

קטלוג מוצרים

מק"ט	שם מוצר	תיאור	מחיר
1111	לפת אדומה	סלט לפת אדומה הוא שילוב מרענן ומפתיע בין הלפת האדומה לתיבול מנצח, מה שיוצר סלט בריא, רענן בעל שילוב טעמים חמוץ וחריף.	ש"ח 130
2001	סלט פלפלים תחמיץ קל	השילוב המרענן בין פלפלים במגוון צבעים לבין התחמיץ המעודן יוצר סלט קליל מרענן וממכר. הצבעים החזקים של הפלפלים ביחד עם הטעם החמוץ מתוק של התיבול יוצרים סלט מופלא שלא תוכלו לעמוד בפניו	ש"ח 130
2014	סלט מטבוחה	מטבוחה אסלית עשירה וחריפה היא תענוג מופלא. קילפנו את העגבניות ובישלו אותם בבישול ארוך ואיטי ביחד עם שום, פלפלים אדומים ופלפלים חריפים, עד שהם התמזגו למרקם מדהים של טעמים	ש"ח 160

		עמוקים וחריפים.	
2016	קוביות סלק בתחמיץ עם בצל	הסלק הטרי והעדין הוא המרכיב המרכזי בסלט הזה, שמעניק לו גוון סגול ייחודי, טבעות הבצל מוסיפות חריפות מעודנת ומזככות את הטעם של הסלק. התחמיץ ממזג את הסלק והבצל בטעם חמוץ – מתוק מפתיע והתיבול המיוחד מוסיף חריפות מעקצצת ועונג מושלם	ש 130
2017	חציל במיונז	חציל במיונז הוא מנה מופתית שמשלבת את הטעמים העשירים של החציל המצופה במיונז קרמי וטעים. כאשר החציל נצרב על האש, הוא מקבל טעם עשיר ועמוק. לאחר מכן, המיונז האיכותי מוסיף לו טעם קרמי ולחות שמעניקה לו שכבה עשירה של טעמים. לסיום, הוספנו מעט מלח ופלפל שחור כדי לתת למנה טעם חד ומושלם	ש 130
2018	דיפ עגבניות	דיפ עגבניות הוא השילוב המנצח של עגבניות, שום טרי וארומה של שמן זית	ש 125

		איכותי הנותן לדיפ טעם מעולה וטקסטורה קרמית. המיזוג של השום הטרי המעודן והעגבניות המתובלות יוצר סימפוניה של טעמים בקרמיות קטיפתית וחלקה	
4444	כרוב סגול במיונז	כרוב סגול במיונז הוא סלט מסורתי אהוד במיוחד, השילוב בין הכרוב הסגול העז לתיבול של המיונז יוצר טעם מוכר וממכר. החמציות של המיונז ביחד עם המרקם של הכרוב יוצר עונג ייחודי וטעם של בית	ש 160
5555	צי'מוצ'רי	צי'מוצ'רי הוא סלט חריף מופלא ומענג במיוחד. השילוב הייחודי של הירקות הקצוצים, עשבי התיבול, הבצל והתיבול המיוחד יוצר סלט הנותן חריפות מפתיעה, מרענן כל מנה ומקפיץ את החגיגה הקולינרית לפסגות של עונג והנאה	ש 170
2003	קוביות חציל בתחמיץ	חציל בתחמיץ הוא סלט אהוב ומבוקש. השילוב המיוחד בין המתיקות של החציל, והחמיצות של התחמיץ ומליחותם העדינה	ש 160

		של התבלינים יוצר עונג קולינרי ייחודי החציל מטוגן בעדינות, עד שהוא מקבל גוון זהוב יפה, לאחר מכן, הוא מונח בתחמיץ המעניק לסלט טעם חמצמצ- מתוק המשתלב נהדר עם המרקם העסיסי של החציל.	
4568	פרוסות חציל בתחמיץ	פרוסות החציל המטוגנות הן עונג בפני עצמו וכשהוספנו להן ירקות עלים, שום ותיבול חגיגי קבלנו סלט פרוסות חצילים מופלא וממכר, המבטיח לכם בכל טעם חגיגה של טעמים ועונג רצוף.	ש 160
2004	סלט וולדרף	סלט וולדרף הוא חגיגה רעננה ומקפצה עם טעמים עשירים ומגוונים הסלט מכיל סלרי, תפוח, גזר, בצל ופקאנים, ומתובל ברוטב של מיונז, חומץ בן יין, דבש, מלח ופלפל שחור. המרקמים השונים של הרכיבים בשילוב הרוטב. המתקתק יוצרים חוויה קולינרית מרתקת.	ש 160

2005	סלט מלפפון בשמיר ובצל	סלט מלפפון בשמיר ובצל הוא שילוב מופלא בין רעננות המלפפון לבין הטעם העדין של הבצל והרעננות של השמיר. המלפפון הירוק והקשיח ביחד עם הבצל החריף והשמיר הטרי בתוספת המתיקות של הרוטב מקפיצים את הסלט ומעניקים לו טעם ממכר שיעניק לכם חוויה טעימה בלתי נשכחת	ש 130
2006	סלט קולרבי וגזר	סלט קולרבי וגזר הוא דואט מושלם של מרקמים וטעמים, המגיע עם תיבול מדויק ורוטב מאוזן. הקולרבי והגזר הם השחקנים המרכזיים בסלט וביחד עם הציר המדויק המאזן את המתיקות והמרירות נוצרים טעמים מופלאים המוסיפים עומק. עשיר לסלט.	ש 130
2007	סלט קישואים בתחמיץ	קישואים בתחמיץ הם שילוב מעודן של זוקיני ותחמיץ היוצרים חיבור קולינרי מרהיב של טעמים ומרקם מנצח. הזוקיני,	ש 130

		המלך של הקישוא ידוע בטעם רענן ומתקתק המעניק לסלט ניחוח עוצמתי התחמיץ מעניק לקישואים רעננות ומשתלב בצורה מושלמת עם הזוקיני ביחד נוצר סלט אהוד במיוחד	
2008	סלט כרוב לבן בבצל ירוק	סלט הכרוב הלבן הוא חגיגה בלבן של טריות ורעננות מקפיצה. הסלט מכיל כרוב טרי המתמזג עם בצל ירוק ורוטב אנין טעם ומרגש במיוחד. האיזון המדויק של הטעמים והתיבול מקפיץ את הסלט הכרוב וממקסם את הטעמים שלו	ש 160
2009	כרוב סגול במתיקות מעודנת	כרוב סגול במתיקות מעודנת הוא חוויה מפנקת של טעמים מורכבים ומרעננים. הכרוב בשל הצבע הייחודי שלו מוסיף גוון והפתעה לכל מנה. הרוטב החמוץ מתוק משתלב בצורה מושלמת עם טעמו המתוק והעדין של הכרוב ומעניק תחושת רעננות וטריות. תוספות פסחיות עשירות כמו קשיו	ש 160

		אגוזים ושקדים מקנים לסלט הכרוב הסגול רובד עמוק ומיוחד	
2019	מלפפונים מוחמצים לפסח	סלט חמוצי הבית הוא יצירת מטבח מופלאה הכוללת תערובת מושלמת של טעמים מתוקים וחמוצים הסלט כולל פלפלים במגוון צבעים , מלפפונים ירוקים, כרוב לבן בצל ושום . התחמיץ המופלא כובש את הירקות ומעניק להם רובד חמצמץ ומרגש .אין ספק שתתמכרו לסלט הזה	ש"ס 125
2010	חמוצי הבית	סלט חמוצי הבית הוא יצירת מטבח מופלאה הכוללת תערובת מושלמת של טעמים מתוקים וחמוצים הסלט כולל פלפלים במגוון צבעים , מלפפונים ירוקים, כרוב לבן בצל ושום . התחמיץ המופלא כובש את הירקות ומעניק להם רובד חמצמץ ומרגש .אין ספק שתתמכרו לסלט הזה	ש"ס 160

2011	צבע (מהטבע)קולורבי (ופלפל בצבעים)	סלט חגיגי מהטבע, עשיר במרקמים , צבעים וטעמים מיוחדים. הפלפלים , בגוונים עזים כמו אדום חזק, צהוב מבריק .וירוק מרענן מציעים תחושת חיות ושמחה הקולרבי הטרי מביא טעמים אגדיים מהעולם הקסום של הטבע. התיבול האגדי מנצח על החגיגה הקולינרית ומקפיץ את הירקות לליגה אחרת	ש 160
2012	חזרת אדומה	חזרת אדומה היא חוויה חריפה ומרתקת בעלת צבע סגול עמוק וחד. החרין האסלי החריף והטרי מוסיף עומק לטעמים חריפים שמעירים את החושים ומשאיר אחריו טעם עמוק ורב גוני.	ש 140
2015	סלט קישואים בטעם כבד	סלט קישואים בטעם כבד הוא מיזוג מופלא של טעמים מתובלים ומפנקים בחרנו קישואים ירוקים טריים ורעננים , הוספנו לסלט בצל מטוגן המוסיף לו טעם עמוק ומתקתק ואיחדנו לפטה מושלם	ש 160

		המרמז טעם של כבד	
3001	ראש דג	ראש של דג זו מנה ייחודית המשלבת בתוכה טריות מופלאה וטעמים משובחים . בתיבול עדין השומר על מקוריות של הדג ומוסיף לו תחושת עושר וטעם עמוק . החריפות המאוזנת של התיבול משדרגת את המנה ומעניקה לה את האיזון המושלם בין התבלינים .כשתטעמו את הדג המוכן , תיקחו חלק בחוויה מרגשת של טעמים וניחוחות שיעמדו בפנים לאורך	ש 100
3002	וייט פיש – רולדה	וייט פיש היא רולדת דג מפתיעה ומפנקת שלא תרצו לפספס !הניחוח המתקתק של הים מתערבב עם המלח המתוק והפלפל השחור המעניק לוויט פיש טעם של בית ומסורת .זו מנה שבוודאות תוסיף חיך וצבע לכל ארוחה ,ותעניק לכם חוויה קולינרית מושלמת	ש 230
3003	קציצות גפילטע	קציצות גפילטע פיש פסח הן מלכות	ש 210

	פיש	המטבח היהודי, המנה משתלבת בצורה מושלמת עם טעמים וריחות של אמא. הן מוכנות מדג טרי, בצל חי, פלפל שחור ביצים ומלח. ומבושלות בציר עמוק ועשיר עם דג חי, פרוסות בצל, טבעות גזר, ומקבלות מתיקות מאוזנת עם סוכר ופלפל שחור .	
3004	גפילטע פיש ממולא	הגפילטע פיש הממולא זו מנת הדגל במטבח של פסח. השילוב המושלם של מתיקות וחריפות באיזון מדויק כמיטב המסורת. הדג החי נותן מסגרת עשירה לגפילטע פיש הנימוח וביחד עם מתמזגים למנה מופלאה המגיעה עם חריין חריף ומיונז ביתי.	ש"פ 230
3005	פילה מושט פיקנטי	הגשה מלכותית של אמנון במשרה ירקות חגיגי אסלי וחריף היא חוויה טעימה ומרהיבה. פילה הדג מקבל את הטעמים החזקים של רצועות הפלפלים, העגבניות	ש"פ 220

		החריפות השום והתבלינים המזרחיים ביחד נוצר מיזוג חם ומפנק בעל ניחוח של תבלינים פיקנטיים ומיוחדים	
7878 8	מושט ירוק ים תיכוני	מושט ירוק בתיבול ים תיכוני הוא חגיגה לאניני טעם. המושט הטרי סופג את הטעם העז של עשבי התיבול. ובאפיה עדינה נוצר מיזוג מענג. הנותן למושט טעם מושלם וארומה מיוחדת	ש 220
3007	פילה סלמון בירקות	פילה סלמון בירקות היא מנה מופלאה שמשלבת בין ירקות אפויים ומבושלים לבין סלמון טרי המתובל ברוטב חגיגי ועשיר בטעמים. הסלמון הוא מרכז המנה סביבו מתמזגים ירקות עסיסיים שספגו את טעם הדג וייחודיות הרוטב. ויצרו ביחד מנת חג מרשימה ומושלמת	ש 280
3008	פילה סלמון ברוטב מוניי'ר	פילה סלמון ברוטב מוניי'ר היא חגיגה קולינרית לעין. המביאה לשולחן טעמים מופתעים ומרהיבים שמשלבים בין הטעם	ש 280

		העשיר והמלא של סלמון מלכותי לבין הרוטב העשיר והמפתיע. וביחד נוצרה מנה שהיא חגיגה לחייך וללשון. התמכרות מובטחת.	
3010	פילה סלמון נורווגי שלם	פילה סלמון נורווגי שלם בתיבול ים תיכוני היא מנה מלכותית ומרשימה לאניני טעם. במרכז המנה שוכן אחר כבוד פילה סלמון טרי, סביבו מתמזגים טעמים ים תיכוניים עדינים. העשייה המדויקת במנעד הדרוש. מעניקה חוויה חגיגית ומרגשת.	ש"פ 485
9899	סלמון בטמפורה ציפס ושקדים	סלמון בטמפורה צ'יפס ושקדים מככב כמנת הדגל של פסח. פילה הסלמון המלכותי סופג את הטעם הקריספי של הצ'יפס והשקדים וביחד עם מרינדה חלומית נוצרת מנה מופלאה חגיגית ומסקרנת במיוחד	ש"פ 280
7787	קציצות דגים פיקנטי	קציצות דגים מרוקאיות אסליות הם מנה מטורפת. הקציצות מתבשלות ביחד עם	ש"פ 280

		שום פלפל חריף ועגבניות מקבלות את הטעם האוטנטי של עשבי התיבול . החריפות העזה מתאזנת עם השילוב העדין של הדג, הפלפלים והשום נותנים למנה מראה חגיגי ועשיר, והטעם המרוקאי האסלי מקפיץ את המנה לליגה אחרת	
8884	לברק ברוטב	לברק ברוטב היא מנה מלכותית ועדינה . דג לברק הוא בעל טעם עדין ומיוחד . מתמזג עם רוטב ייחודי המעניק לו מעטפת קטיפתית ואנינת טעם	שם 365
4001	כבד קצוץ	כבד קצוץ מופלא אנין טעם ויוקרתי . המורכב מכבדי עוף צלויים במידה המדויקת, המוקפצים עם בצל מטוגן מתקתק, ועוברים ביחד עם ביצים קשות עיבוד בקוצץ סטפאן מה שמעניק לכבד מרקם עדין ואחיד כמין קטיפה . לכבד הקצוץ הוספנו מעט סילאן מתוק פלפל שחור היוצר עונג עילאי וחוויה קולינרית	שם 280

		משובחת.	
4002	כבדי עוף בבצל	כבדי עוף בבצל מנה יוקרתית ואנינת טעם המורכבת מכבדי עוף מעודנים ובצל מטוגן במשרה יין וחריפות. הכבדים עשויים במידה המדויקת השומרת על העסיסיות והמרקם. הבצל מטוגן מוסיף טעם מתוק וקרמי, ומיזוג של יין אדום, מתיקות הסילאן ונגיעות חריפות של פלפל שחור טרי ומלח נוצרת מנת גורמה חלומית	ש"פ 380
8888 8	פטה כבד	פטה כבד זו מנה אלגנטית קטיפתית לאיני טעם, הכבד נימוח ביחד עם בצל מקורמל וסופג את המתיקות המיוחדת של בהצל, ביחד עם סילאן ופלפל שחור גרוס נוצרת מנה עשירה ומלאת טעם, תוסיפו לפטה ריבת בצל ותקבלו טעם גן עדן	ש"פ 380
8889	ריבת בצל	ריבת בצל היא תענוג קולינרי מרגש ועמוק, הבצל בושל במשך שעות ארוכות על אש נמוכה, התכווץ וקיבל מתיקות מעונגת,	ש"פ 220

		המרקם הקטיפתי והמרוכז יוצר טעם משובח ועדין במיוחד	
4004	פלפל ממולא בשרי	פלפל ממולא בשרי זו מנה מרגשת המכילה בתוכה קדרה של בשר אפוף בטעמים. הבשר מרוכז ועשיר בתבלינים מיוחדים שמחזיקים את הטעמים ומוסיפים לו עומק נוסף. הפלפל בשרני מוסיף למנה מעטפת של טעמים המתמזגים באיזון מדויק בקדרה המעניקה רכות ועומק לבשר	ש 280
4003	מוסקה בשרית	מוסקה בשרית היא מנה ייחודית המורכבת מבקר עשיר בטעימים, עטוף בחציל ומבושל ברביכה קטיפתית. הבקר מגיע בתיבול עמוק של תבלינים מיוחדים שמעניקים לו טעם עשיר. החציל ברביכה קטיפתית מקנה למנה טעם עגול מושלם והרביכה המורכבת מעגבניות מבושלות, בצל שום ופלפל שחור מעניקה למוסקה טעם רך, עשיר ומתקתק	ש 280

4005	קישוא ממולא בשרי	גלילת קישואים קטיפתית המתמזגת עם טעמי הבשר בתיבול ייחודי. השילוב בין הקישוא הרך ופריך לבין הבשר הטחון .מייצר טקסטורה מעניינת ומרגשת הקישואים ממולאים בבשר טחון ובצל מטוגן, טובלים במשרה עמוק של רוטב חמוץ – מתוק המעניק להם רכות קטיפתית וטעם גן עדן.	שם 250
4008	כרוב ממולא בשרי הונגרי	כרוב ממולא הונגרי המכונה קפוסטה הוא המלך של המטבח ההונגרי, עלי הכרוב הטריים, עוטפים בעדינות את הבשר הטחון וביחד הם מתמזגים עם משרה הונגרי עשיר בטעמים. לסיר המופלא הוספנו גרונות הודו שהתבשלו ביחד עם הקפוסטה והעניקו רובד נוסף של טעמים וניחוחות למנה המסורתית והנערצת. הקפוסטה מגיע בתבנית אלומיניום סגורה	שם 320
7878	מיקס ממולאים	מיקס ממולאים הוא עונג צרוף של שילוב	שם 395

	בשרי - כרוב פלפל וקישוא	טעמים מרקמים ותבלינים, הכרוב הממולא לצד הקישוא והפלפל יוצרים חגיגה קולינרית מופלאה. השילוב העז של התבלינים ביחד עם נימוחות של הירקות הממולאים מבטיח לכם אושר צרוף	
4007	בליצס ממולא תפו"א ופטריות	בלינצ'ס ממולא בתפו"א ובפטריות היא מנה אהובה בטעם של פסח וניחוח של בית. הבלינצ'ס הדקים והרכים עוטפים בעדינות מחיית תפוחי אדמה קטיפתית, הפטריות המוקפצות מעניקות למנה טעמים מיוחדים, והשילוב המעודן מעניק מנה ביתית, חמה וטעימה במיוחד	ש"ס 190
6669	מרק ברוקולי	מרק ברוקולי הוא מרק ירוק, קטיפתי עשיר בטעם, קרמי ומרענן המשלב בתוכו את טעמי הברוקולי המיוחדים. המרק מכיל מגוון ירקות ירוקים וירקות שורש המתמזגים עם טעמו הדומיננטי של הברוקולי. התבלינים המיוחדים מוסיפים	ש"ס 320

		רובד עמוק לטעמו המיוחד של המרק . וביחד תקבלו מנה חמה אפופת אדים וארומה עמוקה	
5001	מרק גולש בשרי	מרק גולש המגיע בקדרה מסורתית ומפנקת שמבוססת על תפוחי אדמה ובשר המתבשלים יחד כדי ליצור טעם עשיר ומרגש .המרק מתהדר בכך שהוא מכיל קוביות תפוחי האדמה הסמוכות לצלעות הבשר ,ובכך מעניק לו טעם מורכב ומפתה התבלינים החזקים מעניקים לו את הטעם הייחודי והמזין שלו .התוצאה היא מרק מפנק ומשביע	ש 260
5002	מרק ירקות	מרק ירקות הוא מרק חגיגי עשיר ורענן שמשלב בתוכו מגוון רחב של ירקות שורש , ירקות עלים וטעמים של טבע .הירקות השורש והירקות העלים מתבשלים ביחד מוסיפים לו עוד עומק וטעם מרגש . התוצאה היא מרק עשיר ,בריא וטעים	ש 280

5003	מרק עוף בשרי בניחוח מסורתי	מרק עוף בניחוח מסורתי הוא המרק המוכר והאהוב המשלב בתוכו טעמים מסורתיים ונוסטלגיים. המרק מבושל בבישול ארוך המעניק לו טעמים עמוקים ומרגשים של עוף וירקות המתרככים במהלך הבישול ומתמזגים במרק בצורה שמוסיפה אליו טעמים עומק וייחודי. התוצאה היא מרק מסורתי, חגיגי ומרומם	ש"פ 280
9977	אטריות למרק	אין כמו אטריות שלפסח, כדי להחזיר אותנו למטבח של סבתא. חביתיות דקיקות המתגלגלות לגלילה ארוכה, ונחתכות לרצועות ארוכות וקלילות האטריות של פסח מוסיפות למרק העוף טעם ייחודי ונוסטלגי, ומעניקות קלילות למרק העמוק	ש"פ 260
5005	קניידלך בשרי	כופתאות למרק הן מסורת רבת שנים. הקניידלך הרכים צפים במרק העוף, ומקבים ממנו אדי ניחוח וטעם מעודן. השילוב המנצח של מרק צח, אטריות	ש"פ 220

		למרק וקניידלך בשרי הוא יצירת מופת קולינרית	
1234	קורדנבלו – חזה עוף ממולא בבשר וירקות שורש	חזה עוף ממולא בבשר וירקות שורש זו מנה חגיגית עוצרת נשימה היוצרת חגיגה קולינרית המשלבת בין העולמות הטעימים של העוף הבשר והירקות השורש. החזה עוף עוטף את תערובת הבשר והירקות וביחד עם תבלינים ורטבים ייחודיים המקפיצים את המנה היוקרתית לפסגה הטעם והעונג. הקורדנבלו מגיע בגליליות מהודרות, המנוחות אחר כבוד	ש 260
3333	קלופס בקר	קלופס בקר הוא מנה מפוארת ועשירה צורת העשייה והעטיפה של הבשר . מאפשרת לטעמים של התיבול לחדור לבשר הקלופס ולקבל רובד עמוק, מה שגורם לתבלינים להתפרץ במרקמים מופלאים ולהפתיע במנה עוצמתית ומיוחדת	ש 320

6003	גולאש בקר בשרי בבישול איטי	גולאש בקר בבישול איטי זו מנה מלאת הוד, עומק ואוטנטיות המשלבת את הטעמים העשירים של בשר בקר בבישול. ממושך ביחד עם תפוחי אדמה נימוחים התיבול ההונגרי המסורתי מעניק חגיגה לבשר ולתפוחי אדמה ומאחד אותם למנה שלא תוכלו לעמוד בפניה. הגולש מגיע בתבנית עמוקה ואטומה, תניחו על הפלטה תתבשמו מהניחוחות, ותגי ,	ש"פ 380
6005	עוף צלוי בגריל	עוף צלוי בגריל זו מנה אהובה במיוחד. העוף צלוי בחום הגריל המעניק לו צבע חום זהוב מעושן וקריספיות בחוץ השומרת על רכות העוף מבפנים. תהליך הבישול של העוף צלוי בגריל מעלים את החן הטבעי של העוף ומוסיפים לו טעמים מעניינים , ושילוב מנצח. העוף מגיע בתבנית מהודרת, שרוי במשרה התיבול והצלייה , עטוף במעטפת	ש"פ 275

6008	פרגית ממולאת בבשר וירקות שורש	פרגית ממולאת בבשר וירקות שורש היא מנה חגיגית עוצרת נשימה היוצרת חגיגה קולינרית בין העולמות הטעימים של הפרגית הבקר והירקות השורש. הפרגית עוטפת את תערובת הבשר והירקות וביחד עם תבלינים ורטבים ייחודיים המקפיצים את המנה היוקרתית לפסגה הטעם והעונג הפרגית מגיעה בגליליות מהודרות, המנוחות אחר כבוד בתבנית	ש"פ 275
6009	סטייק פרגית על האש	סטייק פרגית על האש היא מנה מושלמת לכל מי שאוהב את טעמו המיוחד של מאכל שנעשה ישירות על גבי האש. הסטייק מונח על האש במצבו הטבעי ומוסיפים לו רק תיבול מינימלי כמו מלח ים גס ופלפל שחור טחון מה שמאפשר לטעמים של הפרגית לככב במנה. הסטייק מגיע בתבנית אטומה השומרת על ניחוחות האש והצלייה.	ש"פ 275

6010	חזה עוף על האש	חזה עוף על האש זו מנה צלויה שמשלבת בין הטעמים הטעימים של העוף והאש החזה עוף מוכן על גריל חמה, שמשפיעה עליו באופן ישיר ומרוממת את הטעמים הטבעיים של העוף ויוצרת מעטה קריספי מיוחד. התערובת של תבלינים ורטבים מוסיפים לו עומק עשיר ומרקם מעניין מה שמבטיח מנה מפנקת במיוחד. תחממו , תגישו ותלקקו את התבנית	ש 225
6011	שניצל וינאי בשרי במעטפת פריכה	שניצל וינאי במעטפת פריכה זו מנה מקורית ומופלאה שמקורה במטבח האוסטרי השניצל, שעשוי מחזה עוף איכותי ומצופה במעטפת פסחית פריכה ומיוחדת. הכמות המדויקת של התבלינים והתיבולים מוסיפים לו טעם מעודן הטיגון העמוק נותן לו מעטה קריספי מפנק השניצלים ארוזים בקופסה ארוזה ואטומה , השומרת על הפריכיות והקרספיות	ש 275

6012	שניצלוני עוף בטמפורה	שניצלוני עוף בטמפורה הם מנה קלאסית וטעימה המוכנה מחזה עוף בשילוב תבלינים וטמפורה. הטמפורה הייחודית העוטפת את חזה העוף, מעניקה לו שילוב מענג של טעמים, חמוץ ומתוק, חריפות ופיקנטיות. צורת הטיגון מקפידה את השניצלונים ונותנת להם עונג ממכר	ש"פ 320
6013	קציצות בשר ברוטב עגבניות מזרחי	קציצות בשר ברוטב עגבניות מזרחי הן מנה מסורתית ועשירה. קציצות הבשר, המכילות בשר טחון בצל מטוגן, עלים טריים ותערובת מגוונת של תבלינים מזרחיים, מתבשלות ברוטב עגבניות מזרחי ומיוחד המושרש בטעמים עמוקים ומורכבים. השילוב המנצח יוצר מנה שלא תעמדו בפניה	ש"פ 255
6014	קבבונים טחינת שקדים + צנצנת טחינת שקדים	קבבונים טחינת שקדים זו מנה מופלאה וממכרת. הקבבונים עשויים מתערובת ייחודית של בשר בקר משובח, עליים טריים	ש"פ 275

		ותבלינים חזקים. נצלים על אש חזקה . , ומקבלים ארומה מופלאה. הקבבונים מוגשים לצד טחינת שקדים פסחית . המקפצה את טעם הקבבונים ויוצרת איזון מענג בין הטעם העוצמתי של הבקר לבין קרמיות המרעננת של טחינת השק	
6015	חזה עוף מוקפץ בירקות	נתחי חזה העוף בירקות, זו מנה צבעונית , שמחה ומפתיעה. הנתחים נעשים במידה המדויקת השומרת על הטריות שלהם . הירקות נבחרו בקפידה, טבעות בצל , פלפלים צבעוניים, מקלות זוקיני, וגזר מוקפצים ביחד ומוסיפים למנה עושר של צבעים, טעמים ומרקמים. כך נוצרת מנה כיפית, צבעונית ורעננה	ש 220
7009	עוף בניחוח טרופי (תפוזים ואננס)	עוף בניחוח טרופי מככב כמנה טעימה ומרעננת המשלבת את הטעמים המתוקים והטרופיים של התפוזים והאננס עם טעימות העוף המשובח.	ש 275

		העוף מכוסה במריחת תפוזים ואננס , שמעניקה לו צבע בוהק וזוהר. הניחוחות הטרופיים של התפוזים והאננס משתלבים יחד ויוצרים סימפוניה עוצמתית שמתפשטת בטעמי העוף. העוף הטרופי מגיע בתבנית	
1447	קלופס עוף	קלופס עוף הפסחי שלנו זו מנה מפתיעה וחגיגית במיוחד, השילוב המענג בין העוף לתבלינים יוצר ריכוז טעמים עשיר, צורת העשייה של הקלופס מאפשרת לטעמים של התבלינים להתפרץ בשילוב מפתיע וטעים במיוחד	שם 275
3698	נתחי פסטרמה במעשנה	נתחי פסטרמה במעשנה הם חוויה קולינרית ייחודית, חזה העוף ספג במעשנה את טעם המשרה והתבלינים החזקים , ולאחר שעות של עישון, הוא נפרס לפרוסות דקיקות של פסטרמה בעלת טעמים חזקים של עישון ותבלינים	שם 225

		פיקנטיים. ביחד נוצרו נתחים שקשה לעמוד בפני טעמים העז	
6654	פסטרמה הודו בצבעים	פסטרמה הודו בצבעים זו מנה עשירה , בריאה ומגוונת בטעמים. את פסטרמת ההודו הכנו מחזה עוף מושרה בשלושה מטבלים שונים. כל מטבל מעניק לפרסטרמה את הצבע המיוחד. לאחר עשייה מדויקת. חתכנו את הפסטרמה לפרוסות דקיקות, ויצרנו שילוב מדהים של פסטרמה בצבעי האדום, הכתום והירוק מנה עשירה, מפתיעה ויוצרת עניין. נית	ש 460
1147	חמין	חמין של שבת המכונה צ'ונט או צ'ולנט הינו מאכל מלא הוד ומסורת. החמין של פסח מורכב מעצמות מח, גרונות הודו, בשר בקר ואסאדו המתבשלים בבישול איטי וארוך על מצע של בצל מקורמל ושום ביחד עם תפוחי אדמה בתיבול שף מלא ניחוח ועומק. לחמין של פסח אנו מוסיפים שקדים	ש 280

		מקולפים המהווים תחליף מפתיע לבובלעך המקורי, קי	
9914	לשון בקר	לשון בקר זו מנת גורמה חגיגית ועשירה. הלשון מתבשלת בבישול איטי וארוך במשרה יין עמוק, ומקבלת טעם מעודן וניחוח גן עדן. הלשון מגיעה פרוסה לפרוסות דקיקות, בתוך תבנית ארוזה השומרת על הטעמים העמוקים והייחודים של המאכל הנדיר והמיוחד.	ש 420
1113	אוסובוקו	אוסובוקו הוא תבשיל איטלקי העשוי בשר שוק עגל, ושמו נגזר ממראה העצם עם מח העצם. לצורך הכנת התבשיל משתמשים בשוק שנחתכה לרוחבה, לפרוסות מעוגלות בעובי שבין 3 ל-6 ס"מ. פרוסות השוק מושחמות ולאחר מכן מבושלות ביין לבן ועשבי תיבול. לאוסובוקו טעם חזק ועוצמתי. וארומה של תבלינים וניחוחות עוצרי נשימה.	ש 360

2544	בריסקט חזה בקר	בריסקט חזה בקר זו מנה העולה על שולחן מלכים הבשר המשובח מקבל את הטעמים העמוקים של המשרה המיוחד והתבלינים החזקים. לאחר בישול איטי וארוך. הבריסק נימוח ורך, נפרד מהעצם בקלות, ומתמוסס בפה עם ארומה משכרת חושים	ש"ס 360
1117	עוף שלם ממולא בירקות שורש ופטריות		ש"ס 285
6001	אסאדו בבצל מקורמל	אסאדו בבצל מקורמל זו מנה מדהימה בארומה מתוקה ועוצמתית. השילוב הייחודי בין הבצל המקורמל לבין הבשר הנימוח והתבלינים העשירים של האסאדו. יוצר עונג קולינרי אמיתי. האסאדו עשוי במידה הנכונה והמדויקת מתפוצץ בטעמים עשירים ועמוקים. הקרמל מעניק לבצל מתיקות עדינה וביחד עולה על שולחן החג בשר מלכים מענג	ש"ס 380

		האסד	
6002	צלי כתף בשרי בתיבול השף (מס 5)	צלי בקר רך ועסיסי שנעטף במשרה שף עשיר בטעמים, והתבשל בבישול ארוך ואיטי שמיזג את טעם הבשר בטעם הרטבים והתבלינים. הצלי מגיע בתבנית אטומה ומהודרת, בה תקבלו בשר משכר חושים, רך ונימוח, בעל ארומה חגיגית וטעמים ייחודיים. צלי הבקר מגיע מוכן לחימום והגשה, בתבנית הדורה ומכובדת כיאה למאכל מלכים	ש"פ 420
4789	צלי פילה בשרי מדומה בתיבול השף (מס 6)	צלי בקר איכותי על מצע בצל, סלרי, פלפלים, יין אדום יבש, שום ודבש שהתמזגו בישול ארוך ואיטי עד שהבשר קבל את טעם היין, השום והירקות. התבלינים החזקים מוסיפים טעמים מפתיעים. וריגוש מסקרן. מה שיוצר מנת בשר גורמה בעלת טעמים חזקים ועונג רצוף.	ש"פ 380

		הצלי מגיע פרוש לפרוסות דקיקות ומהודרות, כל שנותר הוא לחמם, להג	
2228	לאטקס תבנית	לאטקס היא מנה של עם בניחוח של בית ופינוק של סבתא תפו"א המגורדים מתקבצים בחד עם קמח תפו"א ביים ומלח למרקם מושלם המתפצפץ בטיגון עמוק . הלאטקס של פסח הם עונג שקשה לעמוד בפניו	ש 140
5521	עלזלעך בשרי	עלזלעך הוא מאכל מסורתי מלא הוד ומסתורין העשוי מצוואר עוף ממולא בבשר טחון . הטעם היהודי השורשי נימוח חגיגה של טעמים חזקים ועונג מיוחד	ש 165
2020	יאפצ'וק בשרי בסיר	יאפצ'וק הוא מאכל חגיגי עוטף מלא בעונג השכבה הראשונה של היאפצ'וק היא קוגעל תפו"א מסורתי, מעליו מונחים אחר כבוד קוביות בשר בקר משובחות, עליהם , מונחת השכבה השנייה של היאפצ'וק , וביחד הם נכנסים להשתזף בתנור החם	ש 355

		באפייה איטית וממושכת. קוביות הבשר נמסות לתוך המרקם של היאפצ'וק וביחד נוצרת מנה חלומית	
7003	פירה תפו"א	מחית קטיפתית של תפוחי אדמה נימוחים . בתיבול מאוזן של מלח ופלפל שחור . הפירה תפו"א הוא תוספת משביעה ומזינה. מתאים לבסיס קרמי עליו ניתן להגיש צלי בשר, כבדים מקורמלים ולשון משובחת. וכן כתוספת פסחית מזינה ומשביעה	ש 140
7004	תפו"א זעיר בתנור	מיני תפו"א אדמה זעירים שנאפו בתנור עם תיבול של שמן זית ותבלינים. הצלייה בתנור נתנה לתפו"א מעטפה קריספית . והקליפה שמרה על הפרכיות של מרקם התפו"א. ביחד עם שמן הסית ותבליני השף נוצרה תוספת חגיגית אהודה במיוחד	ש 205
7005	תפו"א אנה בשכבות בצל	תפו"א אנה הוא מאכל תפו"א מהמטבח הצרפתי. המכיל תפו"א שנפרסו לפרוסות	ש 155

		דקות, נטבלו בשמן זית ותבלינים ונאפו בתנור, ביחד עם שכבות של בצל תפוז"א הדקיקים מקבלים במהלך האפייה את הטעם העשיר של הבצל, ושכבות הבצל שומרות על המרקם המיוחד של פרוסות התפוז"א.	
7006	פירה בטטה	מחית בטטה קרמית, קטיפתית ועשירה. המוסיפה מתיקות מעודנת לכל מנה עיקרית, הצבע הכתום החזק של הפירה בטטה. נותן הוד ומסתורין למנות העיקריות. וביחד נוצר שילוב מרתק של מרקמים וטעמים. הנאה מובטחת	ש"ס 160
7007	כרוב מאודה	כרוב מאודה זו תוספת בריאה, עשירה וטעימה במיוחד. את רצועות הכרוב הלבן אידינו ביחד עם טבעות בצל ותבלינים. לאחר האידוי הכנסנו את הכרוב והבצל לרביכת עגבניות סמיכה, שמיזגה אותן למאכל עגול, עמוק בעל טעמים מאוזנים	ש"ס 155

		ומיוחדים.	
	צ'ימעס - גזר בטעם מתקתק	צימעס הוא מאכל מתקתק חגיגי ואהוד במיוחד. את הגזר הגמדי בישראלנו בבישול ארוך ואיטי ביחד עם שזפים מתוקים וסילאן עד שנוצרה ריבת גזר עשירה . הייחודיות של הצי'מעס טמונה באיזון העדין של הטעם המתקתק	ש 140
7010	סירות בטטה בשמן זית וקינמון	סירות הבטטה אלגנטיות, שטות בשמן זית עם נגיעות קינמון. עד שנוצרת סירות קריספיות מבחוץ ונימוחות מבפנים. המנה חגיגית מעוררת חושים ומגרה במיוחד	ש 160
7011	אצבעות קישוא בעשבי תיבול	אצבעות הזוקיני הירוקות הושרו בשמן זית ותערובת עשירה של עשבי תיבול חזקים . הקישוא מבחוץ קיבל ארומה משגעת , ובשר הקישוא הנימוח התמזג בטעם עשבי התיבול כך נוצרה תוספת בריאה ומזינה בטעם חלומי	ש 160
7012	לקט ירקות -	חגיגה קולינריות של מגוון ירקות העונה ,	ש 160

	'גבאץ	שקיפצו בסיר אחד במגוון צבעים ומרקמים , והתמזגו במשרה עשיר מלא טעמים ונינוחות לתוספת משביעה, בריאה ומאזנת	
3654	סירות תפוז"א	סירות תפוז"א האלגנטיות השתזפו בתנור עם שמן זית מלח ותבלינים עד שקבלו מעטה קריספי מבחוץ ורך ונימוח מבפנים . הסירות הן תוספות חגיגית משביעה וטעימה במיוחד	160 ש"ח
7013	קיגל תפוז"א	קיגל תפוז"א מהווה מנה מסורתית ואהודה . תפוז"א המגורדים התמזגו ביחד עם בצל מגורד, שמן ותבלינים. למאכל רווי עונג חום והנאה. הריגוש בקיגל טמון בעקצוץ של הפלפל השחור. ובמיזוג הטעמים שנעשה באפייה איטית על חום נמוך. מה שמקנה לקיגל האהוב את הטעם הייחודי והמסורתי	180 ש"ח
6874	קיגל אטריות חריף מתוק	העונג המופלא של קיגל אטריות עגול בפסח הוא הנאה שחייבים לחוות כדי	220 ש"ח

		להבין, הטעם הפסחי של אטריות הסבתא שספגו את טעם הקרמל נאפו עם פלפל חריף וסוכר מקפיץ את הקיגל של פסח למנה האהודה ומבוקשת במיוחד	
7014	קיגל אטריות חריף - מתוק	קיגל אטריות הפסחי מככב כמנה מפתיעה במרקם ובטעמים. לקחנו את אטריות הפסח של סבתא, ומיזגנו אותם ביחד ביצים, בצל מטוגן וטעמים חריפים ומתוקים לפשטידה ייחודית, המבטיחה עונג מאוזן וטעמים ממכרים.	ש 145
2021	פשטידת תפוחי עץ	פשטידת תפוחי העץ הרעננה מוסיפה גיוון לכל מנה עיקרית, המתיקות של התפוחי העץ הנאפים ביחד עם נגיעות קינמון לפשטידה חלומית וקלילה. תוספת שתבקשו ליד כל מנה עיקרית	ש 160
9987	דואט תפוחי אדמה ובטטה	דואט תפוחי אדמה ובטטה הם סימפוניה קולינרית טעימה במיוחד, המשלבת את קרספיות ומתיקות	ש 155

		בשילוב צבעים עז בין הכתום של הבטטה לצהוב של התפוחי אדמה. וביחד עם התבלינים נוצרת תוספת פיקנטית וממכרת.	
7018	ברוקולי בתיבול עדין	ברוקולי הוא מלך הירקות, וכשהוא נאפה במידה המדויקת בתיבול עדין מתקבלת תוספת בריאה ורעננה המוסיפה איזון וקלילות למאכלים העיקריים. הברוקולי הוא תוספת הכרחית לכל מנת גורמה ומקפיץ את הלוק של המנה	ש 195
7019	כרובית אפויה	כרובית אפויה היא מנה חלומית ומבוקשת במיוחד. הכרובית היא נסיכה, הטעם שלה חלומי וכל מה שנדרש הוא להכניס אותה לתנור לאפייה מדויקת ביחד עם שמן זית ותבלינים עדינים. עד שנוצרת מעטפת קריספית וארומה מעודנת	ש 195
	לפתן פירות מסורתי		ש 120

	קינוחי כוסות של קציפת וניל , קרמבל ,קקאו וקציפת קפה- פרווה	יצירת המופת של קינוחי הכוסות היא חגיגה קולינרית מושלמת .קציפת הוויניל המפנקת מתמזגת עם הקרספיות המענגת של הקרמבל ,הקקאו מאזן את המתיקות עם המרירות הקסומה של הקפה .ביחד נוצר קינוח גורמה עשיר ומיוחד הראוי לעלות על שולחן מלכים	₪ 50
	קינוחי כוסות קרמבל וניל בריבת תות- פרווה		₪ 60
	קינוחי כוסות מילקי-מוס שוקולד -פרווה	קינוחי הכוסות מילקי- מוס שוקולד הם קינוח חגיגי במיוחד .שילוב הטעמים המאוזן בין מוס השוקולד לטעמי המילקי הוא מקפיץ ומעורר השראה .בכל ביס תחושו את ארומה שוקולדית וטעם עגול ועמוק שייתן לכם חגיגת טעמים משכרת חושים	₪ 50

	מארז סופלה קלאסי-פרוזה	דמיינו סוג של מוס שוקולד אפוי חלומי שנמס בפה כמו עננים קטנטנים של שוקולד. בחלקו החיצוני של הסופלה תפגשו מעטה פריך בעדינות נוצץ באבק דק של אבקת סוכר. הניגוד בין קלילות הקרום לבין הנוכחות החזקה של השוקולד שנמצא בתוכו הוא חגיגה של אושר צרוף	ש 175
	זוג רולדות וניל וקקאו במילוי קצפת וניל- פרוזה	רולדה של פסח במילוי קצפת וניל זו סימפוניה מענגת של יופי עוצר נשימה וטעמים עשירים ומגוונים. הרולדה העשויה מטורט פריך ונימוח עוטפת במעטה מעוגל קצפת וניל עשירה ומפנקת. ציפוי השוקולד הקרמי נותן לה מעטה מבריק ואלגנטי ומעשיר את המתיקות של הרולדה במרירות העדינה של השוקולד	ש 210
	עוגת וניל בחושה בתוספת תותים, בציפוי	עוגת וניל בתוספת תותים היא חגיגה של רכות מושלמת עם ניחוח נוסטלגי לעוגות הפלא של סבתא, המרקם של העוגה הוא	ש 90

	קדם וניל-פרווה	רך כמו עננים, עליו צפים בקלילות פרוסות תותים רעננות, ולעונג המטורף הזה מתווספת מעטפת קרם וניל קטיפתית נימוחה וממכרת	
	עוגה בחושה לימונית, בציפוי מרנג צרוב-פרווה	העוגה הפסחית המאלפת הזאת תחזיר אתכם אחורה לעוגות הפסח הנוסטלגיות שנאפו בסיר פלא. לרכות הנימוחה של הטורט מתווספת חמיצות לימונית קסומה. להשלמת החגיגה הוספנו ציפוי של מרנג צרוב המקפיץ את העוגה לגבהים אחרים	ש 75
	בראוניז שוקולד בלגי עשיר בקישוט אגוזי מלך-פרווה	עצמו עיניים ודמיינו בראוניז עשיר, פאדג'י ומפוצץ בטעם שאי אפשר לעמוד בפניו. החלק החיצוני של בראוניז מלא טעם מפנק, עם גוון חום עמוק ויפהפה וברק עדין כל פרוסה היא הרמוניה של טעמים, עם איזון מעולה של מתיקות השוקולד הבלגי והעושר של אגוזי המלך. הטעם השוקולדי עמוק ועז, המרקם הוא חלק	ש 125

		וקטיפתי. וביחד מובט	
	עוגת שיש בחוושה עם סוכר פרווה -		75 ש
	עוגת שיש בחוושה ללא סוכר-פרווה	עוגת שיש ללא סוכר זו קלאסיקה אהובה , המתהדרת במערבולת יפה של צבעים מנוגדים ההופכים אותה למושכת ויזואלית ומשביעה להפליא. גרסה זו של המתכון הפסחי מציעה הנאה מתוקה ללא סוכר המרקם של עוגת שיש ללא סוכר נשאר לח ורך שתענוג להתענג עליו. בעוד היעדר סוכר עלול לשנות את המתיקות, טעמי השוקולד והווניל עדיין נו	100 ש
	עוגה בחוושה עם תפוחי עץ, קוקוס שקדים ואגוזי מלך)קיימת גם ללא סוכר(-	עוגת תפוחי העץ הפסחית היא שילוב מנצח בין טעם נוסטלגי לבין רכות ורעננות החלק החיצוני של העוגה הוא קרום זהוב שעוטף את העוגה, קלוי בעדינות לשלמות . ומציע קראנץ 'מענג שעומד בניגוד נפלא	90 ש

	פרווה	..למתיקות העדינה של תפוחי העץ כשתכנסו לתוך היצירה המשובחת הזו , תגלו חתך רוחב שמציג לראווה את השכבות העדינות של ת	
	עוגיות נטיפי קוקוס-פרווה	נטיפי הקוקוס המאלפים שלנו יחזירו אתכם באהבה למטבח הנוסטלגי של סבתא, הנטיפים המסורתיים קריספיים מבחוץ ורכים מבפנים. המילוי הקטיפתי נמס בפה ביחד עם ארומה עדינה של קוקוס. הנאה מובטחת	נ 60
	עוגיות פיצוץ שוקולד-פרווה	את החוויה הקולינרית המרגשת המתרחשת בחלל הפה עם הנגיסה הראשונה בעוגיות פיצוץ שוקולד ניתן לתאר רק לדמיין. טעמי השוקולד מתפרצים בעוגייה ויוצרים עונג מתמשך וסערת חושים. ללא ספק אלו עוגיות הפסח האהודות ביותר	נ 60
	עוגיות פרח	הסימפוניה הנוצרת במיזוג בין הפריכיות	נ 50

	שוקולד-פרווה	של עוגית הפרח לבין הטעם הקטיפתי של השוקולד היא הרמוניה קולינרית ממכרת . הביס הראשון פותח את כל הטעמים של העוגייה ומקפיץ את טעמי השוקולד לחגיגה מושלמת	
	עוגיות קיפלו שקדים-פרווה	הסוד של עוגיות הקיפלו הוא באיזון המדויק בין הטעמים . בכל עוגיה תפגשו מיזוג מענג של מתיקות ומליחות עדינה . המרקם הקשיח מבחוץ מתמזג עם הרכות הפנימית וביחד עם ארומה מעודנת של שקדים נוצרת חוויה מענגת לאיני טעם	נ 75
2288	חזרת לבנה	חזרת לבנה היא חוויה אמיתית , המתאפיינת במרירות מוחזקת וחריפות משובחת. הצבע הלבן הטהור מעניק לה מראה נקי וחסר רבבות. החריפות הצורבת שלה מצטרפת למרירות ומביאה עמה את .חווית עומק ונוכחות מודגשת	נ 55
6658	בורשט - חמיצת	ברושט חמיצת הסלק המסורתית של	נ 65

	סלק	סבתא היא חלק בלתי נפרד מחג הפסח . הברושט הנוצר ממי הסלק הוא משקה חמצמץ בעל ניחוח מסורתי, ומכב בכל שולחן פסח חגיגי, מעלה ניחוחות וזיכרונות מפסח של פעם	
6642	חרוסת	חרוסת השף שלנו היא החרוסת הטעימה ביותר שאכלתם אי פעם. השילוב המרוכז של התמרים, התפוחים, השקדים היין והסילאן, יוצר חרוסת שהיא תענוג לחיך . בעלת טעם עשיר ועמוק	175 ש"ח
1001	קערת ליל הסדר	קערת ליל הסדר מהודרת מוכנה לעריכת ליל הסדר כדת וכדין. זרוע צלויה לצד חרוסת זכרת לטיט, מרור בתוספת חזרת לבנה חריפה, כרפס וביצה צלויה זכר לקרבן חגיגה	320 ש"ח
	קיש גבינה	קיש גבינה של פסח הוא מאפה עגול פתוח , מלוח, המבוסס על גבינות ומורכב מקלתית פסחית ועליה מלית מתערובת של ביצים ,	160 ש"ח

		שמנת וגבינות. הבצק הפסחי של הקיש יוצר בסיס פריך במליחות מעודנת, הגבינות הנאפות על הבסיס הפריך מתובלות בתבלינים מיוחדים והארומה הנוצרת בציפוי של הקיש יוצרת ניחוח מיוחד וטעם מענג	
	פשטידת פלפלים חלבית	קיש גבינה עם פלפלים צבעוניים הוא חגיגה גם לחיך וגם לעיניים. השילוב בין מילוי הגבינה הקרמית לפלפלים העזים יוצר ניגוד מענג שמרומם את המנה הקלאסית הזו לגבהים חדשים. הקלתית הפסחית ביחד עם המליחות המעודנת של הקרם גבינה בשילוב טעמים הענוג של הפלפלים יוצר עונג רצוף וחגיגה קולינרית	ש 125
	עוגת גבינה אפויה (התמונה להמחשה בלבד)	עוגת גבינה אפויה היא יצירת מופת מופלאה. המרקם העדין והפריך של העוגה. אפוי בצורה מאוזנת עד להשחמה קלה. הציפוי הקרמי ביחד עם השילוב המעודן	ש 145

		בין טעמי הגבינה העשירים יוצרים חגיגה קולינרית מושלמת. אין ספק שזו העוגה הפסחית המפנקת ביותר	
	עוגת גבינה בפרורים (להמחשה בלבד)	עוגת גבינה בפרורים היא עונג שקשה לעמוד בפניו. הפרורים הפסחיים נותנים לעוגה קראנצ'יות עשירה ומרקם מפתה. גבינת השמנת האפויה מעניקה עונג של טעמים המתפצצים עם הפרורים ויוצרים סימפוניה של טעמים ומרקמים מופלאים	ש 155
	פשטידת ברוקולי מוקרם	פשטידת ברוקולי מוקרם היא מנה חגיגית בה מככב הברוקולי הירוק והרענן בשילוב גבינות שמנת מקורמלות ותבלינים ייחודיים. המעניקים לפשטידה עומק של טעמים ושילוב מעודן בין הברוקולי המוקרם לחמיצות של הגבינות. הנאה מובטחת	ש 125
	קיש פטריות	קיש פטריות חלבי הוא שילוב מנצח בין פריכיות הקיש המהווה בסיס לפטריות	ש 105

		הטריות המוקפצות ביחד עם עיגולי בצל ומתמזגות באפייה מאוזנת עם קרם גבינות עשיר ומתובל. ביחד נוצרת מנה מופלאה המשלבת טעמים ייחודיים ומפנקים במיוחד.	
ש 165	קיש תפוז"א חלבי	קיש תפוח אדמה חלבית הוא עונג רצוף המשלב את הנימוחות של תפוחי האדמה העטופים במרקם חלבי מענג, ובאפיה במעטפת הקיש נוצרת חגיגה קולינרית טעימה ומזינה	
ש 165	קיש קישואים חלבי	קיש קישואים חלבי היא מנה חלבית קרמית ומפנקת במיוחד, השילוב המנצח של הזוקיני והגבינה יוצר טעמים חלביים קטיפתיים ורעננים	
ש 165	בטטה מוקרמת	בטטה מוקרמת היא מנה חגיגית ונועזת. קוביות הבטטה נותנות למנה צבע כתום עז, המעטה החלבי המוקרם עוטף את הבטטה במעטה קטיפתי נימוח היוצר	

		שילוב טעמים מופלא	
	שבת הגדול	הפריטים נועדו לשלושת סעודות השבת , תחלקו אותו לפי רצונכם סלטים: פרוסות חציל בתחמיץ, מטבוחה, מלפפון בשמיר, חמוצי הבית, חזרת אדומה, קישואים בתחמיץ 'כרוב סגול במתיקות מעודנ, דיפ עגבניות, מלפפונים חמוצים של פסח צבע מהטבע)קולורבי ופלפל (בצבעים דגים	4415 ₪
	ליל הסדר מסובין	לחגוג פסח עם צפורי זה להרגיש היימיש , ליהנות מגיפלטע פיש הממולא של אמא , להתענג על הלטקס של סבתא, וליהנות מעוגה פסחית נימוחה. אתם מוזמנים לחגוג ביחד, ליהנות מהבית ולהרגיש בבית. סלטים:	3250 ₪

		קוביות חציל בתחמיץ, מלפפון בשמיר, דיפ עגבניות, מטבוחה, קולורבי וגזר, כרוב סגול ב	
	ליל הסדר מהודר	לחגוג פסח עם צפורי זה להרגיש היימיש , ליהנות מגיפלטע פיש הממולא של אמא, להתענג על הלטקס של סבתא, וליהנות מעוגה פסחית נימוחה. אתם מוזמנים לחגוג ביחד, ליהנות מהבית ולהרגיש בבית. סלטים: קוביות חציל בתחמיץ, חציל במיונז, מטבוחה, קולורבי וגזר, מלפפונים חמוצים של פסח	2950 ₪
	סעודת חג מהודרת	סלטים: חציל רומני במיונז, קישואים בטעם כבד, וולדורף, צבע מהטבע (קולורבי ופלפל בצבעים), סלט כרוב לבן בבצל ירוק , חמוצי הבית, לפת אדומה, פרוסות חציל	1760 ₪

		בתחמיץ דגים סלמון בירקות מנת ביניים פטה כבד בריבת בצל	
	סעודת חג מפוארת	סלטים חציל רומני במיינז, קישואים בטעם כבד, וולדורף, סלט כרוב לבן בבצל ירוק, צבע מהטבע (קולורבי ופלפל בצבעים) חמוצי הבית דגים מושט בירקות מנת ביניים מוסקה בשרית :קינוחים עוגה לימונית בציפוי מרנג צרוב	1550 ₪
	טיול חול המועד	:סלטים חציל זעלוק פלפל ושום	690 ₪

		מטבוחה כרוב סגול במתיקות מעודנת חמוצי הבית תוספות: תפו"א אנה בשכבות הצל פשטידת תפוחי עץ קינוחים: כדורי שוקולד עוגיות פרח ריבה מנה עיקרית קלופס עוף שניצלונים בטמפורה	
--	--	---	--