**ארוחת שף פרטיות ומלא אווירה:**

**פתיח:**

* לחם בסגנון פרנה עם תבלינים אפוי על חלוקי נחל בטאבון לצד 4 מטבלים
* חמאת זיתים ירוקים צלפים וזעתר
* כדורי לבנה עגבניות ופלפל צומה שמן זית בלסמי
* ראשי שום אפוי נייר כסף עם מלח ים אטלנטי
* **צלחת חריפים**: צילי ירוק טרי פרוס, צילי ירוק מטוגן עם דבש ושמנז, סחוג כוסברה ליים.

**מנות ראשונות:**

* **דג כבוש ( עם הפתיח):**גרמולטה ים תיכונית, ריבת שרי ,צלפים, עשבי תיבול , צילי ירוק .קרמבל קלמטה.
* **אבטיח ודג נא:** אבטיח סוואר אוזו , שסימי דג עם עשבי תיבול , גבינת טולום, גרגרי חרדל מותסס ,בצל לבן מוחמץ ,צילי ירוק אורגנו טרי.
* **פלפל דגים :** פלפל מגרגרי חומוס תבלינים עשבים ודגים , כרוב מוחמץ, איולי עמבה ,ריבת מלפפון ,חציל מטוגן, כוסברה.
* **כרוב יווני :** ממרח סקורדליה , כרוב ניצנים צלוי בתנור, צימיצורי ענבים ,שום קונפי, שמן בצל ירוק סומק נענע.
* **סלט ירקות מדורה וגבינה משק שוורץ** : שורש סלרי , תפוחי אדמה , סלקים, צנונית בצל סגול אפויים גחלים, גבינת שרי משק שוורץ , עלים חרדליים , ויינגרט אגס סומק וזעתר, דואה מיצרית ,שמן בצל ירוק,
* **עלי גפן ים תיכונים**: עלי גפן במילוי דגים אורז צנוברים חמוציות ועשבי תיבול, מטוגן בטמפורה סיזיקי פקוס ,לימון ברולה, צנונית מותססת, סלסת עגבניות, שמן עשבי תיבול.
* **גראטן ערבי וברמונדי בטאבון :** גראטן עם כרוב תפוחי אדמה שמנת וזעתר**,** ברמונדי אפוי בתנור עם דואה מיצרית וחמאת צלפים , קרם ירקות שורש אספרסו וסילן, ציר כרוב יין אדום, ציפס ירקות שורש, אבן יוגורט.

**קינוח לבחירה:**

* **בסבוסה הדרים אסלית** עם מי סוכר וורדים , גלידת לבנה מנתה , קרמבל עגבניות , ריבת שרי קינמון , זעתר מסוכר.
* **ריקוטה צלויה :** קרמבל עגבניות , ריבת שרי קינמון , טוויל עגבניות , אגוזי לוז מסוכרים , שמנת חמוצה.