



Chaîne des Rôtisseurs

Association Mondiale de la Gastronomie

ארוחת שף צ'רלי פדידה שהולך להמציא את עצמו מחדש ולתת לנו חוויה שעוד לא הכרנו
מהים אל שולחן השף ... ארוחה שכולה על טהרת האינטיאס - "שולה" בעברית
בארוחה נלמד פרונטלית איך מפלטים את דג האינטיאס ממש מול עיניכם ומכל חלק וחלק נכין
מתכון יצירתי בשיטת בישול שונה וייחודית

תאריך : 16/9 יום שני שעה : 20:00

כתובת : קומפורט 14 תל אביב

תפריט

לחם הבית לצד מטבלים

ששימי צרוב מבחוץ ונא מבפנים בתוספת תבלינים ארומטיים, קרם סלק ושורשים מתובלים

סביצ'ה קר כקרח בתוספת מלון מרוקאי, כוסברה, פלפל חריף, עגבניות מגי, שמן זית ויוקו

אינטיאס מעושן בעלי תה יסמין, קרם כרובית וכמהין, פרחי אמנון ותמר ושמן פטרוזיליה

אינטיאס צרוב למחצה, שומר כבוש בכבישה קרה, קרם שומר וזעפרן וציר דגים כהה

עוגת תפוזים וסולת אפויה, תפוזים מסוכרים, סלט תפוזים ארומטי, סירופ תפוזים, כוכב אניס
וקינמון

היין במהלך הארוחה הוא יקב סקוריה, מושב כנף, רמת הגולן

*** הארוחה כשרה