

אביב וקיץ!

תפריט שולחן מהשדה למשרד

מהמטבח העונתי

מגש סלקים צבעוניים

קרפצ'יו סלקים צבעוניים מרזים, גבינת חבור של מחלבת ברקנית, רוטב יין אדום מצומצם עם סילאן מקיבוץ סמר ובצל ירוק

טרטר דג שומר והדרים

דג טרי מנמל יפו, פירות הדר, שומר צעיר חתוך דק, נענע, בצל סגול, אגוזים קלויים של הדלי.

לחמים שונים ומטבל הבית שלנו

שמן זית בלונד הבית, סילאן מקיבוץ סמר, חרדל (בעונה)/מחינה

סלט מוצרלה

גרגר, בצל צלוי, עגבנייה שרי, בצל סגול, תערובת אבקת אגוזים, סילאן, שמן זית לימון.

מיקס ירקות עונתיים

מיקס ירקות עונתיים חתוכים גס עם סומק לימון ושמן זית

סלט ירוק עם גבינה צלוייה

סלק ירוק, עם אגסים, רוטב יין, אגוזי מלך, בצל צלוי, קורסיקה צלוייה

מהמעדנייה

מגש כל הטוב שלנו

מגש עם מעימת מכל מה שאנחנו מכינים כאן גבינות משק מסוגים שונים, גם רכות וגם קשות, פסטו משמח, מטבל עגבניות חורפי, פירות וירקות עונתיים על המגש.

דג מעושן ומותססים

ירקות מותססים שאנחנו מכינים, דגים כבושים - פורל מעושן ואינמיאס כבוש מגיע עם צזיקי של הדלי וסלט ירקות גס.

תביא לי את כל הצנצנות

אנחנו מביאים את כל הצנצנות שאנחנו מכינים במעדנייה, חמאת בזיליקום, מטבל עגבניות שרי קונפי צ'ילי מותסט, זיתים מהמסיק האחרון, פסטו עשבים, ממרח סלקים בתנור, צזיקי של הדלי

מבחר ביסים או חצאי כריכי מחמצת

כריך גבינות משק | חביתה רכה עם צזיקי | פורל מעושן | ירק צלוי עונתי (מבעוני) | סלק וסנט מור

מאפים מתוקים ומלוחים בעבודת יד (אפשר מיני ואפשר גדולים)

מלוחים - תרד וגבינה, מוצרלה ועגבניות שרי, פטריות וקשקבל מתוקים - ריקומה ופמל, פיסמוק, שוקולד חלבה, שקדים, קינמון.

אפשר להוסיף עוד משהו?

בוודאי!

אפשר לשדרג, אפשר להוסיף מנות יותר עיקריות כמו קציצות דגים של אלבז או מרקים למינהם

מועדון החברים

כולם חצים להיות חברים של אלהמברה



מתוק לו מתוק לו

עוגת גבינה באסקית מירמיסו עם הקפה של אלהמברה מוס שוקלד עם נוגט ושמן זית