



Chaîne des Rôtisseurs

Association Mondiale de la Gastronomie

יין טבעי ואוכל טבעי ביקב רוזה

חברי מסדר יקרים

ארוחת צהרים ייחודית בשבת ה-1 באפריל 2023 בשעה 13.00



על הארוחה ינצחו **שף נדב מלין** חבר המסדר ובת זוגו **שפית עדי מוטיל**.

נדב ועדי יפתחו לנו צוהר למטבח הייחודי שלהם שיש בו זיקה מיוחדת לטבע.

האירוע הזה הולך להיות חגיגה של סלואו פוד מקומי במיטבו עם פיצות מחמצת מהטאבון, דגים נאים וצלויים, גבינות של מחלבות נבחרות ועוד שלל מנות יצירתיות.

התפריט יתבסס על ירקות עונתיים אורגניים מחוות קיימא, דגה טרייה, שלל צמחי בר שעדי תלקט, מגוון מותססים מהמזווה של נדב, ועוד שלל מוצרים ארטיזנליים מיצרנים מקומיים.

את הארוחה ילוו יינות טבעיים של **יקב רוזה** שבו יוחאי ואיל מכינים יין בשיטות הייננות הטבעית ובמינימום התערבות. בכך מנסים לתת לתהליך מופלא שמתחיל בכרם ומגיע עד לכוס לקרות.

יקב רוזה הוקם בשנת 2012 ע"י יוחאי שגיא ואיל ויגדרזון בדירת השותפים שלהם בנחלאות שבירושלים. היקב התחיל מתוך סקרנות, אהבה ליין ועשייה משותפת של חברים טובים. מאותה דירה קטנה התגלגל היקב בין כמה תחנות, וכיום שוכן בשדרת האמנים בכפר מנחם.

<https://www.rosawinery.co.il>

ביקב מייצרים מגוון רחב של יינות: אדומים, לבנים, רוזה, מבעבעים, כתומים וכל מה שביניהם.

הענבים מגיעים מכרמים ברחבי הארץ חלקם בגידול אורגני. ביינות מתבטאים אזורי הגידול השונים, הכרמים וזני הענבים.



Chaîne des Rôtisseurs

Association Mondiale de la Gastronomie

תפריט

פתיחים

אחו בלאנקו של שום מקומי ופרחים פריכים של גזר קיפח
דגים טרי בשמן זית ליים של ריש לקיש

קרש גבינות

גבינות צאן ממחלבת ברקנית וגבינות בקר ממחלבת בארי
גבינת קשיו וקוג'י אורז
קישק אל פאקיר (כדורי בורגול מותסס בשמן זית)
קונפיטורה של תותים וכליל החורש

לחם ומטבלים

פוגאס מחמצת מדורות "שלהבת" מקומי
קרקר טף ומלח ים
איולי אמיתי עם פרחי חרדל
חמאת שום שחור
חמאה מותססת

ירקות

ירקות צלויים בטאבון עם סילאן טהור ושמן זית אורגני
סלט פריקה בלאדי
סלט ירקות אורגניים מירקות העונה של חוות 'קיימא'
סלט עלים ירוקים מ'הגן של איתן'

מהטאבון

פיצות וקלצונות מבצק מחמצת
מרגריטה עם מוצרלה של מחלבת העברי
פיצה בלאנקה עם עלי בר וג'יבן עיראקי
מרינרה מקומית עם לבנונים, שום מותסס ואזוב טרי

דגים

ברמונדי ממולא לימון כבוש ועשבי תיבול צלוי על קרש עץ
פורל מנחל דן במיסו בורגול צלוי במחבת ברזל

מתוקים

גרניטה שקדים - טראט דבש מלוח - לחם שוקולד ושמן זית

לכל אורך הארוחה יוגשו יינות שונים של היקב ע"י הייננים עצמם תוך כדי הסברים על הייצור והאופי המיוחד של היינות. כל המנות יוגשו ע"י השפים במטבח שבתוך היקב לאורך כל האירוע במתכונת של 'מה שמובן יוצא' באווירה משוחררת ודינמית.

התפריט מורכב מחומרי גלם מאד מיוחדים שחלקם נעשים בתהליכים ארוכים ומיוחדים, וחלקם מלוקטים מיצרנים קטנים ומהטבע עצמו. לכן עלולים להיות שינויים קטנים לפי מצאי חומרי הגלם והעונה.