



אחר צהריים ימים א'-ה' 200/250 ₪

מנות ראשונות למרכז השולחן

- קרפצ'יו בקר, פרמז'ן ועלי רוקט
- סלט שורשים
- פטה כבד, קונפיטורת אגסים ביין
- כרובית בציפוי פריך, איולי צלפים ומיונז חריף
- קרם חצילים וגבינת עזים
- פוקצ'ה

מנה עיקרית לבחירה תפריט 200 ₪ לאדם

פסטות טריות תוצרת הבית מקמח דורום משובח

- ניוקי ערמונים ופטריות בשמנת
- פטוצ'יני בולונז
- ספגטי פומודורו, עגבניות, בזיליקום, שום ושמן זית
- בשרים ודגים (מוגש עם תוספת חמה לבחירה)
- פיש & ציפס
- קבב מוסר ים עם פריקי, תרד, ויוגורט
- שניצל עוף
- נקניקיות מרגז תוצרת בית
- המבורגר קלאסי
- המבורגר Beyond Meat
- סטייק פרגית במרינדת עשבי תיבול
- כבדי עוף עם בצל ויין אדום, פירה ורוקט
- שיפוד נתח קצבים עם ירקות צלויים בתנור אבן וציר בקר

סלטים

- סלט פנצנלה, קרעי מוצרלה באפלו, עגבניות שרי, זיתי קלמטה, קרוטונים ופסטו
- סלט קיסר, לבבות חסה, קרוטונים ופרמז'ן

תוספת לעיקריות לבחירה תפריט 250 ₪ לאדם

דגים (מוגש עם תוספת חמה לבחירה)

- פילה סלמון עם תרד וקרם עגבניות מיובשות
- פילה דניס עם טורטיליני חצילים שרופים, גבינת עזים וירקות העונה צלויים
- פילה מוסר ים בתנור עם עגבניות שרי, זיתים, שום, בחמאה ויין לבן

קינוחים מוגשים למרכז השולחן

- עוגת גבינה אפויה
- עוגת שוקולד עשירה

הערות :

- שתיה קלה מוגשת במהלך האירוע ממגוון השתיה הקרה.
- שתיה חמה מוגשת עם הקינוחים ממגוון השתיה החמה במסעדה.
- הצעת המחיר כוללת בירה מהחבית. אלכוהול ויין בנוסף יחויב לפי מחירו בתפריט.
- האירוע יחויב ב 15% שירות במזומן.
- ילדים עד גיל שנתיים ללא עלות.
- מינימום סועדים 15 איש
- בעת סגירה אירוע ושמירת תאריך נבקש לשלם מקדמה בסך 30% מסכום האירוע (הסכם מסודר לגבי תשלום והחזר במידת ביטול יועבר בנפרד).

איש קשר – מתן בן חיים – 054-5876773

המחיר 200/250 ש"ח לסועד כולל מע"מ.