



- ✓ בשר חלק
- ✓ עופות מהדרין
- ✓ ירק גוש קטיף



בישולי הכפר

אול סאן כרמה אחרת



תפריט ראש השנה

ספיישלים לראש השנה

- ☐ תבשיל ראש חגיגי בעשבי תיבול
- ☐ תבשיל מח חגיגי פיקנטי מסורתי
- ☐ מאפה פסטיה פרגית ופירות יבשים

- ☐ תבשיל טלה פרימיום
- ☐ קציצות בקר ועלי מנגולד צרובים
- ☐ דג לברק שלם עם ראש

סלטים מיוחדים

- ☐ סלט טונה קליפורניה
- ☐ כבד קצוץ
- ☐ סלט בטטה וחמוציות
- ☐ סלט שרי בנוסח הכפר
- ☐ סלט כרוב עם חמוציות ועשבי תיבול
- ☐ סלט טבולה
- ☐ כרוב בחמאת בוטנים
- ☐ קרפצ'ו סלק
- ☐ כרובית בטחינה
- ☐ סלט עדשים בעשבי תיבול

סלטים

- ☐ סלט גזר מרוקאי מבושל
- ☐ סלט גזר חי עם לימון ובפלפל חריף
- ☐ חציל קלוי במיונז
- ☐ חציל קלוי על האש
- ☐ חציל רומני
- ☐ חציל יווני בלימון וכוסברה
- ☐ טבעות חצילים מטוגן
- ☐ (טבעות חצילים בפירורי לחם)
- ☐ סלט תפא"י במיונז
- ☐ מטבוחה
- ☐ סלט סלק אדום
- ☐ פלפל חריף מטוגן
- ☐ רצועות פלפלים בצבעי הקשת
- ☐ סלט כרוב אדום במיונז
- ☐ סלט קולסלאו
- ☐ מלפפון בשמיר
- ☐ חמוצי הבית
- ☐ חומוס / טחינה
- ☐ סלט ירקות ערבי

דגים

- ☐ פילה נסיכה אפוי עם פלפלים וכוסברה
- ☐ מושט ברוטב מרוקאי
- ☐ סטייק סלמון אפוי בעשבי תיבול ורוזמרין
- ☐ קציצות דגים מבושלים בקדירת עגבניות
- ☐ גפילטע פיש
- ☐ מושט בעשבי תיבול
- ☐ סלמון מרוקאי
- ☐ דג לברק
- ☐ חריימה

דגים מטוגנים

- ☐ דג סול מטוגן
- ☐ דג מושט מטוגן
- ☐ דג קוד בפרורי לחם

תפוח אדמה

- ☐ תפוח אדמה פרוס אנה
- ☐ פלחי תפוח אדמה בשמן זית, שום ורוזמרין
- ☐ תפוח אדמה פריזאין עגולים בנוסח השף
- ☐ בטטה אדומה בצ'ילי, בנוסח גן הכפר

עופות

- ☐ כרעיים עוף צלויים בתנור
- ☐ שוקיים בפפריקה
- ☐ שוקיים ברוטב סלרי
- ☐ עוף צלוי בדבש
- ☐ שוקי עוף בפירורי לחם ומטוגנים בשמן עמוק
- ☐ סטייק פרגית על האש ברוטב ברביקיו
- ☐ סטייק פרגית על האש ברוטב צ'ילי
- ☐ סטייק פרגית על האש
- ☐ שניצל וינאי בפירורי לחם ושומשום קלוי
- ☐ שניצלונים
- ☐ נתחי עוף מוקפצים עם ירקות ברוטב סויה וקורמל
- ☐ שווארמה
- ☐ כבד עוף מוקפץ עם בצל מטוגן ופטריות
- ☐ חזה עוף - רוטב פפריקה / שווארמה / בגריל
- ☐ מעורב ירושלמי
- ☐ כנפיים ברוטב טריאקי
- ☐ קציצות עוף
- ☐ שיפודי עוף
- ☐ כבד עוף אסייתי

בשרים

- ☐ צלי בקר ברוטב פטריות וירקות שורש
- ☐ צלי בקר עם בצל מקורמל
- ☐ גולש בקר בירקות שורש
- ☐ קציצות בקר ברוטב עגבניות
- ☐ קציצות בקר עם פטריות וארטישוק
- ☐ ריאות בקר בניחוח כמון ורוטב פיקנטי
- ☐ לשון בקר ברוטב מרוקאי
- ☐ מוקפץ סיני בקר
- ☐ מרק קובה בשר
- ☐ קבב על האש / מקל קינגמן
- ☐ אסדו עם עצם ושום קונפי
- ☐ אצבעות אנטריקוט

צמחוני

- ☐ פלפל ממולא
- ☐ פשטידות הבית
- ☐ אגרול בירקות
- ☐ כרוב ממולא
- ☐ קציצות ירק
- ☐ קציצות פרסה

ממולאי הכפר

- ☐ תחתיות ארטישוק במלית בשר
- ☐ כרוב ממולא בשר
- ☐ פלפל ממולא בשרי
- ☐ מוסקה חציל ממולא בשר
- ☐ מפרום תפוח אדמה ממולא בשר
- ☐ עלי גפן ממולאים

תוספות

- ☐ אורז לבן מעודן
- ☐ אורז צהוב
- ☐ אורז אדום
- ☐ מג'דרה
- ☐ נודלס הבית עם ירקות בנוסח המזרח הרחוק
- ☐ קוסקוס
- ☐ קדרת ירקות - מרק לקוסקוס
- ☐ אורז ואטריות

מעדני המזרח

- ☐ סיגרים - תפוח אדמה / בשר
- ☐ פסטלים
- ☐ קובה עיראקית
- ☐ טבעות בצל
- ☐ כדורי פירה
- ☐ כרובית
- ☐ אגרול
- ☐ ברוקולי
- ☐ רול שווארמה

ירקניות

- ☐ אפונה / אפונה וגזר
- ☐ במיה
- ☐ חומוס גרגירים
- ☐ זיתים ברוטב מרוקאי פיקנטי
- ☐ שעועית ירוקה
- ☐ פטריות וארטישוק בלימון וכוסברה
- ☐ חומוס גרגירים בניחוח כמון ורוטב פיקנטי
- ☐ שעועית מוקפצת אסייתית
- ☐ תבשיל שעועית לבנה

הוראות איחסון

- אסור להכניס אוכל חם למקרר!
- אין להסתובב עם האוכל זמן ממושך.
- אין להכניס את האריזה לתנור.
- לקירור האוכל - יש לפתוח את המכסה
- ולהמתין לקירור, רק לאחר מכן ניתן להכניס למקרר.
- אם ברצונכם לאחסן את האוכל זמן ממושך
- יש לקרר היטב ולהכניס למקפיא.
- לידיעתך: האוכל והסלטים ללא חומר משמר
- ולכן אין לאחסנם לזמן ממושך.
- תלונות תתקבלנה ביום הקניה בלבד!

להזמנות:

03-7750147

אולפנת צפירה, צפריה | פתוח: ימי שישי וערבי חג 07:30-14:00

היכן ניתן למצוא אותנו?     

