



לאחר למעלה משני עשורים של עשייה קולינרית, חבר שף אוריאל קוסמינסקי למתחם האירוח "גן הפקאן", ומתוך חזון משותף נולד "המטבח".

בשילוב של ניסיון ומקצועיות בתחום האירוח, יצירתיות ותשוקה, חיבר שף אוריאל בין טעמים מקומיים לקולינריה בינלאומית, ויצר תפריט ייחודי שמציע מנות נוסטלגיות עם טוויסט עכשווי, המבוססות על חומרי גלם מתוצרת מקומית משובחת.

האנשים של "המטבח" מביאים ניסיון רב-שנים, מקצועיות שאינה מתפשרת, ותפיסה עמוקה של תרבות אירוח כערך מוביל.

מתוך אהבה לאנשים ולאוכל, אנחנו מחכים לפגוש אתכם, ולספר יחד אתכם את הסיפור הקולינרי שיתאים במיוחד לערב שלכם, לאורחים שלכם, ולחלומות שלכם.





קבלת פנים

מתחם הלהבה - מלהבת הטאבון הלוהט יוגשו פוקצ'ות, טופינגס' בטעמים שונים, תבשיל סינייה חגיגי, מתבלים ואנטי פסטי משובח.

המתחם כולל 3 עמדות:

1. פוקאצ'ות מהטאבון טריות ומתובלות במגוון טעמים - פוקצ'ה מרגריטה גבינת מוצרלה טבעונית, פוקצ'ה טריו קונפי שרי, שום ופלפלים, פוקצ'ה בשמל ותרד, פוקצ'ה שום פילדלפיה.

2. סינייה חגיגי תבשיל ים תכוני של טלה טחון ירקות שורש קלויים, חצילים, עגבניות, תבלינים חמים וטחינה מוקרמת, מוגש היישר מתוך סיר לוהט לצד פרנה.

3. אנטי פסטי ומתבלים

ממרח פסטו | עגבניות מיובשות | טפנד זיתים | לימון כבוש | שיפקוניות
מבחר זיתים סורים וטאסוס בתיבול ים תיכוני | מסייר | אנטיפסטי ירקות קלויים |
קונפי שום | קונפי שרי | טחינה לבנה | אריסה | סחוג

מתחם הדייגים

מתחם צבעוני ומלא חיים, המשלב טעמים וריחות ממטבחים אקזוטים מהמזרח הרחוק, בדגש על טריות, יצירתיות ודגים נאים באיכות הגבוהה ביותר.

המתחם כולל 3 עמדות:

4. פוקי בול שילוב מושלם בין דגים נאים טריים אורז סושי נימוח, ירקות צבעוניים ותיבול אסייתי מדויק.

סלומון עם אורז עגול | אצות ווקמה | גזר | סלק | צנון | פפאיה | נבטים סינים | נבטי
אלפלפה | פולי סויה | פונזו צ'ילי | בצל ירוק | כוסברה | בוטנים | איולי ווסאבי

5. פאני פורי חטיף הודי מטוגן במילוי סביצ'ה דג לבן או טופו

תפוחי עץ | סלרי | בייבי מלפפון | פלפל צ'ילי | עלי כוסברה | לימון טרי | מלח ים | שמן
שומשום | מלון (בעונה)

6. תאילנדית דג תאילנדי מאודה על חסה לליק, מתובל ברוטב צ'ילי הדרים עם ציפוי קראנץ' של בוטנים קלויים וקוקוס -ביס מרענן ומדויק



מתחם הספרדיה

מטבח עשיר בריחות וטעמים שמזמין אתכם להיסחף אל רחובותיה השוקקים של ספרד.
המתחם כולל 4 עמדות:

7. חטיף טרטר בקר

בהכנה פרונטלית מפילה בקר צלפים, חרדל דיז'ון צרפתי, שמן זית ישראלי
על טקוס ביתי ברוטב טרטר

חטיף טרטר תמר

עגבניות ובצלים חתוכים דק, שמן זית ישראלי וממרח אבוקדו

8. פאייה מסורתית ועוף מפורק

עוף שלם צלוי באיטיות בתנור מסתובב לעיני האורחים, על אורז פאייה ירקות וזעפרן

9. קרפצ'ו בקר

קונפי שום, בלסמי מצומצם על ברוסקטה בריוש בשמן צימיצ'ורי

10. רביולי סלק (קר)

גבינת שמנת חמוצה טבעונית, עירית טריה, שבבי אגוזי מלח



הארוחה

תוגש באווירת ביסטרו קלאסי, מנות השף ומנות מן השדה יוגשו למרכז שולחן, בליווי חלת בריוש ומטבלים. לאחר סט הריקודים הראשון נגיש את מנות המסעדה שלנו, תוכלו להתחיל בכל מנה שתבחרו ולהזמין כמה מנות שתמצאו במהלך הארוחה. בהגשה לשולחן או במזנונים.

מנות מן השדה

5 לבחירה

- **עגבניות תמר דקיקות** מיקרו בזיל, צנוברים, קונפי שום, צנוניות, נגיעות בלסמי ושבבי זית מיובש
- **ירוק** סלנובה, חסה ערבית, ארוגולה, לליק, טבעות בצל סגול, שרי, אגוזי מלך מקורמל ווינגייט לימון
- **פאטוש** הרבה עשבי תיבול, חמוציות, פיצוחים קלויים, קרוטונים, שמן זית ולימון
- **זוקיני ים תיכוני** רצועות זוקיני, סומק, שמן זית, שקד ספרדי, נענע וקרם טופו
- **קרפצ'יו סלק** פרוס דק, וינגריט הדורים וקאנל גבינה טבעונית
- **שורשים** גזר, סלק, נבטים, צנונית, גמבות, חמאת בוטנים, שמן שומשום, בצל ירוק, דבש וסויה
- **חציל טחינה פחם** חציל שרוף, קונפי שום, פטרוזיליה, לימון, טחינה פחם
- **גספצ'ו אבוקדו** עגבניות תמר חתוכות לרבעים, שמן שחור עם זיתים קלויים

מנות השף

2 לבחירה

- **טאטקי בקר** קולי פלפלים, שקדים ובצל קריספי
- **מסבחה אמיתית** גרגרי חומוס, טחינה, לימון, 'תטבילה' פיקנטית ופטרוזיליה
- **ניסואז** פרוסות טונה אדומה מעושנת, קונפי חלמון, עלי חסה קיסר, שעועית ירוקה צרובה וקרקר טפיוקה
- **קיסר יפני** כרוב לבן קרעי סלמון צלוי, ביצה כבושה ואיולי מיסו שומשום
- **ברולה של כבדים** קראסט מקורמל, לחם קלוי



עיקריות

המנות העיקריות מוגשות כמנות מעוצבות המורכבות ע"י שפים במזנונים או בהגשה לשולחן לבחירתכם: שלוש מנות לבחירה + מנה טבעונית אחת

בקר

1 לבחירה

- **פילה בקר** שמן תרד, קרם כרישה וברוקולי
- **סינטה** וילה מרצדס מיושן 21 יום, קרם ארטישוק ירושלמי, שמנת פלפלת ושעועית מאודה
- **נתחי עגל** על מצע של קרם תירס, קריספי תפוח אדמה, גרמולטה פטרוזיליה ברוטב ציר בקר ו פטריות פורטובלו
- **נתח פרימיום ד'בזה ארגנטיני** צ'אנקי צ'יפס וצ'ימצ'ורי (בתוספת 30 ש"ח למנה)

עופות

1 לבחירה

- **נתחי פרגית** עם רוטב קארי אדום, אורז סיני מטוגן וקרסט בוטנים
- **גירוס מזרח תיכוני** על טחינה מסעדה ושמן שום לצד לחוח תימני

דגים

1 לבחירה

- **פילה סלמון צלוי** על מרק תירס תאילנדי
- **פילה בורי** לצד מסבחה חציל, טחינה גולמית ותטבילה

טבעוני

1 לבחירה

- **קובה** עדשים שחורות ומרק סלק אותנטי חמצמץ
- **טופו** בקארי אדום, עם פטריות לצד אורז סיני



הקינוחים | Table Open Sweet

הקינוחים שלנו מוגשים על מזנון עשיר ומעוצב הנותן מענה וחוויה קולינרית לכל אחד ואחת

- **עוגת שוקולד פדג'** ביג עוגת שוקולד חמה.
 - **בר חלוות מחנה יהודה** (vg) בטעמים פיסטוק, וניל ושוקולד.
 - **בר מקרונים** עשיר באורך 6 מטר של מקרונים.
 - **JUMBO שוקולד צ'יפס** עוגיית שוקו צ'יפס מושלמת לסיום מתוק לארוחה מושחתת.
 - **עמדת גלידה - 4 טעמים**
 - **Mini patisserie (vg)**
- שוקולד מתקשה | נוגט | קרמל מלוח | שוקולד לבן | רוטב במבה
פקאן מסוכך | עוגיות אווראו | אגוזי לוז | בקרסט בוטנים | סוכריות צבעוניות | מיני מרשמלו |
בייגלה | סוכריות שוקולד | פיסטוק

לסיום סיומת

אז לסיום, תרצו לפנק את האורחים שלכם, שעדיין על רחבת הריקודים?
עמדות אפטר פרטי לבחירה (2000 ש"ח)

- **ג'חנון תימני**
- ג'חנון ביתי | רסק פיקנטי | חמוצים | ביצה קשה | מיני זיתים
- **המבורגר**
- מיני המבורגר | מגוון ירקות | בצל מטוגן | מטבלים שונים
- **בר צ'וריסוס**
- נקניקיות צ'וריסוס | מיני לחמניות | מטבלים | חמוצי הבית
- **בר סביח**
- לאפה מגולגלת | חציל קלוי | תפוז"א | ביצה קשה | ירקות | טחינה | פטרוזיליה
- **שניצל בחלה (3500 ₪)**
- ירקות | חמוצי הבית | מטבלים | חציל מטוגן | זיתים | קוסלאו | צ'יפס | טבעות בצל