

## חמישי רסטו // תלמידי קורס הבישול מארחים

ימי האביב והקיץ מביאים אתם כמיהה לים. הערב אנחנו נישאים עם הרוח הימית אל האיים של מזרח הים התיכון ומבשלים בהשראת הדגה והירק של הפינה שלנו בכדור... קליספראס!

### **שולחן של טבחים / ש"ח 148 לסועד.**

כל המנות בתפריט בהגשה למרכז השולחן לצד דריק ראשון על חשבון הברון

### מנות ראשונות – למרכז השולחן

#### **פילה בקר נא, חתוך כמו טרטר**

אחו ביאנקו קצוף, עם ושקדים לבנים.

#### **טמכורה של עלים וירוקים**

במילוי של גבינת חלומי וקרם של חציל ירוק.

#### **אסקבש של טונה אדומה**

עגבניות מורשת פרוסות דק, בצל וחומץ.

### המשך – למרכז השולחן

#### **לברק צלוי עם ויירג' של לימונים ועשב.**

תבשיל של פרגולה, עם בובס וזעפרן.

### קינוחים

#### **גלקטיס.**

קרם חלב עשיר, עלי פילו וגפן.

### שתייה

**אפרטיף** - 30 ש"ח - בעיקר אוזו 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 עיריית ת"א.

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

