

Mamilla
EVENTS
BY FRESH KITCHEN

• תפריט אירועים •

ממילא אירועים בשדרה - כשר | 02-62447733

שד' אלרוב ממילא 13, ירושלים • Mamilla Avenue 13 Jerusalem

SUPERBE

מנות עיקריות

* מוגשות למרכז השולחן *

סלט חלומי

פטריות שמפיניון מוקפצות עם כרוב, גבינת חלומי ברוטב אסייתי על סלט של חסה, עגבנייה, מלפפון, בצל סגול, שומשום ואגוזי מלך.

פטוצ'יני רוזה

פסטה פטוצ'יני ברוטב עגבניות טריות ושמנת.

ניוקי תפוח אדמה

ניוקי תפוז"א ברוטב שמנת פסטו וגבינת עזים.

פיצה מרגריטה

בצק איטלקי, רוטב עגבניות ומוצרלה, אפוי בתנור אבן.

רביולי גבינות

(בתוספת 10 ש"ח לסועד)

רביולי במילוי גבינות, עגבניות שרי צליות, ארטישוק, זיתי קלמטה, עשבי תיבול וגבינת פטה בשמן זית ושום קונפי.

יאקיטורי סלמון

(בתוספת 15 ש"ח לסועד)

יאקיטורי סלמון טרי בשמן זית ועשבי תיבול לצד אורז ירוק, פלפלים קלויים ושקדים.

פילה בס

(בתוספת 15 ש"ח לסועד)

פילה בס טרי צרוב על תפוז"א מדורה ושעועית ירוקה.

משהו מתוק לסיום

קינוחים מהקונדיטוריה שלנו

מגוון סוגי קינוחים אישיים המוגשים למרכז השולחן.

מנות פתיחה

* מוגשות למרכז השולחן *

לחמים

לחמניות דוחן, קסטן מאלט, ג'בטינות דגנים.

מטבלי הבית

קרם חציל שרוף, פסטו בזיליקום, קרם ארטישוק טחינה ירוקה, סלסת עגבניות וזיתים מתובלים.

סלט ירוק

חסה ערבית, עלי בייבי, בצל סגול, עגבניות שרי בוינגרט, הדורים ושקדים קלויים.

מנות ראשונות

* מוגשות למרכז השולחן *

מיקס פטריות מוקפצות

פטריות פורטובלו ושמפיניון מוקפצות עם שעועית ירוקה עדינה ברוטב אסייתי, גילופי פרמזן ושומשום.

חציל בלאדי

חציל שרוף באש על טחינה, גרגרי חומוס וירוקים.

מבחר קישים

קיש גבינה וזיתים, בטטה ופטריות.

שתייה

משקאות קלים

תפוזים, לימונדה, מים (בקנקן)
תוספות: יין אדום / לבן / קאווע (90 ש"ח לבקבוק)
שתייה קלה (7 ש"ח לבקבוק), בירה (15 ש"ח לבקבוק)

משקאות חמים

קפוצ'ינו, תה, תה נענע, שוקו

PREMIUM

מנות עיקריות

* מוגשות למרכז השולחן *

פיצה מרגריטה

בצק איטלקי, רוטב עגבניות ומוצרלה, אפוי בתנור אבן.

פטוצ'יני אלפרדו

פסטה פטוצ'יני ברוטב שמנת ופטוריות.

רביולי גבינות

רביולי במילוי גבינות, עגבניות שרי צליות, ארטישוק, זיתי קלמטה, עשבי תיבול וגבינת פטה בשמן זית ושום קונפי.

יאקיטורי סלמון

יאקיטורי סלמון טרי בשמן זית ועשבי תיבול לצד אורז ירוק, פלפלים קלויים ושקדים.

פטוצ'יני סלמון

(בתוספת 10 ש"ח לסועד)

פסטה פטוצ'יני עם קוביות סלמון ברוטב שמנת.

ניוקי תפוח אדמה

(בתוספת 10 ש"ח לסועד)

ניוקי תפוח"א ברוטב שמנת פסטו וגבינת עזים.

פילה בס

(בתוספת 15 ש"ח לסועד)

פילה בס טרי צרוב על תפוח"א מדורה ושעועית ירוקה.

משהו מתוק לסיום

משקאות חמים

קפוצ'ינו, תה, תה נענע, שוקו

קינוחים מהקונדיטוריה שלנו

מגוון סוגי קינוחים אישיים המוגשים למרכז השולחן.

מנות פתיחה

* מוגשות למרכז השולחן *

לחמים

לחמניות דוחן, קסטן מאלט, ג'בטינות דגנים.

מטבלי הבית

קרם חציל שרוף, פסטו בזיליקום, קרם ארטישוק טחינה ירוקה, סלסת עגבניות חיתים מתובלים.

קרפצ'יו סלק

סלקים צלויים מתוקים, ארטישוק צלוי, לאבנה חמוצה, נבטי חמנייה ובלסמי.

מנות ראשונות

* מוגשות למרכז השולחן *

סלט ירוק

חסה ערבית, עלי בייבי, בצל סגול, עגבניות שרי בוינגרט הדרים ושקדים קלויים.

סלט שוק

מיקס עגבניות שרי, תערובת פיצוחים ממחנה יהודה, צנונית ועשבי תיבול בוינגרט זעתר ולימון.

ירקות בתנור אבן

פטוריות פורטובלו, בצל סגול חזקני צלויים בתנור על קרם חציל וגבינת עזים.

שתייה

משקאות קלים

תפוזים, לימונדה, מים (בקנקן)

תוספות: יין אדום / לבן / קאווה (90 ש"ח לבקבוק)
שתייה קלה (7 ש"ח לבקבוק), בירה (15 ש"ח לבקבוק)

FAMILY

מנות עיקריות

* מוגשות למרכז השולחן *

סלט ניסואז

קוביות תפוז, טונה, מלפפון חמוץ, שעועית ירוקה, ביצה רכה, זיתי קלמטה, עגבנייה ומלפפון על סלט של חסה ורוקט בתיבול של שמן זית ומיץ לימון.

פטוצ'יני רוזה

פסטה פטוצ'יני ברוטב עגבניות טריות ושמנת.

פיצה מרגריטה

בצק איטלקי, רוטב עגבניות ומוצרלה, אפוי בתנור אבן.

רבולי גבינות

(בתוספת 10 ש"ח לסועד)

רבולי במילוי גבינות, עגבניות שרי צליות, ארטישוק, זיתי קלמטה, עשבי תיבול וגבינת פטה בשמן זית ושום קונפי.

יאקיטורי סלמון

(בתוספת 15 ש"ח לסועד)

יאקיטורי סלמון טרי בשמן זית ועשבי תיבול לצד אורז ירוק.

פילה בס

(בתוספת 15 ש"ח לסועד)

פילה בס טרי צרוב על תפוז מדורה ושעועית ירוקה.

משהו מתוק לסיום

קינוחים מהקונדיטוריה שלנו

מגוון סוגי קינוחים אישיים המוגשים למרכז השולחן.

מנות ראשונות

* מוגשות למרכז השולחן *

לחמים

לחמניות דוחן, קסטן מאלט, ג'בטינות דגנים.

מטבלי הבית

קרם חציל שרוף, פסטו בזיליקום, קרם ארטישוק טחינה ירוקה, סלסת עגבניות וזיתים מתובלים.

קרפצ'יו סלק

סלקים צלויים מתוקים, ארטישוק צלוי, לאבנה חמוצה, נבטי חמנייה ובלסמי.

מיקס פטריות מוקפצות

פטריות פורטובלו ושמפיניון מוקפצות עם שעועית ירוקה עדינה ברוטב אסייתי, גילופי פרמזן ושומשום.

סלט יווני

מלפפון, עגבנייה, פלפל אדום, בצל סגול, צנונית, זיתי קלמטה מתובלים בשמן זית ומיץ לימון, גבינת פטה מגורדת מעל.

שתייה

משקאות קלים

תפוזים, לימונדה, מים (בקנקן)
תוספות: יין אדום / לבן / קאווע (90 ש"ח לבקבוק)
שתייה קלה (7 ש"ח לבקבוק), בירה (15 ש"ח לבקבוק)

משקאות חמים

קפוצ'ינו, תה, תה נענע, שוקו

BREAKFAST

שתייה

משקאות קלים

תפוזים, לימונדה, מים (בקנקן)
תוספות: יין אדום / לבן / קאווע (90 ש"ל לבקבוק)
שתייה קלה (7 ש"ל לבקבוק), בירה (15 ש"ל לבקבוק)

משקאות חמים

קפוצ'ינו, אספרסו, תה, תה נענע, שוקו

משהו מתוק לסיום

פאדג' שוקולד חם וגלידת וניל

קוביית סניקרס ומוס שוקולד

עוגת גבינה ניו יורק

(בתוספת 10 ש"ל לסועד)

ארוחת בוקר מפנקת

סלסלת לחמי הבית

לחמניית דוחן, ג'בטת דגנים, לחם קסטן מאלט, חמאה
וקונפיטורת הבית.

סט מטבלים

סלט טוונה, גבינת לאבנה ושמן זית ישראלי, גבינת קרם
שמנת, קוביות גבינה בולגרית וזעתה, מטבל חציל עם יוגורט,
פסטו, טחינה ירוקה.

סלט קינואה

חמוציות, סלרי, נענע וירוקים.

סלט ירקות טרי

ירקות קצוצים בתיבול שמן זיץ ומיץ לימון.

שקשוקה אדומה

ביצי משק טריות על תבשיל עגבניות, פלפלים,
פפריקה מתוקה, ירוקים וגבינת פטה.

אומלט

מבחר אומלטים משתנים: עשבי תיבול, פטריות יער,
עגבניות מיובשות, בצל סגול, גבינת פטה.

קיש הבית

(בתוספת 10 ש"ל לסועד)

פטריות יער וגבינות / בטטה גבינות וירוקים
מוגש על סלט ירוקים חמוץ.

סלמון נורבגי מעושן

(בתוספת 7 ש"ל לסועד)

פיצה מרגריטה

(בתוספת 10 ש"ל לסועד)

בצק איטלקי, רוטב עגבניות ומוצרלה, אפוי בתנור אבן.

פלטת פירות העונה

(בתוספת 10 ש"ל לסועד)