

תפריט קיץ 2023

תפריט מפנק בחמשוש

האוכל הקטן שליך היין



מנות טאפאס וסלטים

40

סלט קיץ

חסה סלנובה, רוקט, עלי בייבי, עגבניות שרי, סלרי, צנונית, זיתי קלמטה, פלחי פרי קיץ כתום - ויניגרט לימון זעתר

40

חציל בלדי

חציל צלוי מוגש על לבנה, עם עשבי תיבול מהגינה, רוקט ושקדים קלויים

40

סלט אבטיח

אבטיח, צ'ילי ירוק, בצל סגול, נענע, בזיליקום וגבינה בולגרית

40

סנייה של כרובית אפוייה בטחינה

מוגשת על קונפי עגבניות בתוספת סומק

40

סלט קישואים טריים

פרוסות דיקות של קישוא/זוקיני או פקוס חי מוגשות על מצע של מרק יוגורט קר

55

מאפה בלקני

מאפה עם גבינה מלוחה ותרד, מוגש עם צידיקי, עגבניות קונפי ושום קונפי

40

סלט שוק

עגבניות שרי, מלפפונים, גמבה, צנונית, בצל סגול, קרעי פוקצ'ה קלויים, זיתי קלמטה וגרעינים קלויים תוספת בולגרית 10 ₪

ספיישל משתנה שאלו את המטעימה

משהו מתוק

דברים מתוקים שמוכנים אצלנו שאל את המטעימה

35

כדור גלידה גולדה

תפריט קיץ 2023

מגישים בימים א'-ו'

האוכל הקטן שליד היין



פלטת גביונות

80

פלטת גביונות- לדוג

מבחר גביונות יעקובס + צלוחית דיתים

90

פלטה טבעונית- לדוג*

מבחר גביונות על בסיס שקדים/ קשיו מבית "מעדני טבע" + צלוחית דיתים

לחמים ולצד הלחמים

25

פוק'צה שום רוזמרין \ מיני כיכר שאור דגנים

מוגשת עם, בתוספת 3 מטבלים. תוספת מטבל קטן - 5 ₪ | תוספת מטבל גדול - 15 ₪ **

40

ג'אבטה*

מוגשת עם 2 מטבלים + חמאה או שמן זית ובלסמי.

תוספת מטבל קטן - 5 ₪ | תוספת מטבל גדול - 15 ₪ **

40

צלחת ירקות עונתיים טריים מוגשת בימים א-ד בלבד

מוגשת עם שמן זית וסומק

ספיישל משתנה שאל את המטעמי/ה

חדש במרכז המבקרים

כריכים וטוסטים בימים א'-ד' בלבד

מוגשים עם סלט קטן | 40 ₪ לכריך / טוסט

כריך גאודה - חמאת עשבים, רוקט ועגבנייה

כריך גבנות עזים - מפאנד קלמטה ועשבי תיבול,

עגבנייה ובצל סגול

טוסט קמברט - ריבת הבית, עגבנייה קונפוי ובזיליקום

טוסט קצומה - קונפוי שרי-שום, דיתי קלמטה ורוקט

טבעוני/ נטול גלוטן (בתוספת 10 ₪ למנה)

לפרטים שאל את המטעמי/ה.

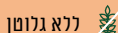
משהו מתוק

דברים מתוקים שמוכנים אצלנו

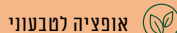
שאל את המטעמי/ה

כדור גלידה גולדה

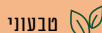
35



ללא גלוטן



אופציה לטבעוני



טבעוני