



Chaîne des Rôtisseurs

Association Mondiale de la Gastronomie

HIBA – מסעדת שף

דרך מנחם בגין 144, ת"א

29.11.2024 שעה 12:00

היבה תחת ניצוחו של השף יוסי שטרית היא מחווה לשפע הטעמים, הניחוחות והמרקמים של המטבח השורשי, הערבי, הישראלי, מקום של כבוד לאדמה ולטבע המזרח תיכוני, המסורת, ההיסטוריה והתרבות המקומית.

תפריט לדוגמא – נתון לשינויים של השף

שימו לב: מחיר הארוחה לא כולל יין!

כרובית

פנקוטה כרובית, ושום שחור

דלעת

קרקר מגרעיני דלעת, סלט צ'ירשי ופרוסת דלעת צלוייה

סרדינים

עגבניות, שמנת חמוצה ובוטרגה

סטילטון

תאנים ופדרו חימנז

קיגל טלה

טרטר טלה, מלפפון, וגלידת חזרת

לחם וחמאה

חלת בריוש וחמאה לקטית שאנחנו מכינים

אינטיאס

אינטיאס, שזיפים, מלפפון וריג'לה

תירס

פלאן תירס, שקדי עגל מעושנים וקצף דאשי

תפוח אדמה

אפוי בחציר, חומץ מקליפות תפוח"א, קצף תפוח"א וגבינת תום ממחלבת שירת רועים



Chaîne des Rôtisseurs

Association Mondiale de la Gastronomie

תמנון

עגבניות צלויים, צלפים ואחו בלאנקו מתורמוס

סינטה

סינטה של עגלת אנגוס, "עמרה", ציר עוף מושחם ורכז נקטרינות

תאנים

קונפיטורת תאנים, מוס עלי תאנה וגרניטה גבינת כנרת

דלועים

קרום אורז, גרעיני דלעת מסוכרים, מלפפון, דלעת, מלון וגלידת אורז קינמון

פטיפורים

פחזנית קרמל ובייקון טלה | אנטרמה זיתי טאסוס ולבנה | מרמלדת סלק וורדים