

\*התפריט הוא לדוגמא ויכול להשתנות כל יום

## לחם:

נתח מכיכר לחם. בצל יבש, קרם פרש עטוף בשחלות עגבניות ושמן זית. צלחת עם 4 חריפים שמסחררים את הנפש. **פיצה קטנה עטופה במרנד של פלפל שחור כואב.**

## יצורי ירקות:

נתחי חציל מדוייקים. שעועית יריחו ירוקה עטופה בשמן זית וגרידת לימון. סוכריות תינוקות קישואים מלוטשים בשמן זית. **כרישה חרוכה מבושמת בנוזלים של עצמה.** סלט כללי מאד מניצוצות הבריאה. קרפצ'יו סלקים מפוחמים באש עטופים בשלג רך של חזרת לבנה. **עלי תרד נמסים לתוך עצמם.** תפוח אדמה מיריחו מלא בירקות חורף. **תירס אורגני לאכילה ביד.** פרוסה מעוגת כרוב ערבי נמסה לתוך ציר ירקות.

## יצורי-ים פראיים דגני חכות ממצולות הים התיכון:

טרטר אינטיאס וירקות חיים. **קלמארי ולוביה, מסוחררים זה בזו.** **מחבת שרימפס צלויים בחמאת זרעי עגבניות.** לוקוס צלוי בתבנית ברזל יצוקה מלאה בירקות מבושמים ביין לבן. חריימה מוסר ברוטב סוער של עגבניות מדבר. **לברק שלם מלא שקט, בצלייה רבת סיכון.**

## טלה שידע אושר בחייו בשדות מלאים בפרחים:

נתחים מדוייקים של טלה. **קבאב טלה מהרי ירושלים.** **כתף טלה צלויה במשך 6 שעות בין שומרים ותפוזים.**

## פרה מגידולי החופש של חי בריא:

רוסטביף קרפצ'יו נוטף. המבורגר נח בתוך לחמנייה רכה. צרוב בפשטות. **פיקנייה צלויה כמו שהוא צלויה. אחד לאחד.** קבב פרה, ארוך, שמן, נח על קצף עגבניות. **פילה קוניאק פפר סטייק.** **תבשיל אוסובוקו, צלוי במשך 6 שעות בין תירסים וגזרים.** **אומצה טובה עם סלט.**

## משהו מתוק: מוס שוקולד שחור | מלבי | טארט קרמליה פקאן

סוכריות בננה מלוטשות בגבישי סוכר ואש | עוגת שוקולד עירומה .

אני חייבת את כל המתוק הזה: קרטון קינוחים ביד חופשית של טבח אהוב.

קוקטייל טבחים: לילטוניק | נגרוני מעושן | ג'ין מלפפונים | דאקירי מרווה | **שיקוי נזרים.**

\*המילים הכתובות בשחור מציינות את הקלאסיקות שלנו. באדום, הן המילים המתארות את התפעמות הלב שלנו מהן.