

ת פ ר י ט ה ש פ י ם

השפים של הקולינריום - אילן תורג'מן ומוטי אוחנה (מדיטה וצ'אקרה), מנצחים על החוויה הקולינרית שבבסיסה חומרי גלם טריים ואיכותיים, דרכם הם שוזרים ארוחה נהדרת מול נוף עוצר נשימה של ירושלים העתיקה.



ת פ ר י ט ל ב ח י ר ה

כשרות בד"ץ יורה דעת הרב מחפוד

מזמים לפתיחה - 6 לבחירה

חומס ביתי בליווי גרגירים חמים, שמן זית וטחינה ירוקה
ירקות בתחמיץ (גזר, כרובית, פלפלים ועוד)
בורגול עם אגוזים מקורמלים
עגבניות שרי ופסטו
מישוויאה חריף
ארטישוק וזיתים במרינדה
סלט ירקות - ישראלי קצוץ
כרוב אסייתי בסויה ושומשום
עלי ירק עם חמוציות ושקדים
עגבניות חריף- חריף
פלפלים חריפים קלויים
סלק חי מגורד
"ברבא" - סלק מבושל
סלט אבוקדו (בעונה)

יחד איתם יוגש לחם הבית אפוי על חלוקי נחל בטאבון
עם טחינה ירוקה ושמן זית



מנות ראשונות - 2 לבחירה

סלט אנדיב

סלט קיסר

סלט בורגול, פקאן מסוכר, חמוציות וגרידת לימון

חציל על האש בטחינה

תאנים ממולאות בבשר טלה

נתחי סלמון אפויים במרינדה, קצח ושומשום

פטריות חמות ברוטב יין לבן ושום

כבדי עוף מוקפצים עם בצל

פלטה אנטיפסטי הכוללת קישואים, בצלים, פטריות, שומים ושאר ירקות



מנות עיקריות - 3 לבחירה

אסאדו ברוטב יין אדום

בשר בקר בבישול ארוך בירקות שורש ותאנים

כתף בקר במרינדה, חלב קוקוס וירקות

עופיון עם בצל וסומק

פרגית בגריל

קבבוני טלה ובצל מקורמל

ספיריבס טלה ברוטב מתקתק (תוספת של 15 ש"ס לאדם)

אנטרקוט מיושן (תוספת של 20 ש"ס לאדם)

ריזוטו ירוקים

ירקות מוקפצים בסגנון אסייתי

מנת ילדים - שניצלונים וציפס (עד גיל 10)



תוספות חמות - 2 לבחירה

אורז יסמין עם משמשים ועשבים טריים

אורז לבן עם שקדים וצימוקים

אורז מקלובה

קוסקוס עם ירקות

דואט תפוזי ובטטה

שעועית ירוקה מוקפצת

בורגול עם פירות מתוקים



מנות אחרונות - 2 לבחירה

עוגת תפוחים מקורמלת
פאדג' שוקולד
טארט לימון
פירות העונה

או

מיקס קינוחים קטנים ומעניינים



תפריט משקאות

יין הבית על השולחן

מגוון שתייה קלה

קפה שחור, נמס, תה בטעמים, חלב סויה
עמדת בריסטה (תוספת ש600)

