



תפריט טבעוני



Cookie's Style Open Kitchen



שוק מחנה יהודה

- שוארמה טבעונית בפיתה שמנמנה טחינה לבנה, ופטרוזיליה. עמדה עשירה, עם תוספות רטבים וחמוצי הבית.
- ראפ פטריות ותרד-טורטיה במילוי פטריות ותרד, לצד רטבים, מתבלים, סלט עגבניות חריף.

אסייתי

- ירקות בקארי- אורז בסמטי בצל, ירקות וחלב קוקוס
- ספרינג רול- דפי אורז שקופים, ירקות שיפונאד עטופים, מבחר רטבים, חמוצים יפניים.
- סביצ'ה מלון, מלפפון, נענע, לימון, שמן זית, מלח ים וגבינת שמנת (טופו).
- גיוזה במילוי ירקות מוגש עם רטבים.
- פאד תאי- אסייתי בצל ירוק, נבטים, בוטנים גרוסים.

ים תיכוני

- מיני ברוסקטות עם חציל מעושן, פילה עגבנייה וטחינה שחורה.
- קישואים בטעם כבד ובצל מקורמל.
- גבינה בולגרית (גבינת קשיו) אבטיח קר ובלסמי
- פיצות, פוקצ'ות, פסטות, רביולי ברטבים ותוספות שונות הכנה פרונטלית

tarin.co.il

פתיחים וראשונות



- על השולחן, לחמים טריים הנאפים בתנור אבן, מוגשים לצד מתבלים.
- בטטה מקורמלת, קראסט פיצוחים מונחת על טחינה גולמית, בלסמי מצומצם וטוול שומשום.
- כרובית צלויה בטאבון על ציזיקי יווני (גבינת שמנת -טופו) וזרעי עגבנייה.
- חציל שרוף מכוסה בקטיפה לבנה (טחינה לבנה) שמן ירוק וגרגיר נחלים.
- סלט יווני – ירקות חתוכים גס, קוביה של "גבינה בולגרית", זעתר ושמן זית.
- סלט שורשים – ירקות שורש חתוכים ג'ולייאן בוינגירט אסייאתי ושומשום קלוי.
- סלט מלפפונים אינדונזי – מלפפון, מלון, צ'ילי אדום, נבטים בוטנים מסוכרים ברוטב חמאת בוטנים וקארי.
- סלט קפרזה- קומפוזיציה של עגבניות צבעוניות, גבינה (גבינת קשיו) בלסמי, בזילקום ושקדים.
- סלט כפרי- סלרי, נענע ופטרוזיליה קצוצים על הסכין ומלא מלא פיצוחים.
- מגש פלפל שושקה צלוי על שמן זית, גבינת שמנת (טופו) ובסלמי.
- איספנח- תרד צעיר, בצל כבוש, תפוח סמית ופקאן מסוכר.
- סלנובה – אנדיב אדום, אגסים וויניגרט שמפניה.
- לילה – קוויאר עדשים שחורות על טחינה לבנה, פילה של עגבנייה, אדממה ושמן זית.
- קינואה צבעונית – כרוב סגול, משמש אוזבקי, נענע ושקדים.
- קרפצ'ו סלק פירות קיץ, רוקט וויניגרט לימון.
- דפי דלעת כבושה בעדינות, וינגירט של נענע ואגוזי לוז.
- פטוצ'יני שימאג'י, בזליקום, שום קונפי וגרידת לימון.
- חציל בקראסט וטחינה אדומה "חם"
- שוק של פטריות – שעועית ירוקה, ערמונים ואגוזי מלך "חם"
- ירוקים על הגריל – ברוקולי, זוקיני, בצל סגול, במיה תאילנדית ואפונה שלג בשום ולימון חם.
- חומוס אמיתי – גרגירי חומוס חמים, טחינה ושמן זית, מוגש עם בייגלה ירושלמי מהטאבון.
- חומוס של שעועית לימה לבנה חריף וירוק, עם עגבניות שרופות, שמן זית ופוקצ'ה לוחטת.

מנות ראשונות



המנות הראשונות שלנו מוגשות כקונספט Sharing כאשר הפלטות מוגשות למרכז השולחן, וכלל סובבים חולקים.

קוראסון שווארמה, מלא בשווארמה מתובלת, ומטבל של טחינה אמבה, סלט עלים, בצל סגול וצנוניות.

חצ'פורי – מאפה גאורגי הנאפה בתנור אבן. מוגש לצד סלט עלים וסלסה חריפה.

מאפה טורקי במילוי תרד וגבינות טבעוני מוגש עם פלפל חריף, בצל ירוק, טחינה לבנה ועגבניות שרופות.

טורטיליני פטריות בציר פטריות שימאג'י וירוקים.

תבשיל של פטריות מונח על קרם פולנטה, פרמז'ן (קשיו) ובצל ירוק שרוף.

מחבת לזהטת של מיני ירקות ממולאים ברכז רימונים ונענע.

ארנצ'יני מונח על קרם עגבניות, תרד וגבינות טבעוני.

העיקר



ריזוטו אפונה, סטייק של פטריות פורטבלה בשקדים ועשבים.
חריימה חצילים על מג'דרה של בורגול, עשבים ופרמז'ן (קשיו)
קציצות עדשים – קרם עגבניות, סלט פטרוזיליה, כוסברה, נענע וציזיקי.
לזניה גבינות, חצילים וזוקיני בשמנת ברולה.
חלומי בקארסט על פולנטה בגריל, שמנת ועגבנייה צלויה.
מסבאחה של דלעת ערמונים – דלעת ערמונים צלויה, חיטה שבורה, טחינה חמה
וסלט עלים חמצמץ.
המבורגר טבעוני מבשר ביון מוגש עם פוטטוס ובצל מקורמל וגבינת שדר
טבעונית.

מחרוזת קינוחים



בר קינוחים לסיום מתוק המוגש על פס המטבח הפתוח
מבחר של קינוחים טבעוניים, שוקולדים ופירות העונה, עגלת גלידות וסורבה
בטעמים.
**כל המנות שרשום גבינות: גבינות קשיו, שמנת טופו, גבינות עמילן ושומן קוקוס.
**תחליפי בשר: טופו, ביון.

Menu by Chef Amir Dan •