

Le Diner de Gala



ת'ארוחת דאלי'



ברוכים הבאים לארוחה הכי הזויה בעיר! שף נדב מלין מבשל לכם ארוחה שתיקח אתכם בעקבות המאסטרו והאמן רב הפעלים סלבדור דאלי. דאלי היה בין היתר גם חובב גסטרונומיה מושבע ובין יצירותיו הרבות נכלל גם ספר הבישול - 'הארוחות של גאלה' - זהו ספר שנכתב בעקבות המשתים הרבים שדאלי ואשתו האהובה ומעוררת ההשראה, גאלה, היו עורכים מפעם לפעם.

תפריט הארוחה שואב רעיונות מהספר, מהאומנות של דאלי ומעולם האומנות הסוריאליסטית. אתם מוזמנים למסע של אוכל סוריאליסטי שנע בין תאווא לדחייה, בין תשוקה לרתיעה שייבחן את המכניזם של הפרנויה הביקורתית שלכם על שולחן האוכל. עם תפריט שמשלב מנות ומאכלים שהם ארכיטיפיים של התודעה הקולינרית, בסעודה יפה להחריד.

ניתן להזמין חדר במלון יד השמונה שבו מתקיימת הארוחה בעלות של ₪980-₪750 לזוג. הלינה במלון כוללת את ארוחת הבראנצ' הידועה של המלון בימי שישי, גם היא מותקנת במטבח של השף וכוללת חומרי גלם מעולים שנאספו בתשומת לב יתרה מיצרנים קטנים, ביצי חופש, שפע מוצרים מותססים, מתוקים מהקונדיטוריה הביתית והכל אל מול הנוף המרהיב של הרי ירושלים. ההזמנה ללינה במלון תיעשה ישירות מול צוות המלון על בסיס מקום פנוי. התפריט יכול להשתנות מעט לפי מצאי חומרי הגלם העונתיים.

שף נדב מלין הוא השף הראשי של קייטרינג לואיזה ובשנים האחרונות עוסק בין היתר בפרוייקט המשלב אוכל ואומנות.

מיקום הארוחה: מלון לוגוס, יד השמונה
מחיר הארוחה: 420 ₪ כולל יין ושירות
בתאריך 26.01.23 בשעה 20:00



Le Diner de Gala



ת'ארוחת דאלי'



Aperitif

טרין זנב ללחי

ברזאולה

לשון מעושנת

Appetizers

ביצי השטן

'מרקיאטו'

First courses

סרדינים כבושים על פאן אמ טומאט

גרגויו של ארצ'ימבולדו

Main courses

פורל צלוי במלח על תפוחי אדמה וחלוקי נחל

עוף באפר ועפר

מנסף כתף טלה ופריקה

Dessert

מראת מתוקים