

חמישי 9, בספטמבר 2021

אוכל של טבחים // מחזור 161 מבשל

ביום חמישי בערב, רגע לפני שהשבוע מסתיים, אנחנו, תלמידי קורס הבישול בדנון פותחים שולחן עם מנות פשוטות שאנחנו אוהבים*...

ליד השתייה

בומבס דה לה ברצלונטה / 37 ש"ח
קרוקטים של תפוחי אדמה ובשר בקר, איולי ורוטב של ברוואס.

שאובינג של ברווז לא לפי הספר / 44 ש"ח
לחמניות שומשום סיניות עם ברווז צלוי, רוטב מוחו, שמן ציילי וסלט מלפפונים שבורים.

ברוסקטה סרדית (צמחונית) / 42 ש"ח
לחם הרועים של סרדניה, עגבניות שרי קונפוי, בורטה, שום, אורגנו ורוקט - הכי בייסיק שיש.

טרטר קוריאני V2 / 45 ש"ח
היום עם פילה בקר, ג'אנג קוראני, שמן שומשום, אורז של סושי ג'ינג'ר כבוש ובצלים ירוקים.

אוקולומיאקי / 38 ש"ח
לביבת כרוב יפנית, עם בצל ירוק ובייקון, מיונז ורוטב, נצר למשפי הטריאקי.
אם ממש חייבים, אפשר גם בלי בייקון.

קינוחים

ספירמידו פיסטוק וענבים / 24 ש"ח
גלידת פיסטוק רכה וענבים צוננים.

שתייה

בירות בבקבוק / 20 ש"ח
קורונה/סטלה

פחית יין מבעבע קר / 24 ש"ח
לבן או רוזה

Number 2 / 35 ש"ח
פימז של בריטים, ג'ין, ומיי טוניק.

ללא אלכוהול

מים / 10 ש"ח סודה / 12 ש"ח קמבוציה כזו או אחרת / 24 ש"ח

מיצים אורגניים: אגס/ משמש / 18 ש"ח

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

