

קפית: המושבה אירועים באווירה אחרת



קפית: המושבה

תפריט אירוע: 220 ש"ח לסועד

התחלות:

- פוקצ'ה מתוחה בשמן זית ומלח ים.
- מבחר מטבלי השף תוצרת בית: טחינה, פסטו כוסברה, ריבת פלפלים חריפה, פלפלים קלויים, קרם ארטישוק, מבחר זיתים מתובלים
- קציצות כרישה וגבינה בולגרית עם מטבל שמנת חמוצה ועירית
- כרובית מטוגנת מצופה, עם טחינה גולמית וצ'ילי מתוק

עיקריות: למרכז שולחן

- סלט קיסר - לבבות חסה ערבית, עגבניות שרי, גבינת פרמזן וקרוטונים בתיים עם רוטב קיסר (אנשובי)
- סלט ירוק - עלי חסה, עלי בייבי צעירים, עגבניות שרי, אגוזי מלך בליווי רוטב בלסמי

עיקריות לבחירה:

- שיפודי סלמון טרי ברוטב טריאקי - עם אורז בסמטי, ירקות ירוקים, שומשום קלוי ובצל פריך
- פילה סלמון טרי עם ירקות צרובים בגריל
- פילה דניס צרוב עם מג'דרה בורגול ועדשים שחורים אורגניים, עגבנייה ובצל בגריל, שום קונפי, לימון כבוש וטחינה גולמית

אלכוהול:

לבחירה: כוס יין אדום / לבן / מבעבע
שליש קרלסברג / טובורג.
תוספת כוס יין- 15 ש"ח | תוספת בקבוק יין- 90 ש"ח

שתייה קלה מוגזת לבחירה:

קולה / קולה זירו / ספרייט / דיאט ספרייט / פררלה.

שתייה חמה:

• קפה הפוך • תה • תה נענע

סיום מתוק: למרכז השולחן

- קרם ברולה צרפתי קלאסי בזיגוג סוכר מקורמל
- קראק פאי - פאי קראנצ'י ונימוח עשוי מגרנולה, טופי, וניל וקרמל. מוגש עם סורבה קוקוס
- עוגת גבינה של פעם - עוגת גבינה בסגנון ניו יורקי
- עוגת ביסקוויטים של אמא - עוגת ביסקוויטים וקרם וניל