



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 עגל וטלה, 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 | שיפוקניות
מבחר זיתים סורים וטאסוס בתיבול ים תיכוני | מסייר | אנטיפסטי ירקות קלויים |
בטטה, עלי גפן, כרובית צרובה בטחינה | 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 סטיקי רייס נימוח, ירקות צבעוניים ותיבול אסייתי מדויק.

סלמון עם אורז עגול | 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 סלמון 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 טרטור בקר

בהכנה פרונטלית מפילה בקר צלפים, חרדל דיז'ון צרפתי, שמן זית ישראלי
על טקוס ביטי בקרם טרטור

חטיף טרטור 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, שמן נענע, שבבי אגוזי מלך



הארוחה

תוגש באווירת ביסטרו קלאסי, מנות השף ומנות מן השדה יוגשו למרכז שולחן, בליווי בייגל ירושלמי, פרנה 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, איולי 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 ופטירות פורטובלו

נתח פרימיום ד'בזה ארגנטיני צ'אנקי צ'יפס וצ'ימצ'ורי (בתוספת 30 ש"ח למנה)

עופות 1 לבחירה

סטייק פרגית במרינדת טריאקי על מצע אורז סיני בליווי רוטב סאטה

גירוס מזרח תיכוני על טחינה מסעדה ושמן שום לצד לחוח תימני

דגים 1 לבחירה

פילה סלמון צלוי במרינדת פונזו על מרק תירס תאילנדי, שבבי תירס קריספי ונבטי אלפא

פילה סלמון צלוי קרעי דלורית עם סוכר חום וקינמון ברוטב קארי אדום

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



Open Sweet Table | הקינוחים

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

עוגת שוקולד פאדג' 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)

סיגר תפוחים, רוגלך בציפוי קרם פיסטוק ושוקולד לבן, קוראסון חמאה בציפוי שוקולד חלב,

קוראסון שקדים, סינבון, עוגת שמרים שוקולד, קרמבל תפוחים, צ'ורוס.

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