



תפריט ראש השנה תשפ"ז 2026

כשר בהשגחת הרבנות פתח תקווה, בשר חלק ירקות חסלט
כל המנות נעשות בעבודת יד, עם דגש על טעם, טריות ואיכות.

ספיישלים לחג 🥂

- כתף טלה חגיגי – נצלה באיטיות עד לרכות מושלמת, מוגש עם ירקות שורש צלויים ועשבי תיבול.
- פסטייה מרוקאית - מאפה פילו מתקתק ממולא בנתחי פרגית ופירות יבשים
- קוביות אסאדו בגלייז ברביקיו ומרינדה מעושנת – רוטב מתקתק-מעושן

בשרים מהמעשנה 🔥

כל הנתחים מוגשים בליווי מטבלי הבית- צ'ימיצ'ורי, שום קונפי וריבת חלפניו

- בריסקיט 10 שעות עישון – נתח חזה בקר שנפרס ברכות, בעישון פחמי הדר
- פיקאנייה מזוגגת מלכת המעשנה – עסיסית ומעושנת בשבבי עץ מייפל ופקאן, ומלאת ניחוחות
- אנטריקוט ארגנטינאי מעושן – נתח מובחר בעישון ארוך (8-10 שעות), טעמים עמוקים ועשירים
- אסאדו על העצם – עישון איטי של 10-12 שעות עד לרכות מושלמת, חוויית בשר אמיתית
- אונטריב- בשר צלעות בעישון ארוך ועדין. מתאים במיוחד לבשר מפורק
- שייטל - נתח רזה עשיר בטעמים עמוקים
- חזה אווז - מעדן בעישון עדין
- כרעי עוף מעושנים נמס בפה

ראשונות 🥟

- כבד קצוץ מסורתי אמיתי – עם בצל מטוגן, טעמים של פעם.
- חזרת ביתית חריפה נעשית במקום
- קרעפלך ביתי - כיסונים במילוי תפוז"א מוגשים עם בצל זהוב פריך
- פלמיני - כיסונים במילוי בשר מוגשים עם בצל זהוב פריך.
- בלינצ'ס ממולא בשר – במילוי בשר מתובל
- בלינצ'ס ממולא פטריות - פטריות שמפיניון, עטוף דק ועדין.
- פסטייה חמה – מאפה מרוקאי חגיגי במילוי פרגיות ופירות יבשים
- פסטייה אסאדו - אסאדו מפורק – מתוק-מלוח מרגש.
- עלי גפן עבודת יד במקום ברוטב מתקתק חמצמצ



עיקריות עוף

- כרעיים מזוגגות בדבש ושום – עסיסיות בציפוי קרמלי-מתקתק.
- כרעיים עם ירקות שורש – עוף בתנור בסגנון ביתי, ניחוחות חג אמיתיים.
- פרגית ממולאת – במילוי בשר, אורז ופירות יבשים – חגיגות על הצלחת.
- קציצות עוף ברוטב סלרי ואפונה – ירושלמיות, נימוחות, מלאות טעם.
- קציצות עוף ביתיות מטוגנות – פשוטות, פריכות ואהובות על כל גיל.
- שניצל עוף קריספי – בציפוי פירורי לחם וקורנפלקס, פריך במיוחד.
- שניצלונים בציפוי שומשום – חביבי הילדים, זהובים וקריספיים.
- חזה עוף על האש – נצלה על גריל פחמים, עסיסי וריחני.
- סטייק פרגית על האש – פרוסות פרגית בגריל עוצמתי.
- כבד עוף מוקפץ – עם הרבה בצל – עומק טעמים.
- מוקפץ נתחי עוף – מוקפץ עוף עם ירקות ברוטב טריאקי, מנה קלילה ועשירה.

עיקריות בשר

- סופריטו אונטריב ותפוז – תבשיל בישול ארוך עם תפוחי אדמה זהובים וניחוח עמוק.
- גולאש הונגרי – בשר אונטריב, גזר, בצל, תפוחי אדמה והרבה פפריקה – בדיוק כמו בהונגריה.
- צלי בשר פרוס – ברוטב דמי-גלאס עם פטריות טריות, עשיר ומלא עומק.
- קציצות בשר ברוטב עגבניות – קלאסיקה ישראלית ברוטב חמצמץ-מתקתק.
- קציצות בשר עם סלרי ומנגולד – ברוטב ירושלמי אותנטי.
- מוקפץ נתחי בקר – עם פלפלים וקשיו, טעמים אסייתיים עזים.
- בשר מפורק- נתח אונטריב מפורק עסיסי וטעים

תוספות

- אורז בסמטי לבן – אוורירי ורך.
- אורז "הפתעות" – עם קוביות בטטה, צימוקים ו שקדים – מתוק-מלוח חגיגי.
- אורז לבנוני – עם שבבי גזר וגרגירי חומס.
- אורז אושפולוב – אורז עם שבבי גזר ונתחי בשר עשיר ומשביע.
- הום פרייז - קוביות תפוז"א מתובלות בשום ועשבי תיבול
- פוטטוס סירות תפוחי אדמה – זהובות וקריספיות.
- מניפות תפוחי אדמה דקיקות – אפויות עד קריספיות.
- קוסקוס "עננים" – קוסקוס אמיתי בעבודת יד אוורירי, רך, מלווה כל תבשיל.
- פסטה ברוטב עגבניות קלאסי
- פסטה אליאוליו - שום, צילי שמן זית ועשבי תיבול



ממולאים (מתאים כעיקרית או כראשונה לבחירה)

- **כרוב ממולא** – אורז ובשר ברוטב עגבניות.
- **בצל ממולא בסילאן** – מנה חגיגית וטעימה במיוחד
- **מוסקה** – שכבות חצילים ובשר, חגיגה ים-תיכונית.
- **מפרום** – פרוסות תפוחי אדמה ממולאות בבשר, ברוטב עשיר.
- **ארטישוק ממולא** – ברוטב לימוני רענן.
- **פלפל ממולא** בשר ואורז ברוטב עגבניות עשיר

דגים (מתאים כעיקרית או כראשונה לבחירה)

- **גפילטע פיש מסורתי** – עם חזרת חריפה עדינה.
- **פילה סלמון עשבי תיבול** – נצלה בעדינות עם תיבול רענן, נמס בפה
- **פילה סלמון מייפל ושומשום** – מתקתק וקרמלי.
- **פילה מושט בקראסט תבלינים** – מצופה קריספי, חגיגי וטעים
- **פילה מושט חריימה** – ברוטב אדום מעט פיקנטי
- **פילה סלמון שלם צלוי** – מנה חגיגית ומרשימה לשולחן המרכזי.

מנות ירק & אנטיפסטי

- **שעועית ירוקה מוקפצת** – עם שום ושקדים קלויים.
- **ירקות סצ'ואן מוקפצים** – צבעוני, פריך ומתובל.
- **צימעס גזר מתקתק** – קלאסיקה של חג, עם ניחוח קינמון.
- **טנזייה מרוקאית** – תבשיל פירות יבשים ואגוזי מלך בבישול ארוך.
- **אנטיפסטי חגיגי** – כל ירק נצלה בנפרד עד לשלמות: צלחת צבעונית וטעימה

- קוביות בטטה קרמליות
- רבעי סלק עסיסיים
- בצל סגול מתוק
- בצל לבן עדין
- פלפלים טריקולור צבעוניים
- חצילים רכים
- גזר מזוגג
- סטייק כרוב לבן צלוי
- צ'יפס קולורבי
- קישואים בתיבול



סלטים- נעשים במקום מחומרי גלם מובחרים ללא חומרים משמרים

כבד קצוץ

קולסלואו- כרוב וגזר במיונז

גזר פיקנטי- שבבי גזר עם שום, פלפל צ'ילי ועשבי תיבול

חצילים במיונז

סלט גזר עם פקאן סיני מסוכר חגיגי ואהוב

סלט כרוב צלוי עם טחינה, עגבניות שרי צלויות ועשבי תיבול

חצילים בטחינה

סלט ביצים

סלט קינואה עשבי תיבול וחמוציות ברוטב סילאן

סלט כרוב לבן ופיצוחים

סלט סלרי עשבי תיבול וחמוציות ברוטב מתקתק

סלט בורגול, עשבי תיבול וגרגירי רימון

סלט בורגול, אריסה ולימון כבוש עם כוסברה

חלות

קינחים מבית ביסקוטי

לפרטים נוספים והזמנות

טלפון - 1700-50-30-20

סה"כ - מחיר לסועד 189 ש"ח (מינימום של 5 סועדים)

מנה ראשונה לבחירה לכל סועד

מנה עיקרית לבחירה לכל סועד

חמש תוספות מרכזיות לבחירה

8 סלטים + חלה