



Chaîne des Rôtisseurs

Association Mondiale de la Gastronomie

לס - יין אוכל אדמה

תאריך : 20.7

שעה : 19:30

כתובת : פארק קרסו למדע באר-שבע

השף יקיר מסרטי עמד מאחורי מסעדת האותנטית שנחשבה במשך עשור לאחת המסעדות הטובות בבאר-שבע, הבין שחסר בעיר מסעדת שף אמיתית, אלגנטית וכשרה.

המסעדה נקראת לס, על שם אדמות הנגב.

המקום מדבר בשפה של יין, אוכל ואדמה ולמטבח נכנסים רק מוצרים מקומיים, יינות ישראלים וחומרי גלם מכאן.

המסעדה היא למעשה קומפלקס שמחולק לכמה חללים וממוקמת במבנה שהוא חלק מחלל המוזיאון של באר-שבע.

התפריט הוא פיוז'ן שמורכב מהרבה עולמות ומטבחים שונים בסגנון הגשה שמתמקד בנושא האדמה.

בחוף חצר יין עם 150 חביות יין, צמחיה וגפנים. והנוף הוא של מבנה אבן טורקי.

בפנים יש אזור הושבה וחדר פרטי אינטימי נסתר שהפך ללאונג' סיגרים בוטיקי עם ספות עור ושטיחים אפגנים.

תפריט

קבלת פנים

עמדת סיגרים מקצועית עם סיגר הבית לכל משתתף לעישון בקבלת הפנים
עמדת יינות דרומיים מקומיים של רמת נגב.

פתיחים

טאקו מבצק טפנד זיתים במילוי טרור בקר צלפים מטוגנים וקוויאר בלסמי

טארטלט במילוי טונה אדומה קרם אבוקדו מוקצף ופניני לימון מתפוצצים.

ארטישוק קונפי על יוגורט טבעוני ושמן לימונים כבושים

כיסוני קולורבי במילוי לאבנה זרעי עגבנייה ושמן זית של חוות אבנר



Chaîne des Rôtisseurs

Association Mondiale de la Gastronomie

על השולחן

לחם ארטיזנל לצד חמאת שמן זית ושום ירוק .

קציפת שורשים וציפס ארטישוק ירושלמי

טיול ביער - פטה כבדים קרמבל עוגיות גלי פירות יער ורוטב טופי

סביצה של דג ים עם גל מוחיטו עשבי תיבול ושמן סומסום

פולנטה מוקצפת עם שיפוד פטריות יער בגוספר וממליגה

רוסטביף של סינטה איולי שום קונפי קורנישונים ושמן צומה

סלט אנדיב בוינגרייט הדרים ותמרים קשיו מקורמל וסוכריות פטל

טורטליני אסאדו מנגול חלוט וציר בקר

סינטה מיושנת עשויה בגוספר על ציר בקר ורוטב יין מצומצם כרוב צלוי ותלתלי תפוא קראנצים

מוס שוקולד עם שמן זית ואגוזים

**** את הארוחה ילווי יינות רמת הגולן