

ערבי ספיישל שף אורח  
ביקב ויתקין

# שף יהונתן שרביט

13/12/22  
27/12/22-1

## התפריט

היינן אסף פז התאים  
יינות לתפריט שיצר  
השף יהונתן שרביט



צילום: אנטולי קריניצקי

### יין מסע ישראלי לבן

פוקאצ'ה בהתפחה של 72 שעות  
מתערובת קמחים איטלקיים.

חמאת סלרי, סחוג גזר, מגי,  
סטראצטלה, אורטיז ושמן זית מגל.

### מסע ישראלי ורוד מהדורת מגנום 2021

#### פתיח

קרוקט כרישה, רייט דג ים קונפי, קציפת כרישה מפוחמת

### ויתקין גרנאש בלאן 2021

#### ראשונה

אנילוטי קרם תירס, חמאת מרווה,  
אמרטי, אספרגוס ופרמזן 24 חודשים.

### ויתקין תובנה 2019

#### ביניים

טרטר אינטיאס, תפוזי דם, שמן ריחן, מלפפון ופלפל חריף.

### ויתקין פיננו נואר 2021

#### עיקרית

מוסר ים, ציר דגים וזעפרון, פרח קישוא.

טעימת שני יינות זה לצד זה:  
קברנה פרנק 2018, גרנאש נואר 2019

#### קינוח

טירמיסו פיסטוק סיציליאני, פיסטוקים מקורמלים וקקאו.

מחיר לאדם: 450 ₪

הזמנת מקום דרך האתר של היקב: [VITKIN-WINERY.CO.IL](http://VITKIN-WINERY.CO.IL)

יקב ויתקין ~ VITKIN WINERY