



תפריט בלה

טעמים בעמקים

fteamim-baamakim.co.il

הפקה עברית

ראשונות

- מרק ארטישוק ירושלמי שמנת, קציפת כמהין ועירית טרייה
- חציל על טחינת שקדים מעושנת עגבניות מגורדות, שמנת חמוצה, גבינת פטה ובצל סגול
- קריספי קלמרי סלט אבוקדו גס, בצל סגול, שמנת חמוצה ואילי צ'יפוטלה
- סלט מרענן של חסה ועלים ירוקים בויניגרט אגוזים, אגוזי מלך וגבינת סנט מור

עיקריות

109 ₪

- ניוקי ערמונים סטייל ירון שלו עם כמהין, מרווה ופרמזן
 - פפרדלה ראגו מילאנזית של עגל ובקר עם ירקות שורש, בזיליקום, שמנת, יין לבן, פטרוזיליה ופרמזן
 - ביף בורגיניון ציר בקר, יין אדום, ירקות שורש ופירה תפוחי אדמה
 - פילה דניס על הפלנצ'ה קרם כרובית, עלי קייל צרובים ופירה תפוחי אדמה
- * הארוחה כוללת כוס יין של יקב תוליפ אדום/לבן

קינוחים בתוספת 15 ₪

- פנקוטה מלבי, מי ורדים, קוקוס קלוי ופיסטוק (מותנה בהזמנת הארוחה)



שנה
14

טעמים בעמקים

 teamim-baamakim.co.il

הפקה עברית

 Tulip
winery



וויט טוליפ

בלנד ייחודי של גוורצטרמינר וסוביניון בלאן.
ארומות פרחוניות ומבושמות, טעמי אשכולית,
ליצי'י ופפאיה. יין נעים מרוכז ומאוזן.

80 ₪  20 ₪ 



אספרו

בלנד של סירה, מרלו וקברנה פרנק. מתיישן 12
חודשים בחביות יין צרפתיות. ארומות מתובלות טעמי
עשבי תיבול, פרי אדום, פלפל שחור ורמז קל לקליה.
יין שמתאים בול למנות ישראליות וים תיכוניות.

80 ₪  20 ₪ 