

חווית שף דגים וים תיכון

ארוחת קונספט יוקרתית, חומרי גלם טריים והכנה פרונטלית

עלות לסועד: ₪ 360

חוויה קולינרית אקסקלוסיבית המשלבת דגי ים תיכון טריים שנבחרו בקפידה מדי בוקר. הארוחה נעה בין עולמות הדגה הנאה למנות גריל פחמים לוהטות, לצד שולחן סלטים עשיר במיוחד.

מנות פתיחה מרעננות (עמדת דגה נאה)

- ✦ **סביצ'ה אינטיאס ים תיכוני:** קוביות דג נא עם מנגו/נקטרינה (לפי העונה), בצל סגול, צ'ילי חריף, כוסברה, שמן זית מוקפד ומיץ לימון סחוט טרי.
- ✦ **קרפצ'יו פארידה אלגנטי:** פרוסות דג דקיקות, נגיעות של קרם פרש עירית (או גרסה פרווה), פניני בלסמי, שמן זית בתולי וקריסטלים של מלח ים אטלנטי.
- ✦ **טרטר טונה אדומה מודרני:** קוביות טונה מונחות על מצע של קרם אבוקדו עשיר, עירית, ג'ינג'ר מוחמץ קצוץ וטוויל שומשום שחור במשרה אסייתי מעודן.
- ✦ **טרטר סלמון ואגוזי לוז:** סלמון טרי עם בצל ירוק, שמן שומשום, גרידת לימון ואגוזי לוז קלויים שנותנים קראנץ' מושלם.

מנות ראשונות מהגריל (על האש)

- ✦ **שיפודי לוקוס וירקות שרופים:** קוביות לוקוס עסיסיות שנצלו על פחמים לצד עגבניות שרי ובצל סגול במשרה עשבי תיבול וערק.
- ✦ **סרדינים טריים ממולאים:** סרדינים פתוחים על הגריל במילוי ארומטי של שום, פטרוזיליה, אגוזי מלך וגרידת לימון, צרובים קלות.
- ✦ **טאטאקי טונה צרובה:** נתח טונה אדומה חרוך קלות מבחוץ ונא מבפנים, מוגש עם רוטב פונזו ביתי ושומשום קלוי.

מנות עיקריות (הדגל של השף)

- ✦ **פילה לברק פראי:** צרוב על פלאנצ'ה עם עור קריספי, מוגש על מצע פירה קטיפתי (או קרם תפוחי אדמה ושום), ברוטב יין לבן, שום, לימון וצלפים.
- ✦ **סטייק דג מוסר ים:** נתח עבה ועסיסי מהגריל, במשרה שמן זית, רוזמרין ושום קונפי, מוגש לצד אספרגוס חלוט.

✦ **נתחי סלמון בגלייז הדרים:** פילה סלמון אפוי בתנור אבן עם רוטב מצומצם של תפוזים, ג'ינג'ר, סילאן וצ'ילי חריף, בעיטור בצל ירוק.

חגיגת סלטים עשירה (14 סוגים נבחרים למרכז שולחן)

- | | |
|---|---|
| 1. סלט שוק ישראלי: עגבניות שרי צבעוניות, מלפפון קראנץ', צנונית וסומאק. | 2. טאבולה עשבי תיבול: פטרוזיליה, נענע, בורגול דק, חמוציות וגרגירי רימון. |
| 3. קרפצ'יו חציל שרוף: טחינה גולמית, סילאן, פלפל חריף ופטרוזיליה. | 4. סלט גזר מרוקאי: פיקנטי, עם כמון, שום, לימון וסירופ אריסה ביתי. |
| 5. פלפלים קלויים: פלפלים בשלושה צבעים במשרה שמן זית, שום וחומץ בן יין. | 6. סלט כרוב אסייתי: כרוב לבן ואדום עם שומשום, שקדים מולבנים ורוטב סויה-ג'ינג'ר. |
| 7. מטבוחה מבושלת: עגבניות ופלפלים חריפים בבישול ארוך של 8 שעות. | 8. סלט לימון כבוש: לימונים בעיבוד ביתי with פפריקה מתוקה, שום וכוסברה. |
| 9. סלט סלק אדום: קוביות סלק מבושל עם חומץ, סלרי, בצל ירוק ואגוזי מלך. | 10. סלט שומשום ופנל: רצועות שורש פנל דקות, פלחי תפוז, נענע ומיץ לימון. |
| 11. טחינה ירוקה עשירה: עם המון שום, לימון ופטרוזיליה טחונה דק. | 12. סלט תפוחי אדמה מדורה: קוביות תפוחי אדמה קלויים עם מיונז הולנדי, צלפים ובצל סגול. |
| 13. סלט זוקיני ולימון: רצועות זוקיני נע, שמן זית, גרידת לימון, מלח מאלדון ונענע. | 14. פלפלים חריפים אש: פלפלים ירוקים שלמים צרובים על הגריל עם שום ולימון. |

* מידע כללי והערות:

- המחיר כולל את הגעת השף, צוות עוזרים, חומרי גלם טריים ביותר, הכנה פרונטלית חיה והגשה אסטטית.
- התפריט מלווה בלחמי בלחמי מחמצת חמים ואיכותיים הנאפים במקום לצד מטבלים.
- המחיר מתייחס לאירועים של מינימום 20 משתתפים. אירועים קטנים יותר יתומחרו לפי עלות גלובלית.
- אינו כולל ציוד קצה (שולחנות, כסאות, כלי אוכל פורצלן - ניתן להוסיף בתיאום מראש).