



Chaîne des Rôtisseurs

Association Mondiale de la Gastronomie

מסעדת a

שף יובל בן נריה

כתובת : דרך מנחם בגין 121 ת"א

תאריך : 28.4.26 **שעה :** 19:00

מסעדת a מציגה מטבח חדשני שבבסיסו באים לידי ביטוי התהליכים הקדומים ביותר :
צליה על אש גלויה, תסיסה, חומר גלם נא, תהליכים טבעיים ואיטיים, מנות גדולות ואוכל אמיתי.
מגוון חומרי גלם יפניים, סיפור גדול של אומאמי שימוש רחב בחומרי גלם יפניים יחודיים.
המנות מוגשות למרכז שולחן

תפריט

ביסים

"כריות" / קציפת קוג'י כוסמת / טרטור דגי ים / גארום פטריות / גארום מקדמיה / קרם חלמון /
בריוש ממולא טרטור טונה / חמאת קוג'י / מיסו דלעת / איולי קאמקוואט מותסס / ביצה חצי רכה /
ניגירי דג מיושן / דג עונתי מיושן 5 שנים / אורז סושי / יוזו קושו / ניקירי /

ראשונות

סשימי המאצ'י / קינג פיש מדנמרק / שורש סלרי מוחמץ / בצל ירוק / מלפפון / זרעי חרדל מותססים / פינגר ליים /

טרטור בקר / טרטור כף הולשטיין / אצבעות קסטון קוג'י / אמאזאקה / קרם חלמון /
"ספגטי טונה" / טונה כחולת ספיר / ניקירי לבן / פונזו / חמאה חומה / פוריקקה /
אורז מתוק פריך / טרטור דג ים / עלי חזרת / איולי קאמקווארט / מרשמלו אורז / אבוקדו /

ביניים

שיפוד דג באש / לדר תירס "גילי" / איולי כרישה שרופה / שרי צהובות / אבקת קארי יפני / ששיטו צלוי /
מזמאן מח עצם / אטריות ראמן / דמי עוף / מח עצם / דאשי / איקורה זוקה / ביצת אונסן /
אגאדשי טופו - ציר דאשי פטריות מעושנות / שמן כרישה שחורה / צנונית מוחמצת / סויה קוג'י / אגאדשי
טופו - ציר דאשי פטריות מעושנות / שמן כרישה שחורה / צנונית מוחמצת / סויה קוג'י /



Chaîne des Rôtisseurs

Association Mondiale de la Gastronomie

עיקריות

דניס פרפר / דניס ים מקפריסין / מחבר / דאשי / פרמזן במיסו / אורז קוגיי /
ירוקים אורגניים / טופו משי סינגפורי / זוקיני / ג'ינג'ר / צ'ילי / סאקה / מיסו לבן – מוגש לצד אורז
נתח מיושן על העצם / פרת הולשטיין 4.5 שנים / יישון 45 יום / ז'ו בקר / מח עצם /

מגיע לצד :

פירה "משי" / תפוחי אדמה אורגניים מזן באטר / חמאה/ חלב / דאשי /
קריספי גראטן / תפוח אדמה באטר / שומן עוף / אוקונומיאקי / קיופי /

קינוחים

דלעת מיסו / קרם לאבנה / וניל / גרעיני דלעת מקורמלים / טופי מיסו שעורה /
גינת הדובדבן / "חלוקי" יוגורט / צ'אנג דובדבן ומיסו / שוקולד לבן / צנוברים / פרג רוטב קרמל /
קופסאת פטיפורים / טארטלט יוזו / קינואה קלויה ושוקולד / אמרטי מקדמיה ושוקולד לבן מקורמל / גלידת
פסיפלורה חריפה / טופי קרמל ופוריקקה באצת נורי /

***** הארוחה כוללת יין וסאקה בהתאמה אישית, שתיה קלה ושתיה חמה**

***** חשוב לציין כי יתכנו שינויים בתפריט בהתאם לזמינותם של חומרי הגלם העונתיים או אלה המיובאים במיוחד למסעדה.**

***** חשוב להגיע בזמן. הארוחה תחל עד 15 דקות ממועד ההגעה המתוכנן**