

nomi

by Yoram Nitzan



nomi נעים וטעים להכיר!

חברי המסדר מוזמנים לערב מרגש של מטבח ישראלי אנין טעם, המשלב בין מיטב המרכיבים מהיבשה ומהים. כל מנה ומנה תוכננה בקפידה כדי לשלב בין הטעמים, הכישרונות והסיפורים של תל אביב ולהעניק חוויה בלתי נשכחת של מציאות קולינרית.

האירוע יתקיים ביום ד' ה-3 לאפריל בשעה 20:00

מסעדת nomi במלון דיוויד אינטרקונטיננטל

רחוב קאופמן 12, תל אביב

חניה חינם לבאי האירוע!

השף יורם ניצן

השף יורם ניצן הוא אחד השפים הוותיקים והמוערכים בארץ, המוביל בתחום החדשנות הקולינרית. הודות לתשומת הלב הרבה שהוא מקדיש לכל פרט ופרט, לניסיונו הרב במטבח ולשיטות הבישול היצירתיות ורבות המעוף שלו, הוא סוחף את הסועדים למסע קולינרי המענג את כל החושים ומעלה על נס את הטעמים, הצבעים והניחוחות הייחודיים למטבח הישראלי המקומי.

היצירתיות הקולינרית של יורם התפתחה מגיל צעיר והושפעה רבות מארוחות משפחתיות שנערכו בביתו. תשוקתו לעולם הקולינרי לקחה אותו למסע עולמי בין מטבחים, בו הוא נחשף לשלל טעמים, שיטות בישול ומיומנויות חדשות שלמד משפים ידועי שם.

הבישול של יורם מתפתח כל הזמן, ורעיונותיו הקולינריים נובעים ממקומות רחוקים וקרובים כאחד, ומעניקים פרשנות עכשווית מחודשת הנטועה עמוק במרכיבים הישראליים המקומיים.



התפריט

לפי בקשת השף ייתכן ויהיו שינויים בתפריט לפי חומרי הגלם המיוחדים בשוק ביום האירוע!

אפריטיף:

- טוויל טפיוקה עם קוויאר אדום
- קפוצ'ינו ערמונים וקציפת כמהין
- קונפי לוקוס על טרטור בריגול



מנה ראשונה:

סשימי טונה אדומה קרם גזר וגרניטה ג'ינג'ר



מנת ביניים:

כבד אווז ברוטב מיסו מירין

מנה עיקרית:

נתח קצבים עם שקדי עגל וירקות בקרמל תפוזי דם



קינוח אבירי הגריל - לפי בחירת השף

למנות יצוותו מגוון של שלושה יינות:

- פט-נאט טבעי, מבעבע רך בתסיסה טבעית מענבי דבוקי וקולומבר, 2017
- ויונייה של עמק זרעאל, 2017 מיושן 10 חודשים בעץ
- קירניאן זני, 2014 עמק זרעאל מיושן 22 חודשים בעץ

מחיר הארוחה: 490 ₪ לחברה/ במסדר ובן/בת זוג. 510 ₪ לאורח (כולל שרות)
קוד לבוש: רשמי עם שרשרים

בקשות/אלרגיות: יש להודיע בעת הזמנת המקום. לא ניתן יהיה לבקש מנות מיוחדות ביום האירוע!

חשוב: עקב התחייבות למסעדה, ניתן לבטל את ההשתתפות עד 7 ימים לפני האירוע בלבד!

