

חמישי רסטו // תלמידי קורס הבישול מארחים

עם בוא החום, אנחנו יוצאים החוצה... ומציעים ארוחות בהשפעת מדינות החום. הערב, בחרנו במטבח ירקות ודגים עם פזילה קלה למטבח המקסיקני.

שולחן של טבחים / 148 ש"ח לסועד.

כל המנות בתפריט בהגשה למרכז השולחן עם נקטר הגויאבות האלכוהולי שלנו.

מנות ראשונות – למרכז השולחן

עגבניות ערבה טריות וצליות.

סיקיל פֶּאק, גרעיני דלעת מסוכרים עם אֶקוּוה דה צ'ילי.

טורטייה פְּרִי טאקוס, של תמנונים וחלפניו.

עלים של חסה, שעועית של מקסיקנים ורוטב אננס פיקנטי.

פילה בקר נא עם סלסה מְטָשָה.

אבוקדו, בצלים ועשבים שוטים.

המשך – למרכז השולחן

טורטיאָטָה של דג ים בָּרָאב של פֶּסְטוֹרִים.

עם הרבה תבלינים וסלסות של מקסיקנים.

קינוחים

כלאן אָצְטֶקִי.

שוקולד של ילידים קצוף והרבה תבלינים.

שתייה

גויאבה בום - 30 ש"ח - טאקילה, גויאבות ועוד כל מיני.

יין הבית: ALPINYA לבן לבן של יקב אובלאס (אח של סוסו) - בקבוק - 94 ש"ח / כוס - 24 ש"ח.

מים מוניצפלים: בחסות עירית ת"א.

*אנחנו, הטבחים של הסקוליאריד, מבשלים לכם כחלק מתכנית הלימודים בקורס הבישול שלנו. אנחנו עושים הכל כדי שתיהנו, נשמח אם תוכלו לשתף אותנו במה שאהבתם (וגם מה שפחות אהבתם...) בתיאבון.

