



מסעדת רובידה של השף עמוס חיון

תאריך : 22.4 שעה : 19:30

כתובת : המייסדים 6 מזכרת בתיה

המקום : רובידה שוכנת במבנה עתיק לשימור בן למעלה מ 100 שנה, אשר חודש בקפידה תוך שמירת ההיסטוריה והאופי הייחודיים לה.

החלל החם והמזמין עוצב בחומרים טבעיים הכוללים עץ ואבן, רהיטי וינטג' ומטבח פתוח עדכני

המטבח : המטבח כולו מתבסס על חומרי גלם איכותיים וטריים. התפריט עשיר בירקות, פירות, דגים ושמן זית ממיטב התוצרת המקומית.

מטבח ישראלי חדש המשלב טעמים מהמטבח של אגן הים התיכון.

השף : עמוס חיון, שף ויזם קולנרי, הבעלים של המסעדה, גדל במטבחים המובילים בניו יורק ועבד צד שפים מכובדי מישלן.

ברובידה הוא מגיש מטבח ישראלי מקומי עונתי המבוסס על קשר עמוק עם חקלאים, מגדלים ויצרנים מהאזור.

תפריט

פתיחים

לחם מחמצת

שמן זית, טחינה גולמית ומחמרה

צלחת חריפים

סחוג ירוקים והל, פלפל חריף קלוי וצילי מותסס

נאים

סביצה פרידה

לאבנה, פלפל אדום, בצל סגול, סלרי, זעתר וקרקר כוסמין וזרעי אניס

ראשונות

חציל קלוי

קרם תרד גאורגי, אגוזים, גבינת פטה, שומשום שחור

שיפוד סלקים מעושנים

גבינה כחולה, מקדמיה קלוי, סלט ירוקים ותפוחים

ירוקים של חורף

חסה לליק, עלים ירוקים, תפוח ירוק, פקאן מסוכך, ויניגרט הדרים

קולורבי מדורה

קרם קולורבי, שמן זית ישראלי, זרעי עגבנייה וצילי חריף



Chaîne des Rôtisseurs

Association Mondiale de la Gastronomie

עיקריות

פילה בס

פריקי קרם בצל, בצלי שאלוט בדמי גלאס תמרים וסומק

ניוקי תפוחי אדמה ראטה

קרם שמנת, פטריות צלויות, אבקת פטריות יער

קפלטי תום בעבודת יד

צ'אטני פלפלים ומשמשים, תרד, שעועית ירוקה ופרמזן

קינוח השף

*** הארוחה כוללת יין אדום ולבן, מים וסודה

*** הארוחה כשרה

*** המנות מוגשות למרכז שולחן

*** התפריט לא ניתן לשינוי