

חמישי רסטו

סקוליארד • BY DANON

חמישי רסטו // תלמידי קורס הבישול מארחים

בצל מזג האוויר הקריר, הפופאפ שלנו נכנס פנימה... ומציע ארוחת חורף קלילה בהשראת המטבח האזורי של איטליה.

שולחן של טבחים / 148 ש"ח לסועד
כל המנות בתפריט בהגשה למרכז השולחן עם אפריטיף

מנות ראשונות - למרכז השולחן

פינוצי אי פקורינו
שומר צלוי, לימון, צלפים והרבה חמאה.

פרינטה של קישואים ונענע
קמח חומס, סטרצי'טלה וצנוברים

פילה בקר סקוטטו
"דאה ורדה" עם הרבה עשבים ורוקט.

המשך - למרכז השולחן

צ'יקן פרמזון 2.0
בשר תרנגולות צלוי על העור, גרגנלי טרי, פסטו ופרמזון קצוף.

קינוחים

אמלפיאטה
סלט של לימונים נאים וכבושים, אמרטי וסורבה שקדים.

שתייה

אפרטיף: פינו דה שרונט No17

יין הבית: סוסו של יקב אובלס, מהמגף לשולחן.

מים מוניצפילים: בחסות עירית ת"א.

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

SCHOOL'ARD

במה לקולינריה • BY DANON

