

MENU \* תפריט

חוויות מסביב לשולחן  
Eden's Kitchen

אסיה

BY EDEN

# המטבח של עדן



ארוחה טובה וחברה טובה זה עונג מושלם, לכן אנחנו לוקחים את המטבח שלנו ברצינות.

כמי שממוקמים במרכז השרון השופע, בלב אדמות חקלאיות, אנחנו זוכים לקבל מידי יום את מיטב התוצרת של האזור, ארץ זבת חלב ודבש. השדות המטעים והפרדסים המקיפים אותנו, חופי הים התיכון והמשקים המקומיים, הם הבסיס לארוחות שאנחנו מגישים.

עגבניות סמוקות, חצילים שחורים סגולים, עשבי תיבול ריחניים, תאנים מתפקעות דבש, ענבים באשכולות כבדים, חיטה מזהיבה, שמן זית צעיר, תבלינים ריחניים מהשווקים, מה שהביא הדייג, טלה ובקר מקומי, עוף וביצים מהמשק. בכל אלה אנחנו מטפלים ביד מקצועית ואוהבת: קוצצים, צורבים, מבשלים בסירים מבעבעים, אופים בתנורי האבן וצולים בגריל ובמעשנה. ארוחה שהיא כולה חגיגת טעמים, טעמי המקום.

במטבח "אסיף" אנו מתחייבים כי המנות אותן ניצור עבורכם הינן באיכות הגבוהה ביותר תוך בחירת מוצרים מוקפדת ומתן תשומת לב לערכים התזונתיים בתפריט המוצע לכם.

התפריט המפנק שלנו מייצג את המיטב ממטבח השף היישר אליכם.





# מתכונים

## המעדנייה

### ככה אנחנו פותחים אירוע קולינרי

שולחן ארוך ומרהיב, עמוס מנות שמוגשות בטאסים ענקיים ובצלחות אישיות. מנות העשויות משפע ירקות רעננים שהגיעו היום למטבח.

### ירקות יפיפיים

- זוקיני - צלוי בשמן זית, לימון וסלסת עלי תבלין ירוקים 
- פלפלים - צבעוניים, שרופים, ויניגרט זעטר טרי ובצל ירוק 
- דלעת - בטימין, פלפל סולטאן חריף ומעל-דפי דלעת כבושה 
- סלקים - אפויים נימוחים, קרם קשיו, רוטב סילאן בלסמי 

### פתיחים רעננים בהרכבה

- ברוסקטה סלמון - סלמון נא על מצע צזיקי ורוטב נענע הדרים 
- טרטל סלמון - על סלט אטריות זכוכית אסייתי ורוטב סאטה 
- סביח מפורק - סטייק חציל, קונפי תפוז"א, ביצה קשה, טחינעמבה ועלי פטרוזיליה 
- ראגו עדשים - סלט עדשים חמים, טחינה הר־ברכה, עשבי תיבול 
- עלים ומייפל קנדי - חסה לאליק עם תפוחים ירוקים ואגוזי מלך ברוטב ויניגרט מייפל 
- קיסר - עלי חסה הידרופונית, קרוטונים ופרמז'ן טבעוני ברוטב קיסר 

## המאפייה

פוקצ'ות לוחטות מטאבון האבן החם שלנו לצד מגוון מטבלים, סלט עלים וצנוניות לבחירה 3 מנות

• **מסאחן** - רצועות פרגית בבישול ארוך, סומאק וטחינה

• **לחמאעג'ון** - כבש קצוץ, טחינה ועגבניות

• **כרובית ובצל מקורמל** - כרובית ועשבי תיבול, בצל מקורמל וקרם קשיו

• **ירקות חרוכים** - מגוון ירקות על אש גלויה, קרם קשיו

• **פולנטה** - פרוסות זוקיני על פולנטה תירס טרי וכמהין

## בשר

מהקצב שלנו - אליכס באהבה לבחירה 3 מנות

• **לחמניית בריוש ענן רכה ומפנקת במילוי** - שפונדרה ויין אדום בבישול ארוך - איולי BBQ, בצל אדום מוחמץ וקראנץ' ביסלי ראגו טבעוני - איולי כמהין, פרוסות זוקיני צלוי ובצל ירוק

• **אסאדו** - תרד ובצל בבישול ארוך על פריקה חיטה ירוקה

• **נקניקיית עגל עסיסית** - איולי חרדל, שוקרוט כרוב לבן ואסאדו מעושן

• **סטיפדו יווני** - תבשיל ארוך של בקר ושורשים על סקורדיליה שקדים לבנים

• **עלי נאזיק** - קבב טלה כמו בטורקיה, סלט משוויה חם, קרעי לאפה וזילוף טחינה

• **Chicken Curry** - נתחי עוף וירקות בקארי, אורז לבן

## קרוזו

דגים טריים נאים בהכנה פרונטלית וכל מה שצריך על יד (בתוספת 24 ש"ח לאורח)

• **סשימי** - ויניגרט הדרים, גרמולטה נענע, צילי אדום וברס אגוזים

• **סביצ'ה ישראלי**

• **טרטר דגים** - תפוחי אדמה קונפי ואיולי עריסה, קריספי פרעצל

## אין אפשר בלי לחם?

לחם הבית, מלח גס ושמן זית לצד מטבלים:

- טחינה סומק
- צלחת חריפים
- קרם חציל שרוף

## סלטים

### לבחירה 5 סלטים

- **אסייתי** - רצועות מלפפונים וגזר, שעועית ירוקה עדינה, שומשום שחור, ג'ינג'ר ובוטנים ברוטב סאטה
- **ארטישוק** - עלים ירוקים רעננים וארטישוק צלוי, עגבניות מיובשות, פטריות שמפיניון ושמן זית
- **חומס** - Home made מגרגירים זהובים וטחינת הר ברכה, תטבילה
- **ליבת חציל** - חציל שרוף על אש גלויה, עריסה, לימון כבוש, שמן זית, מלח, פלפל, צנוניות וקונפי שרי
- **טאבולה עדשי בזלת** - בורגול, עדשים צרפתיות שחורות, עשבים, עגבניות קצוצות, שמן זית ולימון
- **ירוקים** - לבבות חסה קיסר, כרוב לבן, נבטים, שקדים קלויים, שמן זית ולימון
- **כתום** - בטטות צלויות, נבטים סינים, עלי רוקט, בוטנים וויניגרט צ'ילי
- **עלים ופירות** - עלים רעננים, פירות העונה, תחמיץ הדרים וגרנולה ביתית
- **עשבי חיבול** - עשבי חיבול קצוצים, חמוציות, תערובת ג'עלה, שמן זית ומיץ לימון
- **פאטוש** - מבחר ירקות שוק מקומיים חתוכים גס, לחם קלוי, שמן זית ולימון
- **קיסר לא קלאסי** - חסת אייסברג שלמה, קרוטוני בריוש פריכים, אגוזי מלך קלויים ורוטב קיסר
- **קישוא על האש** - קישואים חרוכים, בצל מקורמל, עלי ארוגולה, שום קונפי וטחינה לבנה
- **סום טאם** - רצועות פפאיה ירוקה, גזר, שעועית ירוקה עדינה, שרי אדומות, רוטב תאילנדי וקשיו שבורים
- **שורשים** - ירקות שורש קראנצ'ים ברוטב שמן שומשום, יוזו וקצח

### מנות שף (לבחירה 1)

- **ברולה כבד** - מוס כבדי עוף עם טופינג של סוכר מקורמל קראנצ'י, עלי ארוגולה, קולי פטל וקרוסטיני
- **קרפצ'יו פילה בקר** - שמן זית, מלחים, קונפי שום, פלפל חריף, עלי רוקט ובלסמי מצומצם

# יושבים לשולחן

## עיקריות

### לבחירה 4 מנות, אחת מכל קטגוריה

#### דגים (1 לבחירה)

- **דג ואורז אסור** - פילה דג ים ביין לבן וחמאת עגבניות שרי, אורז אסור
- **חריימה** - נתח דג ברוטב אדום מסורתי ולחמניית בריוש מפנקת
- **סלמון נורווגי** - נתח סלמון משוח בפסטו, קרם תירס טרי ושעועית ירוקה
- **Bangkok** - נתח סלמון במשרת טריאקי, למון גראס, סלט אטריות זכוכית

#### בקר (1 לבחירה)

- **האנטריקוט** - סטייק אנטריקוט מיושן על הגריל, חצאי תפוז"א אפויים בעשבי תיבול וצ'ימיצ'ורי
- **בורגניון** - קדירת אונטריב ביין ודמי גלאס, ערמונים ובצלצלים, קרם שורשים לבנים
- **דאוב פרובנסיאל** - קדירת אונטריב ביין לבן, קרם שורשים לבנים וסלט זוקיני
- **מקלובה** - תבשיל מקומי מתובל של אונטריב, אורז ומבחר ירקות שוק
- **סינייה** - בשר טלה טחון, עגבנייה, תפוז"א, שום, בצל ופלפל חריף, פרוסת חלה ומטבל טחינה ירוקה
- **פילה בקר** - מדליון פילה בקר, פירה כמהין, שעועית ירוקה ודמי גלאס

#### עוף (1 לבחירה)

- **נאן פרגית טנדורי** - פרגית שחומה משוחה בגראם מסאלה, יוגורט נענע יבשה, נאן וירקות חרוכים
- **סופריטו** - תבשיל פרגיות, בצל ותפוז"א שחומים, אורז אטריות לבנוני
- **פרגית בזעתר** - פרגית עסיסית בפסטו זעתר, אורז בצל מקורמל ועשבי תיבול, טחינה
- **Roasted Chicken** - פרגית צלוייה בגלייז חרדל ודבש, מיני בטטות צלויים

#### טבעוני (1 לבחירה)

- **ברוקולי** - לביבות ברוקולי צלוי, טחינה, סלסת עגבניות
- **המקסיקני** - מעורב מקסיקני בטורטייה, גוואקומלה
- **קובה סלק** - קובה סלק, במילוי Vegan, אורז בסמטי
- **קארי ירוק** - תבשיל טופו בקארי ירוק תאילנדי, אורז בסמטי

## מתוקים

אתם מכירים את אלה שחיים בשביל המתוק?  
תפריט הקינוחים מוגש לאורחים בשולחנות 'נושא'  
עליהם מורכבות המנות

## שולחנות ארוכים (לבחירה 3)

• אי אפשר בלי שוקולד - בראוניז שוקולד וחלבה,  
עוגיות אוריאו ושוקולד לבן. פופקורן מקורמל,  
קוביות טראפס ורוטב שוקולד חם

• עוגת שמרים חלבה ופיסטוק - הישר מהתנור לצד  
רוטב פיסטוק 

• Bread Pudding - מאפה בריוש נימוח, גלידת וניל  
וקולי פטל

• פאי לימון יפני - קרם יוזו לימוני, שטרוייזל שקדים  
וטוויל קקאו

• קרמבל תפוחים ושקדים - תפוחי גליל, שטרוייזל  
שקדים וגלידת וניל 

• NY Cheese cake - עוגה בטעם גבינה עשירה, קולי  
פטל ושטרוייזל שקדים

# AFTER PARTY

ה-Munch המושלם לאלה שבאו לרקוד עד השעות  
הקטנות (בתוספת 3,400 ש"ח לעמדה)

## • עמדה אמריקאית

Burger איכותי ועסיסי בלחמניית ביס, חסה, בצל, עגבנייה, מלפפון חמוץ, קטשופ ומיונז

## • עמדה ברלינאית

נקניקיית צ'וריסו איכותית בלחמניית פרעצל פריכה, כרוב כבוש, קטשופ וחרדל

## • עמדת עראיים

חצי פיתה על הגריל במילוי בשר טלה ובקר, עשבי תיבול טריים, טחינעמבה, טחינה הר ברכה וסלט דודו

## • בורקס פינוקים

בורקס תפוז"א, ביצה קשה, מלפפון חמוץ, רסק עגבניות, טחינה, חריף וזיתים (יש אופציה לטבעוני: ללא ביצה)

## • שניצל בחלה של שישי בצהרים

שניצל עסיסי, חציל מטוגן, מטבוחה, טחינה, חסה, בצל, עגבנייה ומלפפון חמוץ בחלה טרייה





# לפרטים נוספים

.....

[office@asif-catering.co.il](mailto:office@asif-catering.co.il)  
[gan-eden.co.il](http://gan-eden.co.il)



054-3578888