



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 איתכם את הסיפור הקולינרי שיתאים במיוחד לערב שלכם, לאורחים שלכם, ולחלומות שלכם.





## קבלת פנים

### מתחם הלהבה

1. מלהבת הטאבון הלוהט תמצאו **מגוון פוקצ'ות** -
  - מרגריטה עם גבינת מוצרלה טבעונית
  - טריו קונפי שרי עם שום ופלפלים
  - בשמל ותרד
  - כרישה דבש ואגוזי מלך עם נגיעת קרם-פרש
2. **אנטי-פסטי | עלי גפן | כרובית צרובה** עם טחינה | בטטה קלויה
3. **פאי סינייה עגל**, בליווי סלט עגבניות צרובות עם טוויסט פיקטני וכמובן שתוכלו להנות מ**מגוון מטבלים** וטופינגס' שונים :  
ממרח זיתים | טחינה לבנה | סחוג ירוק | סחוג אדום | קונפי שום | קונפי שרי מעוך | ממרח עגבניות | שמן זית בלסמי | זיתים שחורים | בזיליקום קצוץ

### מתחם הדייגים

- מתחם צבעוני ומלא חיים, המשלב טעמים וריחות ממטבחים אקזוטיים מהמזרח הרחוק, בדגש על טריות, יצירתיות ודגים נאים באיכות הגבוהה ביותר. המתחם כולל 3 עמדות :
4. **סטיקי רייס בול** - ששימי סלמון | סלט שורשים | רוטב סום טאם בפוריקה
  5. **תאילנדית** - דג תאילנדי על חסה לליק | רוטב צילי הדרים | בוטנים קלויים וקוקוס
  6. **פריקסה אסייתי** - קרפצ'ו טונה | איולי חלבונים | טוגראשי | סלט מלפפונים אסייתי | וסלט תפוא עם פלפל קוריאני

### בר דגים נאים (בתוספת 15 ש"ח לאורח)

- פריסת דגים נאים פרונטלית - ששימי סלמון | טונה אדומה | לברק | וברמונדי בליווי של - פירות העונה | ירקות מהשוק | שמן זית | לימון טרי | רטבים אסייתיים

### מתחם הספרדייה

- מטבח עשיר בריחות וטעמים שמזמין אתכם להיסחף אל רחובותיה השוקקים של ספרד. המתחם כולל 4 עמדות של ביסים בלתי נשכחים :
7. **חטיף טרטור בקר** - בהכנה פרונטלית מפילה בקר צלפים | מוגש על פרינגלס וטאקוס | ברוטב טרטור
  - חטיף טרטור תמר** - עגבניות צרובות ומיובשות | זיתי קלמטה | אגוזי מלך | ממרח אבוקדו
  8. **נתחי עגל צרוב** - על טאקוס פתוח | בצל חמוץ-מתוק | ורוטב קריוולי
  9. **תבשיל פטריות** - על טורטיה צרובה | עירית
  10. **עוף רוטיסרי מפורק** - על אורז פאייה | ירקות | וגרמולטה



## הארוחה

תוגש באווירת ביסטרו קלאסי  
מנות השף ומנות מן השדה יוגשו למרכז שולחן בליווי פראנה ובייגל ירושלמי לצד מטבלים.  
תוכלו להתחיל באיזה מנה שתמצאו ולהזמין כמה מנות שתחליטו במהלך הארוחה.  
בהגשה לשולחן או במזנונים (במזנונים כל המנות מוגשות במזנון כולל סלטים ולחמים).

### מנות מן השדה

5 לבחירה

**קרפצ'ו עגבניות תמר** - מיקרו בזיל | צנוברים | קונפי שום | נגיעות בלסמי | ושבי זית מיובש  
**ירוק** - סלנובה | חסה ערבית | ארוגולה | לליק | טבעות בצל סגול | שרי | אגוזי מלך מקורמל | ויניגרט 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'ו סלק** - סלק פרוס דק | ויניגרט הדרים | קאנל 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  
**ויאטנמי** - אטריות שעועית | גזר | כרוב סגול ולבן | רוטב אסייתי | בצל ירוק | בוטנים ושומשום מעל  
**גספצ'ו אבוקדו** - עגבניות תמר חתוכות לרבעים | שמן שחור | עם זיתים קלויים  
**סלט קונפי כרישה** - ברוטב משוויה מעושנת | שבבי פיסטוק | עירית ירוקה

### מנות השף

2 לבחירה

**טטאקי בקר** - קולי פלפלים | שקדים | בצל קריספי  
**מסבחה אמיתית** - גרגרי חומוס | טחינה | לימון | 'תטבילה' פיקנטית | פטרוזיליה  
**סביצה פרואני** - פרי העונה | בצל סגול | עלי כוסברה | לימון  
**פטה כבד דובאי** - קדאיף קריספי | שוקולד דובאי | מוגש לצד 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

**סטייק פילה בקר** - מוגש על פירה כמהין | מנגולד | פטריות בין לבן

**סינטה** - וילה מרצדס מיושן 21 יום | קרם ארטישוק ירושלמי | צ'ימיצ'ורי

**נתחי עגל** - על מצע של קרם תירס | קריספי פוטטוס | רוטב דמי גלאס | פטריות פורטבלו ושימאגי

**סטייק אנטריקוט ד'בזה** - עם צ'אנקי צ'יפס | וצ'ימיצ'ורי (בתוספת 30 ש"ח לאורח)

### עופות

1 לבחירה

**סטייק פרגית** - במרינדת טריאקי | עם רוטב סאטה | בוטנים קלויים | ג'ינג'ר | מוגש עם אורז סיני מטוגן

**גירוס ים-תיכוני** - שווארמה על טחינה מסעדה | שמן שום | מוגש לצד לחוח תימני

### דגים

1 לבחירה

**פילה סלמון מיסו** - מרק תירס תאילנדי | קריספי תירס | אלפלפה

**פילה סלמון** - ברוטב קארי אדום | קרעי דלורית

**פילה בורי** - מוגש עם עגבניות בסגנון מטבוחה | גרגירי חומוס מוקפצים | פלפלים בלימון כבוש

### טבעוני

1 לבחירה

**קובה** - עדשים שחורות | מרק סלק אותנטי חמצמץ

**קארי פטריות** - עם טופו | מנגולד | אורז סיני באק-צ'וי



## הקינוחים

### Sweet open table

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

#### עוגת שוקולד פאדג' חמה

**בר חלוות מחנה יהודה (vg)** בטעמים פיסטוק, וניל ושוקולד

**בר מקרונים** עשיר של מקרונים צבעוניים

**ג'אמבו שוקולד צ'יפס** עוגיית שוקו צ'יפס מושלמת לסיום מתוק לארוחה מושחתת

**בר גלידות (vg)** גלידות בטעמים (מנגו, תות, שוקולד, לוטוס) בכוס או בגביע לצד רטבים ותוספות

**מיני פאטיסרי (vg)** קרואסונים מצופי שוקולד | מאפי קינמון | מיני קראנץ' שוקולד | פילו תפוחים

מאפה חלבה ושוקולד | פרצלים בטעמים | קראמבל תפוחים חם | צ'ורוס | פחזניות מצופות

#### עמדות אפטר פרטי

אז לסיום, תרצו לפנק את האורחים שלכם, שעדיין על רחבת הריקודים ?

לבחירה (בעלות של 2000 ש"ח)

**ג'חנן תימני** - ג'חנן ביתי | רסק פיקנטי | חמוצים | ביצה קשה | מיני זיתים

**המבורגר** - מיני המבורגר בלחמנייה | מגוון ירקות | בצל מטוגן | מטבלים ורטבים

**בר צ'וריסוס** - נקניקיות צ'וריסוס | מיני לחמניות | מטבלים | חמוצי הבית

**בר סביח** - לאפה מגולגלת | חציל קלוי | תפוא"א | ביצה קשה | ירקות | טחינה | פטרוזיליה

**שניצל בחלה** (בעלות של 3500 ש"ח)

ירקות | חמוצי הבית | מטבלים | חציל מטוגן | זיתים | קולטלאו | צ'יפס | טבעות בצל