

# בְּהַרִים

**לחם פוגאס** מקמחים כפריים ועתיקים בעבודת יד \* מוגש עם מיני טובים  
קרם סלק עם טחינת אֶלֶקְמִין אדומה | זיתים בכבישה שלנו עם  
צמחי תבלין מההר | שמן זית מכרם הזיתים שלנו ותמצית רימונים ביתית |  
פסטו כוסברה | ממרח תזמא

**סלט נבטים אורגניים** – קרם יוגורט, לְבִנָה וקִישֶׁק, פלפל שושקה קלוי וצלפים פריכים

**סלט ירוקים** – עלים, תפרחות, תרמילים, פקעות וצנוניות בויניגרט זרעי עגבניות

**מאפה טאבון** – גבינת עיזים מעושנת במרווה, תאנים טריות / בטטה צלוייה, ארוגולה ושקדים

**מאפה טאבון** – קרם דוקיני, ירקות עונתיים, תפוחי אדמה בלימון כבוש וזוקיני בגריל

**מוסר ים כבוש** בשמן זית, קולי עשבי תיבול מקומיים, קרם קונפי לימון וזרעי עגבניה  
**ביצה "מושלמת"** פטריות ירדן מהטאבון, פסטו כוסברה וגבינת עיזים טרייה \* מנה אישית

## ולסיום

**מבחר עוגיות ביתיות ופירות טריים**

חליטת קפה BEANZ וחליטת תה צמחים



# תפריט מספר אחת

**לחם פוגאס** מקמחים כפריים ועתיקים בעבודת יד \* מוגש עם מיני טובים  
קרם סלק עם טחינת אלסקמין אדומה | זיתים בכבישה שלנו עם  
צמחי תבלין מההר | שמן זית מכרם הזיתים שלנו ותמצית רימונים ביתית |  
פסטו כוסברה | ממרח תומא

**סלט עגבניות** – שרי צבעוניות, צלויות, מיובשות, עשבים מההר וזיתים מיובשים בשמש, על קרם לבנה  
**סלט ירוקים** – עלים, תפוחות, תרמילים, פקעות וצנוניות בויניגרט זרעי עגבניות

**מאפה טאבון** – גבינת עיזים מעושנת במרווה, תאנים טריות / בטטה צלויה, ארוגולה ושקדים  
**פלמידה לבנה כבושה** – בשמן זית, קולי עשבי תיבול מקומיים, קרם קונפי לימון וזרעי עגבניה

**ירקות צלויים, אפויים, מבושלים** \* הירקות ודרכי בישולם משתנים לפי העונה  
קונפי כרישה, ארטישוק ולימון בבישול ארוך בסיר ברזל |  
זוקיני צלוי בשמן זית ואורגנו | שעועית ארוכה מוקפצת עם שום, שקדים ולימון |  
תפוח אדמה אפוי פעמיים | בצל אפוי במלח קלוי בדבש ענבים ועוד...

**נתחי עוף אורגני** – במרינדת תאנים וגרידת לימון, עם סלסה תאנים טריות, טימין ובצל ירוק

או

**נתחי אסאדו על העצם** בין לבן, ירקות שורש וחווואיג'

## ולסיום

**גלידת פיסטוק** ואלת המסטיק, "עוגיות" פילו וקונפיטורה

**טראפס שוקולד** – טחינה ושומשום

חליטת קפה BEANZ וחליטת תה צמחים



# תפריט מספר שִׁתִּים

**לחם פוגאס** מקמחים כפריים ועתיקים בעבודת יד \* מוגש עם מיני טובים  
קרם סלק עם טחינת אֶלֶיֶסְמִין אדומה | זיתים בכבישה שלנו עם  
צמחי תבלין מההר | שמן זית מכרם הזיתים שלנו ותמצית רימונים ביתית |  
פסטו כוסברה | ממרח תומא | עגבניות טריות ומיובשות על ממרח שעועית בובע'ס ורוזמרין

**סלט ירוקים** - עלים, תפוחות, תרמילים, פקעות וצנוניות בויניגרט זרעי עגבניות

**סלט עגבניות** - שרי צבעוניות, צלויות, מיובשות, עשבים מההר וזיתים מיובשים בשמש, על קרם לבנה

**פלמידה לבנה כבושה** בשמן זית, קולי עשבי תיבול מקומיים, קרם לימון קונפי זרעי עגבניה

**ספל מרק** - חם או קר, בהתאם לעונה ולגינה \* מנה אישית

**מאפה טאבון** - גבינת עיזים מעושנת במרווה, תאנים טריות / בטטה צלויה, ארוגולה ושקדים

**קרם בטטה** עם ראגו פטריות יער, פטריות פורטבלו ושקדים קלויים

**ירקות צלויים, אפויים, מבושלים** \* הירקות ודרכי בישולם משתנים לפי העונה

קונפי כרישה, ארטישוק ולימון בבישול ארוך בסיר ברזל |

דוקיני צלוי בשמן זית ואורגנו | שעועית ארוכה מוקפצת עם שום, שקדים ולימון |

תפוח אדמה אפוי פעמיים | בצל אפוי במלח קלוי בדבש ענבים ועוד...

**נתחי עוף אורגני** במרינדת תאנים וגרידת לימון, סלסה תאנים טריות, טימין ובצל ירוק

**נתחי אסאדו על העצם** ביין לבן, ירקות שורש וחוואיג'

## קנבס מתוקים

\* מצוייר על לוח עץ זית

**מלבי נורלי** - קולי שזיפים וגרניטה תפוח ירוק

**גלידת פיסטוק** ואלת המסטיק, "עוגיות" פילו וקונפיטורה

**סורבטים** מפירות טריים

**פירות טריים**

**שוקולד ונוגט שקדים**

חליטת קפה BEANZ וחליטת תה צמחים



המטבח של רמה

# תפריט מספר שלוש

## עם התכנסות האורחים נגיש פתיחים

**טרטר בקר** על תפוח עץ טרי, ממרח תומא, עשבים ממהר וקראמבל אגוזים

**מאפה טאבון** - גבינת עיזים מעושנת במרווה, בטטה, ארוגולה ושקדים

## עם התיישבות האורחים, נגיש בגלים למרכז השולחן

**לחם פוגאס** מקמחים כפריים ועתיקים בעבודת יד \*מוגש עם מיני טובים  
קרם סלק עם טחינת אַלֶיֶסְמִין אדומה | זיתים בכבישה שלנו עם  
צמחי תבלין מההר | שמן זית מכרם הזיתים שלנו ותמצית רימונים ביתית |  
פסטו כוסברה | ממרח תומא | עגבניות טריות ומיובשות על ממרח שעועית בובע'ס ורוזמרין

## סביצה דג-ים

**סלט ירוקים** - עלים, תפרחות, תרמילים, פקעות וצנוניות בויניגרט זרעי עגבניות

**סלט נבטים אורגניים** - קרם יוגורט, לְבֵנָה וקִישֶׁק, פלפל שוֹשְׁקָה קלוי וצלפים פריכים

## אורז "אסור" שחור בשמנת עיזים וזעפרן

**קרם בטטה** עם ראגו פטריות יער, פטריות פורטבלו ושקדים קלויים

**ירקות צלויים, אפויים, מבושלים** \*הירקות ודרכי בישולם משתנים לפי העונה  
קונפי כרישה, ארטישוק ולימון בבישול ארוך בסיר ברזל |  
זוקיני צלוי בשמן זית ואורגנו | שעועית ארוכה מוקפצת עם שום, שקדים ולימון |  
תפוח אדמה אפוי פעמיים | בצל אפוי במלח קלוי בדבש ענבים ועוד...

## ואז...

**נתח בקר מיושן** לצריבה עצמית על אבן לוחטת

**נתחי עוף אורגני** במרינדת אגסים וגרידת לימון, סלסת אגסים טריים וטימין

**שוקי טלה** ביין לבן, שום ורוזמרין, מבושלות לילה שלם בטאבון

## קנבס מתוקים

\*מצוייר על לוח עץ זית

**מלבי נורלי** קולי שזיפים וגרניטה תפוח ירוק

**מוס לימון ופטל אדום**

**סורבטים** מפירות טריים

**פנה קוטה** עם טוויל קוסקוס, סירופ זרעי כוסברה וגרניטה של תפוח עץ ירוק

**פאדג' שוקולד** מרציפן שקדים ורוזמרין, גאנאש שקדים ושוקולד לבן

**גלידת פיסטוק** ואלת המסטיק, "עוגיות" פילו וקונפיטורה

## פירות טריים

חליטת קפה BEANZ וחליטת תה צמחים



# תפריט מספר ארבע

## עם התכנסות האורחים נגיש פתיחים

**טרטר בקר** על תפוח עץ טרי, ממרח תומא, עשבים ממחר וקראמבל אגוזים

**ספל מרק** - חם או קר, בהתאם לעונה ולגינה

**מאפה טאבון** - גבינת עיזים מעושנת במרווה, בטטה, ארוגולה ושקדים

## עם התיישבות האורחים, נגיש בגלים למרכז השולחן

**לחם פוגאס** מקמחים כפריים ועתיקים בעבודת יד \* מוגש עם מיני טובים

קרם סלק עם טחינת אֶלֶיֶסְמִין אדומה | זיתים בכבישה שלנו עם

צמחי תבלין מההר | שמן זית מכרם הזיתים שלנו ותמצית רימונים ביתית |

פסטו כוסברה | ממרח תומא | עגבניות טריות ומיובשות על ממרח שעועית בובע'ס ורוזמרין

## סביצה דג-ים

**סלט ירוקים** - עלים, תפוחות, תרמילים, פקעות וצנוניות בויניגרט זרעי עגבניות

**סלט נבטים אורגניים** - קרם יוגורט, לְבֵנָה וקישק, פלפל שושקה קלוי וצלפים פריכים

## נמשיך עם מנות קטנות

\* חלקן בהגשה אישית וחלקן למרכז השולחן

### כנאפה חצילים וחלמון

**שקדי עגל** - קרם דלעת וחמאה חומה

**סלט עגבניות ורוקט** בויניגרט עמבה

**כבדי עוף אורגני** בתרד ותרכיז רימונים

**קלמארי סלרי**, קולורבי, תפוזים

## ואז...

**בוטצ'ר קצבים** - נתחים מובחרים ומיושנים מבקר וטלה, \* שלושה נתחים שונים רוטב ציר בקר ומח עצם

**סלט עלי רוקט וחסות** בויניגרט שמן אגוזים

**תפוחי אדמה** אפויים פעמיים

**צרור אספרגוס וצטרה** ברוטב הדורים

## קנבס מתוקים

\* מצוייר על לוח עץ זית

**מלבי נורלי** קולי שזיפים וגרניטה תפוח ירוק

**מוס לימון ופטל אדום**

**סורבטים** מפירות טריים

**פנה קוטה** - עוגיות קדאיף, סירופ תבלינים

**פאדג' שוקולד** מרציפן שקדים ורוזמרין, גאנאש שקדים ושוקולד לבן

**גלידת פיסטוק** ואלת המסטיק, "עוגיות" פילו וקונפיטורה

**פירות טריים**

חליטת קפה BEANZ וחליטת תה צמחים

