

**פטריות שמפיניון מטוגנות** -בציפוי פרורי לחם יפניים בליווי רוטב איולי

**כרובית בטמפורה** -בליווי עלי זעתר

**ברוסקטה** -טרטר עגבניות ועלי מרווה מטוגנים

**פשטידות ברוקולי** -עשירות אישיות

**סינטה כבושה**

**ראפ סלמון** - עם טאפנד זיתים

**אגרול עלי אורז** - ברוטב סצ'און

**אגרול** ויאטנמי

**סביצ'ה סלמון** -עם פלפלים צבעונים

**מדליוני צ'וריסוס** -פלפל קלוי, עלי בייב על מקלי

**קרפצ'ו בקר** - עלי בייבי, בלסמי, מקל יקיטורי

**קבב דגים** - טחינה יוגורט מקל רוזמרין צלחת אישית

**טמפורה ירקות** - מבחר ירקות מטוגנים בבליילה ורוטב סויה

**מרק כתום** - קרוטונים, עירית, בכוס אספרסו

**אמפנדס** - אפוי במילוי ירקות ברוטב צ'ימיצורי

**מרק דלעת** - בליווי, עירית, גרעני דלעת קלויים

**עמדת מיני טורטיות** - אישיות לבניה אישית



### קבלת פנים

**קבבוני טלה** - על קינמון וטחינה ירוקה

**שיפודי עוף בלימון** - רוזמרין וחרדל דיז'ון או בשום ומייפל

**מיני שיפודי פרגית** - ברוטב חלב קוקוס ולמון גראס

**סאטה** - שיפודי פרגית (רוטב בוטנים פיקנטי).

**כדורי עוף ויאטנמיים** - ברוטב סצ'און

**שיפודי אנטרקוט** - בצ'ילי מתוק.

**קרוסטיני כבדי עוף** - על מצע ריבת בצל/ריבת עגבניות שרי

**כבד בטמפורה** - בליווי רוטב סילאן ויין

**כדורי עוף** - עם פירות יבשים בליווי פירורי לחם ושומשום

**שיפודי סלמון בטמפורה** - בליווי רוטב צ'ילי

**בצקוני פילו מוזהבים** - במילוי דג סלמון בזיגוג למון גראס ודבש

**סלמון ראפ** - טורטייה מגולגלת במילוי סלמון מעושן, עלי בייבי וטפנד זיתים

**קרפצ'יו דג** - עם חרדל ולימון

**שיפודי דג** - בציפוי תבלינים ריחניים ופירורי לחם

**סושי** - דגים/צמחוני



## עמדות קבלת פנים

### **מזנון יאקי סובה:**

אטריות ביצים מוקפצות עם מגוון ירקות, בשמן שומשום וקשיו. מוגש בשתי וריאציות:  
'יאקיסובה צמחוני' בתיבול מעודן של רוטב סויה וצ'ילי מתוק ויאקיסובה בשרי בליווי נתחוני עוף במרינאדת דבש וצ'ילי במתכון סודי של השף..

### **מזנון מקסיקני:**

טורטיות תירס מקסיקניות בהכנה פרונטאלית: במילוי של קדירת נתחוני עוף במרינאדה מקסיקנית המתבשל במתקן חימום ייחודי. עלי ביבי בליווי מגוון רטבים - איולי צ'ילי, איולי פסטו, רוטב מקסיקני ורוטב גוואקמולי.

### **מזנון סושי:**

ייחתך לעיני האורחים. (תוספת של 10 ₪)  
סושי מאקי במגוון מילויים: צמחוני/סלמון/טונה אדומה/טונה יפנית. ניגרי (כדורי אורז יפני עטופים בנתח דג), Inside out מוגש עם וואסבי, סויה וג'ינג'ר כבוש.

### **מזנון "אמריקאי":**

מיני המבורגרים מבשר בקר טחון 100% מוגש על פלנצה רותחת בצלייה פרונטאלית, בליווי לחמניות ביס, צ'יפס, פרוסות עגבנייה, קטשופ, מיונז ביתי וחרדל.





### המשך מזנונים-

#### מזנון פוקאצ'ות פניני:

רוסטביף אנטרקוט מטובל, חזה אווז, קורנביף בליווי עשבי תיבול, מבחר ירקות: חסות, עגבניות, מלפפונים, חצילים, פלפלים קלויים, פסטו, טפנד זיתים, ממרח עגבניות, מיונז/חרדל, ביצים קשות.

#### מזנון "לה טוסקנה":

סוגים שונים של פסטה טרייה ואיכותית: פנה/פוזלי/ספגטי (2 סוגים לבחירה) במבחר רטבים: פוטנסקה, מלנזה, עשבי תיבול בליווי כרישה/ פטריות/ בטטה/סלמון ועוד.

#### מזנון יקיטורי:

סגנון הגשה אקסקלוסיבי של מבחר שיפודים בטעמים שונים על גריל אבנים ייחודי.

\*שיפודי סטה עוף ברוטב חמאת בוטנים

\*שיפודי פרגיות בשום סויה ומיפל

\*שיפודי קבב טלה בליווי טחינה ירוקה

\*שיפודי ירקות בטמפורה בליווי רוטב צ'ילי מתוק

#### קבביס בר :

קבב טלה מבשר טרי מובחר ועשבי תבלין טריים בנוסח הבית על פי מסורת.





## סלטים

**סלט ירוק-בטטות, שרי, בוטנים קלויים**

**אנטיפסטי- חציל, זוקיני, כרובית, פלפלים, בצל סגול**

**סלט עלים ירוקים- עם אגסים טריים בוינגרט דבש/סילן/הדרים/חרדל/לימון ושמן זית**

**עלים ירוקים וחסות- בליווי פרי עונתי ואגוזי מלך ברוטב ווינגרט הדרים/פסיפלורה**

**פלחי עגבניות דקים- בצלים בטיבול סומק וצנוברים ושמן זית**

**סלט עשבי טיבול טריים- כגון פטרוזליה, כוסברה, בצל ירוק, ונענע, שמן זית ולימונים טריים**

**רצועות פלפלים צבעוניים ובצלים- מוקפץ ברוטב טרייקי וסומסום שחור ולבן מוגש חם**

**מבחר של פלפלים קלויים-על הגריל בתחמיץ של שמן זית חומץ וטימין**

**סלט פטריות-עגבניות שרי בבזיליקום, שמן זית וצנוברים**

**סלט גזר – עם פקאן סיני בוינגרט הדרים**

**פוזילי- עם עגבניות מיובשות וזיתי קלמטה**

**סלט ירוק-ברוטב ווינגרט בליווי אגוזי מלך קלויים**

**סלט עלי בייבי עלי רוקט ובזיל-בליווי עגבניות שרי ובוטנים קלויים**

**סלט עלי בייבי ובטטה- מבחר עלי בייבי מעוטרים בטבעות בטטה צליות בתחמיץ בלסמי ופלפלים**

**פנה אלה רומא- פסטה עם צנוברים עגבניות מיובשות בזיל טרי זיתים סורים חרוכים ושום**

**כרוב סיני- עם נבטים סינים בתחמיץ סויה שומשום וגרעיני חמניות**

**אנטיפסטי- מקלות בטטה ומקלות קישואים בצל אדום חציל ופלפלים קלויים**

**קישואים בנענע ושקדים- זוקיני בליווי נענע ובזיליקום בשקדים ובוטנים מקורמלים**

**מקלות גזר דקיקים- בעלי כוסברה קוביות לימון ושמן זית מתובל**

**טאבולה ערבי- גרגירי בורגול בליווי קוביות עגבנייה פטרוזליה נענע וכוסברה בתחמיץ טבעי**

**קוויאר חצילים- חציל קלוי באש פתוחה עם עגבניות קצוצות שום, שמן זית וטחינה**

**סלק חי -בניחוח נענע ולימון**



### תוספות

<b>ירקות אפויים בתנור</b>	<b>שעועית ירוקה-</b> עם שקדים, עגבניות מיובשות, שמן זית,
<b>אנטיפסטי חם</b>	<b>תפו"א-</b> עם רוזמרין, בטטות בתימין
<b>ברוקולי -בליווי שקדים מולבנים</b>	פאייה ירקות
ווינגרט אילי	<b>אורז אינדונזי</b> – תערובת ירק טרי אגוזים ושמן שומשום
<b>נודלס</b> -מוקפץ עם ירקות.	<b>אורז צהוב-</b> בליווי ירקות מוקפצים
<b>פרובנסל עגבניה-</b> חצאי עגבניות במילוי עשבי תיבול וקראסט	<b>אורז לבן-</b> בליווי פירות יבשים
<b>פסטה-</b> ברוטב נפוליטנה ביתי ועשיר	<b>תפו"א-</b> בשמן זית ועשבי טיבול
<b>פסטה</b> -ברוטב בולונז	<b>בטטה צלוייה-</b> בניחוח טימין טרי
<b>פסטה</b> -ברוטב פסטו בליווי בטטות מטוגנות או פרחי ברוקולי	<b>סירות תפ"א אפויות-</b> בליווי רוטב אילי צ'ילי





## עיקריות

פרגית- צ'ילי בצד

אנטרקוט - ברוטב יין

סלמון- ברוטב טריאקי.

צ'ילי קונקרנה- בבישול ארוך מבשר משובח

רצועות פרגיות וחזה עוף -בטיבול אוריינטלי עדין "בסגנון מעורב ירושלמי"

רצועות פילה אמנון- בציפוי קמח מטובל מטוגן בשמן עמוק

סינטה צלויה- בחרדל דיג'ון ועשבי טיבול

צלי רוסטביף -ברוטב פטריות

נתחי אסאדו -ברוטב ברביקיו

חזה עוף -במילוי תערובת פירות יבשים ברוטב סילן

חזה עוף -ברוטב לימונים ודבש בניחוח מרווה

דג אמנון -צלוי בנוסח מזרחי

דג אמנון -ברוטב לימון ויין לבן ופלפלים



Piny Vanil  
Catering & Service



קינחים

- מיני פאי בטעמים שונים
- טרפסל שוקולד בלגי בציפוי קקאו
- מיני סופלה שוקולד
- מגנום שוקולד
- מקרונים
- קרמבו במילוי שוקולד בלגי
- פאי תפוחי עץ
- קדאיף
- היער השחור

