



ארוחת חג ראש השנה תשפ"ז

ראשונות לבחירה 1



ניוקי סלמון: ניוקי עם קוביות סלמון, צלפים, בצל אדום, בזיליקום, צילי ועגבניות שרי.
סירות זוקיני ממולאות: סירות זוקיני וקישוא ממולאים בכבדי עוף, ברוטב קרם כרישה, מעוטר בבצל ירוק.
סיגר פילו טבעוני:  סיגר פילו ממולא תרד, בצל וסומק, לצד סלסלת עגבניות. גפילטע פיש קלאסי.

מרקים

מרק עוף צח: עם ירקות שורש.
מרק בצל: עם יין לבן, מוגש עם קרוטון באגט גדול וגבינה טבעונית מגורדת מעל.
מרק שקדים לבנים ושום.



סלטים לבחירה 5



סלט חסה ורימונים: עלי חסה פריכים, עלי בזיליקום, רימונים וג'עלה, בוויניגרט שמפניה מתקתק.
סלט חצילים פיקנטי: חצילים פרוסים עם סלסה של עגבניות ופלפלים.
סלט עגבניות שרי: עגבניות שרי צבעוניות, בצל אדום, זיתי קלמטה ובזיליקום.
סלט זוקיני רענן: רצועות זוקיני וקישואים, עלי נענע, רוקט, בצל ירוק ולימון.
סלט כרובים אסייתי: כרובים בניחוח אסייתי עם שומשום שחור ולבן.
סלט סלרי ותפוחים: סלרי, קולרבי, גרנולה, תפוחי עץ ונענע.
סלט טבולה תאנים: מלא עשבים ירוקים, תאנים ובורגול.
מטבוחה ביתית: תבשיל עגבניות, שום ופלפלים קצוצים.
סלט עדשים שחורות: עדשים שחורות, ענבים, סלרי, אגוזים ובצל סגול.
סלט סלק ואגסים: סלק צלוי בתנור עם אגסים ובצל ירוק.
סלט פאטוש: עם קוביות חלה גדולות צלויות בשמן זית.
סלט מלפפון ופאקוס: נענע טרייה, בצל ירוק וקשיו קלוי.





מנות עיקריות לבחירה (2)

דגים

פילה דג משווייה: פילה דג לברק/דניס/מוסר בנוסח מרוקאי.
פילה דג ים תיכוני: פילה דג בעשבי תיבול ופיסטוק קלוי.
סלמון במיסו: סלמון במיסו, ליים, ג'ינג'ר, בצל ירוק וצ'ילי.

מנות עוף

פרגיות ממולאות: בפריקי/בורגול, פיצוחים, תאנים יבשות ובטטה.
פרגית בגריל בשומר ותפוזים: עם שומר, תפוזים, בצל אדום, זיתי קלמטה ובזיליקום.

מנות בקר

תבשיל לחי/ראש עגל: עם גרגרי חומס, פלפלים אדומים ועלי מנגולד.
אוסבוקו ביין לבן: עם ירקות שורש ותימין.
אונטריב BBQ: ברוטב ברביקיו, וויסקי, חרדל ודבש.
כתף בקר בבישול ארוך: עם בצלי שאלוט, סלרי ותימין.

תוספות חמות

קרעי תפוח אדמה ננסי: בתערובת הרב פילדלפיה.
ירקות כתומים אפויים: בתנור עם שום קונפי ושמן זית.
אורז ירוק: עם עשבים ירוקים טריים וחמוציות.
שעועית ירוקה: בסויה, בצל סגול, שום קונפי ושומשום קלוי.
אורז מעורב: אורז בסמטי ואורז בר עם טבעות כרישה ושקדים קלויים.
צימס מסורתי: גזר, צימוקים ושיזפים.

טבעוני/צמחוני

"שווארמה טופו": עם בצלים מקורמלים.
שניצל טופו ממולא: שניצל טופו ממולא בתרד בציפוי פירורי לחם.





המיוחדים שלנו

נתחים שלמים

רוסטביף סינטה: רוסטביף עם שיני שום, ענפי רוזמרין, חרדל דיז'ון ודבש איקליפטוס.
(נתח של כ-2 ק"ג לפני צריבה. מתאים ל 6-8 סועדים). **מחיר לנתח: 690 ₪**
שוק טלה חגיגית: שוק טלה עם אורז, פירות יבשות ובהרט, צלוי בטבון.
(מנה חגיגית, מתאימה ל-6-8 סועדים). **מחיר: 730 ₪**
עוף שלם ממולא: ממולא בפריקי/בורגול עם פיצוחים, תאנים יבשות ובטטה. (מתאים ל-4-5 סועדים) **מחיר לנתח : 220 ₪**

מרכז שולחן

סביצ'ה דג: קוביות מנגו, בצל אדום, כוסברה. מוגש עם עלי חסה לסנובה - 45 ₪
טאטקי סינטה: בציפוי ירוקים עם רוטב סויה רימונים (מתאים ל-4 סועדים) - 330 ₪
רולדת בשר: ראגו בקר עם בצלים, יין לבן, פטרוזיליה, תפוח עץ ודבש עטוף בבצק עלים – 245 ₪
קרפצ'ו סלק 🌱: עם עלי רוקט וקשיו בצ'ילי – 60 ₪ (לצלחת)
סלט ביצים: מזרח אירופאי עם בצל, מעוטר בבצל קריספי – 60 ₪ (ל-500 גר')
סלט כבד קצוץ מסורתי – 65 ₪ (ל-500 גר')
חזרת – 30 ₪ (ל-250 גר')
קניידלך עם שבבי שקדים - (10 קניידלך) – 70 ₪

לפרטים

להזמנות ושאלות התקשרו או שלחו הודעה - 050-5234133

הכל אצלנו נעשה טרי, באהבה ומכל הלב - ומגיע ישר עד אליכם הביתה.

אם יש אלרגיות או רגישויות, בבקשה תעדכנו אותנו מראש בהזמנה.

אוהבים ומאחלים חג שמח ושנה מעולה!

צוות פמפה

