות בטטה, גרעיני דלעת, קוביות פטה 20%, בצל ירוק, פסטו ומיקרו בזיליקום

הלזניה של הולה 79 ש

עלי פסטו, מוצרלה מגוררת, פרמזן, מיקרו בזיליקום, רוטב נפוליטנה ביתי קלאסי, מוגשת על רוטב רוזה ופרמזן

המנה המוקרמת. 78 ש
ניתן לקבל ללא גלוטן*

קוביות תפוח אדמה ובטטה מוקרמים בטאבון ברוטב בשמל ומוצרלה איטלקית, פרמזן ופירורי לחם*. (מוגש במחבת לוחטת)



דגים

מגיעים עם תוספת לבחירה (צ'יפס /תפוצ'פס בטטה/סלט אישי/ניוקי אליאוליו/ירקות צלויים)

פילה סלמון..... 109 ₪



צרוב במחבת ואפוי בתנור אבן עם שמן זית, שום, מיקס תבלינים ארומאטיים קוביות לימון טריות ומיקס עשבי תיבול.

פילה דג לבן..... (שאל את המלצר)



צרוב במחבת, במרינדת שמן זית וקוביות לימון, מיקס עשבי תיבול, שום, מלח, פלפל וטימין.

דג שלם..... (שאל את המלצר)



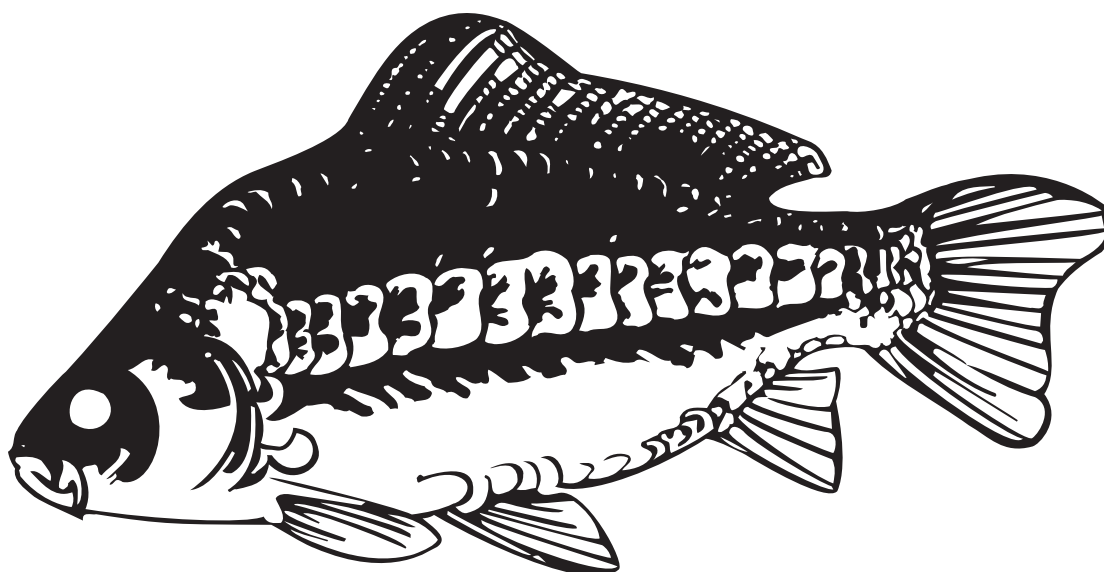
בתנור אבן, ממולא בקונפי שום, טימין ופרוסות לימון טריות. מתובל בשמן זית שום מיקס עשבי תיבול ומיקס תבלינים ארומאטיים.

פיש אנד צ'יפס..... 96 ₪

נתחי דג פריך בטמפורה, שום, בזיליקום ומוסקט. מטוגנים בשכבה עדינה של פירורי לחם קריספיים. וליד איולי לימון כבוש פיקנטי וקטשופ. מגיע לצד צ'יפס פריך.

כריך פיש אנד ציפס..... 84 ₪

ממרח איולי שום לימוני פיקנטי, פרוסות עגבנייה, מלפפון חמוץ, חסה לליק עליו בייבי. מגיע לצד צ'יפס פריך





שתיה קרה

קרה

שתיה קלה / מוגזת	14 ₪
לימונענע גרוס	25 ₪
אמריקנו קר	14 ₪
בירה שחורה	18 ₪
שוקו / קפה קר	18 ₪
אייס קפה	20 / 17 ₪
מילקשייק וניל / שוקולד	34 ₪

שתיה חמה

אספרסו / מקיאטו (כפית קצף חלב)	10 ₪
אספרסו / מקיאטו כפול	13 ₪
קורטדו / קפה הפוך / גדול	17 / 14 / 12 ₪
אמרקינ	14 ₪
נס קפה	12 ₪
נס קפה על חלב	14 ₪
קפה שחור	10 ₪
שוקו חם	17 ₪
שוקו פרלינים	20 ₪
תה	12 ₪
תה בריאות	20 ₪
(ג'ינג'ר, לימון, דבש, נענע, דבש, תפוז וקינמון)	
סחלב	18 ₪
סחלב גדול	22 ₪
סיידר חם - קוביות תפוז וקינמון	18 ₪
סיידר חם עם יין אדום	24 ₪





קינוחים

עוגת שוקולד חמה. 58 ₪

עוגת שוקולד ביתית חמה ונימוחה מאוד, עשירה ומלאה בשוקולד מבפנים ומבחוץ, אבקת סוכר ופירורי קראמבל. מוגשת לצד גלידה וקצפת. ללא גלוטן

קינדר בואנו 52 ₪

קרם שוקולד ונוגט קראנצ'י, על מרנג אגוזי לוז, בציפוי גנאש שוקולד מריר אבקת סוכר ופירורי קראמבל.

טרמיסו 54 ₪

שכבות בישקוטי ספוגים באספרסו, קרם גבינת מסקרפונה בשילוב ליקר קפה איכותי. אבקת קקאו.

שוויצריה הקטנה. 49 ₪

דקואז' (שכבות) שוקולד ואגוזים, קרם מסקרפונה, גבינה אפויה "ניו יורק", שוקולד, קרנצ', קרם פטיסייר אבקת סוכר ואבקת קקאו.

וופל בלגי אישי/זוגי 69 / 39 ₪

מגיע עם כדור / 2 כדורי גלידה וקצפת. ומעל גנאש שוקולד פירורי קראמבל ומייפל אמיתי.

עוגת גבינה אפויה אוראו. 52 ₪

גבינה אפויה "ניו יורקית", קרם עוגיות אוראו וקרם שנטילי וניל.

עוגת גבינה אפויה 52 ₪

גבינה אפויה "ניו יורקית" ביתית ועשירה. על מצע עוגיות חמאה וציפוי קרם וניל. פירורי קראמבל אבקת סוכר וקולי פירות יער.

קראמבל תפוחים ללא סוכר 52/46 ₪

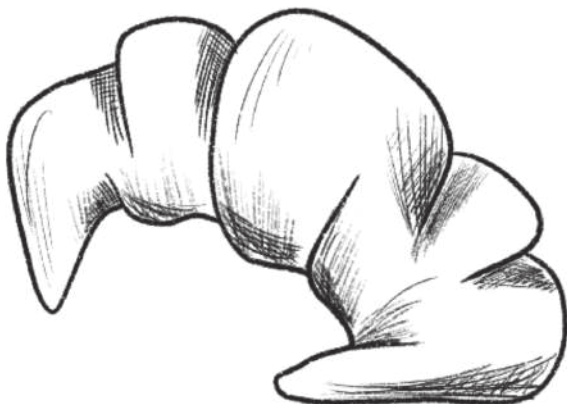
בלי / עם כדור גלידה | פאי תפוחים בשילוב קינמון, בטארט פריך, במעטפת קראמבל (פירורי בצק אפויים בחמאה) עשירה.

פאי פקאן טבעוני/פרוזה 49 ₪

פאי אגוזי מלך, לוז ופקאן בטארט פריך בציפוי קרמל טופי עשיר ואבקת סוכר מעל

פרופיטרול אישי /זוגי 59 / 33 ₪

כל יחידה מגיעה עם כדור גלידה וקצפת. ומעל גנאש שוקולד בלגי, שוקולד לבן ופירורי קראמבל





תפריט ארוחות בוקר

*ארוחות הבוקר מוגשות בימים א-ו עד השעה 12:00.

כריכים

בייגל סלמון מעושן ₪ 69

איולי לימון כבוש, בצל סגול, מלפפון ירוק ומיקס בייבי ארוגולה

כריך סביח חם ₪ 42

טחינה ביתית, עגבנייה, מלפפון חמוץ, מיקס לאליק ובייבי, פרוסות חציל ותפוח אדמה אפויות מתובלות, ממרח לימון כבוש ואריסה פיקנטית וביצה קשה.

כריך חביתה כפרי ₪ 39

ממרח טחינה או שמנת, עגבנייה, מלפפון חמוץ, מיקס לאליק ועלי בייבי.

כריך סלט טונה ₪ 49

סלט טונה (מיונז, בצל סגול, מלפפון חמוץ, כלכל צהוב ואדום מיץ לימון ותבלינים), איולי לימון, ביצה קשה, עגבניה, מלפפון, מיקס לליק ובייבי.

טוסט טוסקנה ₪ 46

בייגל, חמאה, עגבניות, פסטו, מוצרלה ופרמז'ן

טוסט ככה פשוט ₪ 42

בייגל, חמאה, רוטב פיצה, פרוסות גאודה, מיקס בייבי וארוגולה



כל המנות הן בחזקת חלבי

תוספות בתשלום לארוחות הבוקר:

ממרח/מתבל: טונה/פסטו/טחינה/סלסה/אבוקדו 5 ₪ / גבינה: שמנת/לאבנה/בולגרית/מוצרלה/גאודה/צ'דר 10 ₪ / תוספת שתיה קלה/חמה/החלפה למונז: לארוחת בוקר 6 ₪ / סלט אישי: קצוץ/ירוק/שורשים 20 ₪ / ביצים: עין/עין הפוכה/חביתה/ מקושקשת/ביצה קשה 20 ₪ (2 ביצים) / לחם + חמאה וריבה: 19 ₪ / החלפה: ללחם ללא גלוטן 5 ₪ / לחם ללא גלוטן 2 לחמניות + חמאה וריבה 25 ₪

ארוחת בוקר ישראלית ₪ 78

לפתיחה: לחם הבית, 8 מתבלים וממרחים, סלט אישי לבחירה:

סלט ירקות קצוץ | מלפפון, עגבנייה, בצל סגול, מיקס עשבי תיבול. (פטרזיליה, נענע, כוסברה) או **סלט ירוק** | לליק, בייבי, עגבניות שרי, סלייס מלפפון ירוק, צנונית ובצל סגול או **סלט שורשים** | לליק, בייבי, מלפפון, גזר, מיקס כלפלים, קולרבי וצנונית

2 ביצים לבחירה | אומלט/ מקושקשת/ביצת עין/עין הפוכה/ 2

ביצים קשות | שתייה חמה וקלה לבחירה

ארוחת בוקר קלילה (ללא מטבלים) ₪ 62

לחם הבית - חמאה וריבה

סלט אישי ו-2 ביצים עשויות לפי בחירתך. שתייה חמה / קלה לבחירה

ארוחת בוקר ספרדית ₪ 72

פריטטה ביתית עשויה ביצים, תפוח אדמה, בצל סגול, פטריות, עגבניות בצל ירוק, מיקס עשבי תיבול ותבלינים, מוגשת במחבת לזהוט עם לחם הבית, סלט אישי ומטבלים: אבוקדו, סלסה, חמאה וריבה.

שתייה חמה/קלה לבחירה

בוקר שקשוקה ים תיכונית ₪ 72

עד 18:00

עשויה תבשיל עגבניות, כלפלים קלויים, מיקס עשבי תיבול, תבלינים ו2 ביצים

מוגש עם לחם הבית לבחירה, סלט אישי, טחינה ומיקס זיתים

שתייה חמה / קלה לבחירה

בוקר שקשוקה יוונית ₪ 79

עד 18:00

עשויה תבשיל עגבניות, כלפלים קלויים, חצילים, מיקס עשבי תיבול, תבלינים, 2 ביצים וגבינה בולגרית

מוגש עם לחם הבית לבחירה, סלט אישי, טחינה ומיקס זיתים

שתייה חמה / קלה לבחירה



תפריט עסקיות

מוגשות בימים א'-ה' מהשעה 12:00-18:00 (בימי ו' מ-12:00 עד סגירת מטבח)
העסקית כוללת מנה ראשונה, עיקרית ושתייה קלה או חמה.

ראשונות לבחירה:

ירקות צלויים – טבעוני

מבחר ירקות צלויים בתנור אבן בסגנון איטלקי, עם שמן זית, שום טרי, מלח גס, פלפל גרוס וטימין. חומץ בלסמי, מיקרו בזיליקום וברוסקטה מתובלת.

ריזוטו טרטופוני ללא גלuten

אורז איטלקי עגול מבושל בחמאה, יין לבן, רוטב שמנת, מיקס פטריות שמפניון ופוטטובלו טריות, קרם פטריות כמהין ופרמזן.

המרק היומי (בעונה)

מרק משתנה, מוגש עם ברוסקטות / קרטונים (ניתן לקבל לחם ללא גלuten)

סביצ'ה חציל ניתן לקבל גם טבעוני*

חציל קלוי מתובל בשמן זית, לימון, מלח, פלפל וטימין מוגש על קרם קרם לאבנה/טחינה* סלסת עגבניות, מיקס עשבי תיבול וצנונית. המנה מוגשת בליווי ברוסקטה

ברוסקטה קפרזה ניתן לקבל ללא גלuten (2 יחידות)

פסטו, עגבנייה, פרוסות מוצרלה פרסקה, מיקרו בזיליקום, בלסמי, שמן זית, מלח, פלפל וטימין

מנת צ'יפס

צ'יפס אמריקאי פריך וחם מוגש לצד קטשופ ורוטב הבית.

תפוצ'יפס בטטה ביתי

גילופי בטטה פריכים, מטוגנים בשמן עמוק ומוקפצות בגבינת פרמזן איטלקי ומעל רוטב קיסר עשיר.

עסקית 59 ₪

פוקאצ'ה הבית טבעוני

נאפית בתנור אבן עם שמן זית, שום טרי, קונפי שום, מיקס תבלינים ארומטיים, טימין טרי ומיקרו בזיליקום.

יוצאת בליווי 2 מטבלים.

פוקאצ'ה הולה - אוליו

שמן זית, שום טרי, זיתי קלמטה, בצל סגול, שום קונפי, עגבניות שרי, מלח, פלפל, טימין טרי ומיקרו בזיליקום.

פיצ-צ'ה נפוליטנה

רוטב פיצה קטיפתי, מוצרלה איטלקית מגוררת ומיקרו בזיליקום.

פיצ-צ'ה מרגריטה

רוטב פיצה קטיפתי, פרוסות גבינת מוצרלה פרסקה כפרית, מיקרו בזיליקום, מיקס תבלינים ארומטיים.

פיצ-צ'ה ביאנקה

ברוטב שמנת, ארוגולה, שום קונפי, בלסמי מצומצם, מוצרלה מיקרו בזיליקום ופרמזן.

עסקית 79 ₪

סלט פורטובלו - טבעוני ללא הפרמזן

מיקס לליק, בייבי וארוגולה, עגבניות שרי, בצל סגול, שום קונפי, תפוצ'יפס בטטה ביתי, מיקס פטריות מוקפצות, אגוזי מלך ופרמזן. בתיבול ויניגרט הדרים (הרוטב מגיע בצד)

סלט מהגרים

מיקס לליק, בייבי וארוגולה, מלפפון ירוק, בצל סגול, שרי, מיקס פלפלים, זיתי קלמטה, אורגנו, שבבי בצל מיובש, סלט טונה/טונה נקייה וביצה קשה בתיבול שמן זית ולימון (הרוטב מגיע בצד).

סלט בריאות

מיקס לליק, בייבי וארוגולה, מלפפון, עגבניות שרי, גזר, קולרבי, בצל סגול, צנונית, סלרי, מיקס פלפלים, גבינה צפתית וגרעיני דלעת בתיבול שמן זית ולימון (הרוטב מגיע בצד).

פסטה

פנה/רדיאטורי שחור טבעוני, פטוצ'יני, פפרדלה

תוספת מיוחדים: ניוקי תפוזי 5 ₪, רביולי במילוי משתנה 10 ₪

בחירת רוטב לפסטה

אלפרדו (שמנת) | חמאה, שום, שמנת, מוסקט, בזיליקום, מלח ופלפל עם/בלי - פטריות מוקפצות

נפוליטנה | שמן זית, שום, רוטב נפוליטנה קלאסי (מכיל בצל, סלרי וגזר), בזיליקום, מלח, פלפל וסוכר.

רוזה | שילוב של רוטב אלפרדו ונפוליטנה

תוספת פסטו לרוטב 7 ₪ תוספת הקרמה 16 ₪ אקסטרא רוטב 10 ₪

אליאוליו | רוטב על בסיס שמן זית ושום (הרבה) זיתי קלמטה, בצל סגול, עגבניות שרי, קונפי שום, תערובת עשבי תיבול בזיליקום, מלח ופלפל

ארביאטה (עצבנית) | שמן זית, שמן צ'ילי (פיקנטי), שום (הרבה), בצל סגול, זיתי קלמטה, קוביות עגבנייה, רוטב נפוליטנה, תערובת עשבי תיבול, בזיליקום, מלח, סוכר ופלפל שחור

קאצ'ו אה פפה (גבינה ופלפל) | רוטב על בסיס חמאה - שום כתוש, קונפי שום, פלפל שחור (הרבה), פרמזן (הרבה) מלח ומוסקט

עסקית 129 ₪

פילה סלמון ותוספת לבחירה

(צ'יפס/תפוצ'יפס בטטה/סלט אישי/ירקות צלויים)

צ'יפס במחבת ואפוי בתנור אבן עם שמן זית, שום, מיקס תבלינים ארומטיים קוביות לימון טריות ומיקס עשבי תיבול.



כריכים (המחיר הנמוך מתייחס למנת כריך בלבד)

כריך כעסקית מלאה הכוללת מנה ראשונה ושתייה קלה/חמה

בייגל סלמון מעושן 99/69 ₪

איולי לימון כבוש, בצל סגול, מלפפון ירוק ומיקס בייבי אורגולה

סביח 72/42 ₪

טחינה ביתית, עגבנייה, מלפפון חמוץ, מיקס לאליק ובייבי, פרוסות חציל אפוי ממרח לימון כבוש ואריסה פיקנטית וביצה קשה.

חביתה 69/39 ₪

ממרח טחינה או שמנת, עגבנייה, מלפפון חמוץ, מיקס לאליק ועלי בייבי.

טונה 79/49 ₪

סלט טונה, איולי לימון, ביצה קשה, עגבנייה, מיקס לאליק ובייבי, מלפפון ירוק.

טוסט טוסקנה 72/46 ₪

בייגל, חמאה, עגבניות, פסטו, מוצרלה ופרמזן

טוסט ככה פשוט 69/42 ₪

בייגל, חמאה, רוטב פיצה, פרוסות גאודה, מיקס בייבי ואורגולה





תפריט אירועים

מגש פוקאצ'ות, לחמי ומתבלי הבית

פוקאצ'ה איטלקית עשויה בצק מחמצת בטאבון עם שמן זית, שום טרי, שום קונפי ומיקס תבלינים ארומטיים + מבחר ג'בטות פריכות. מוגש בליווי 5 מתבלים.

מנות ראשונות: (4 לבחירה)

סביצ'ה חציל ניתן לקבל גם טבעוני* (עם טחינה)

חציל קלוי מתובל בשמן זית, לימון, מלח, פלפל וטימין מוגש על קרם לאבנה* סלסה מיקס עשבי תיבול וצנונית.

המנה מוגשת בליווי ברוסקטה

ירקות צלויים – טבעוני

מבחר ירקות צלויים בתנור אבן בסגנון איטלקי, עם שמן זית, שום טרי, מלח גס, פלפל גרוס וטימין. יוצא מעל עם חומץ בלסמי שמן זית, מיקרו בזיליקום וברוסקטה מתובלת.

נשנושי חלומי (תוספת 10 שקלים לסועד)

קוביות חלומי בציפוי פריך, חומץ בלסמי מצומצם, פסטו ורוטב הבית.

סלט פנצ'נלה

עגבניות שרי, בצל סגול, זיתי קלמטה, מלפפון ירוק, קרטונים, מיקס עלים ירוקים וגבינת מוצרלה פרסקה פרוסה. בתיבול שמן זית, בלסמי, מלח גס, פלפל גרוס וטימין.

סלט מהגרים

מיקס עלים ירוקים, מלפפון ירוק, בצל סגול, עגבניות שרי, מיקס פלפלים, זיתי קלמטה, קוביות בולגרית, אורגנו ושבבי בצל מיובשים בתיבול שמן זית לימון.

ארנצ'יני (תוספת 10 שקלים לסועד)

כדורי ריזוטו פריכים במילוי גבינות מוגשים על רוטב רוזה נגיעות פסטו ומיקרו בזיליקום

סלט פורטובלו

מיקס עלים ירוקים, עגבניות שרי, בצל סגול, שום קונפי, תפוצ'יפס בטטה, מיקס פטריות מוקפצות, אגוזי מלח ופרמזן בתיבול ויניגרט הדרים.

ריזוטו טרטופונגי ללא גלוטן

אורז איטלקי עגול מבושל בחמאה, יין לבן, רוטב שמנת, מיקס פטריות פורטובלו ושפניון טריות, קרם פטריות כמהין ופרמזן.

סלט בריאות

מיקס לליק, בייבי וארוגולה, מלפפון, עגבניות שרי, גזר, קולרבי, בצל סגול, צנונית, סלרי, מיקס פלפלים, גבינה צפתית וגרעיני דלעת.

צלחת צ'יפס

צ'יפס דק בליווי 3 רטבים. (קטשופה, איולי לימון, אלף האיים)



תפריט אירועים

עיקריות: (4 לבחירה סה"כ)

פסטות לבחירה

פנה / ספגטי / פפרדלה / רביולי בטטה או גבינות

ברוטב לבחירה

שמנת / שמנת פטריות / רוזה / אלה אוליו ירקות / נפוליטנה / ארביאטה (חריף)

לזניה

קלאסית / במילוי לבחירה (חציל/בצל/פלפלים) - עלי פסטטה טריים, רוטב עגבניות איטלקי, בזיליקום וגבינות ברוטב רוזה.

פיצ'צה

פיצ'צה היא פיצה עשויה מבצק פוקאצ'ה פריכה ואוורירית.

פיצ'צה נפוליטנה

רוטב פיצה קטיפתי, מוצרלה איטלקית מגוררת ומיקרו בזילי-קום.

פיצ'צה מרגריטה

רוטב פיצה קטיפתי, פרוסות גבינת מוצרלה פרסקה כפרית, מיקרו בזיליקום ושמן זית

פיצ'צה ביאנקה

ברוטב שמנת, ארוגולה, שום קונפי, בלסמי מצומצם, מוצרלה מיקרו בזיליקום ופרמזן

פיצ'צה בטטה-פטה

רוטב עגבניות קטיפתי, מוצרלה איטלקית מגוררת, רצועות בטטה, גרעיני דלעת, קוביות פטה 20%, בצל ירוק, פסטו ומיקרו בזיליקום.

גראטן

קוביות תפוח אדמה ובטטה ברוטב בשמל, מוצרלה איטלקית, פרמזן ופירורי לחם. אפויים בטאבון (מוגש במחבת רותחת)

פיש אנד צ'יפס (תוספת 10 שקלים לסועד)

נתחי דג פריך בתיבול, שום, בזיליקום ומוסקט. מטוגנים בשכבה עדינה של פירורי לחם קריספיים. מוגש בליווי איולי לימון כבוש פיקנטי וקטשופ.

מגש דגים – (תוספת של 30 שח לסועד)

פילה סלמון ופילה דג לבן אפויים בטאבון בשמן זית, שום, מיקס ירק ותבלינים.

נתחי דג פריך בתיבול, שום, בזיליקום ומוסקט – מוגשים על מצע של עלים ירוקים ירקות צלויים וצ'יפס קריספי.

עמדת קינוחים ושתייה חמה

מבחר קינוחים אישיים משתנים
קפה שחור, תה, הפוך ושוקו (לילדים).

חשוב

לאירועים בין 20-50 איש באיזור מופרד - אפשרות למקרן והגברה בתוספת תשלום | האירוע מתבצע בשיטת בופה למרכז שולחן – ללא הגבלת כמות* | אין לארוז מנות שנשארו מהאירוע*. | המחיר לסועד משתנה לפי זמן האירוע והוא כולל מע"מ, המחיר אינו כולל 15% שירות | אירוע ערב מ-19:00 200 שח לסועד | אירוע צהריים/ערב מ-13:00-18:00 175 שח לסועד | *** המחיר אינו כולל את התוספות בתשלום | יש חניה.

תודה צוות הולה!