הארוחות שאנחנו מקיימים, הן ארוחות שף מלאות.

חשוב שנדע מראש לגבי העדפות אוכל: צמחונים, טבעונים והעדפות אוכל נוספות, כך שנוכל להתאים את הארוחה לכל אורח.

משך הארוחה כשעתיים וחצי עד שלוש.

אנו משתמשים במיטב חומרי הגלם בעונתם; דגים טריים באספקה יומית,
בקר מובחר מרמת הגולן ומיטב הירק.
התפריט הינו עונתי ופרטיו משתנים מארוחה לארוחה.
פורמט הארוחות נשאר קבוע.

# תפריט

## מנות אפריטיף

קרם ארטישוק ירושלמי וערמונים
*תימין / יין לבן*

סשימי טונה אדומה
*פסיפלורה / אננס / שורש וואסבי*

קבב דגים
*פיסטוק / רוטב חריימה / עשבי תבלין / פוקצ'ה מהטאבון*

## מנת ביניים

טאטקי פילה עגל בכבישה קלה
*שאלוט / צנון / סומאק / ראשד / איולי ג'ינג'ר ועשבי תבלין*

## על השולחן

לחם שאור כוסמין, שיפון ואגוזי מלך
לחמניות רוזמרין
מטבל מנגולד
רוסטיקו
בבא גנוש

## מנה עיקרית

נתחי אנטריקוט מובחר
*פירה בטטה לבנה / שמפיניון / אספרגוס*

## מנה ראשונה

פילה בר ים
*תבשיל מנגולד / מאשייה / יוגורט עיזים / שעועית לובית*

## מתוקים

עוגת פאדג' שוקולד
*סורבה שוקולד / תות שדה / פפאייה*

קרם פיסטוק וגלידת וניל
*אוכמניות*

מחיר הארוחה הינו 425 ש"ח לסועד, כולל מים מינרלים ומוגזים בבקבוקי זכוכית, קפה ושתייה קלה ואינו כולל שירות ויין.