

תפריט הולי קלאסיק

HOLLY CLASSIC

עמדת ירקות צבעונית בהרכבה:

- | | |
|-----------------|----------------|
| 01. עגבניות שרי | 05. פטריות |
| 02. גזר | 06. עלים |
| 03. מלפפונים | 07. לצד רטבים. |
| 04. צנוניות | |

פינת לחמים ומטבלים:

01. מגוון בייגלס אמריקאי – לבן וחיטה מלאה
02. לחמי מחמצת במבחר סוגים (דגנים, אגוזים וצימוקים)
03. בגטים צרפתיים
04. בתוספת חמאה וריבות.

טאפסים קטנים ומרשימים:

2 סוגים לבחירה

01. ☐ טורטיות מיקס בחיתוך סושי
02. ☐ טארטלטים מלוחים בטעמים שונים
03. ☐ שיפודי מוצרלה, זיתים, עגבניה ובזיליקום
04. ☐ גבינת גאודה עם פרי, נענע ואגוזים
05. ☐ קרפצ'יו סלק, אגוזים וגבינה
06. ☐ חציל קלוי עם טחינה, גרגירי חמום וסילאן.

מטבלים, גבינות וממרחים בשלל צבעים:

01. פסטו
02. טפנד זיתים
03. פלפלים קלויים
04. טחינה
05. גבינות שמנת בטעמים שונים
06. לאבנה
07. שמן זית וזעתר

קישים אישיים במגוון טעמים:

01. קיש בצל
02. בטטה
03. פטריות
04. חצילים
05. פלפל קלוי

הסלטים המפנקים שלנו:

4 סוגים לבחירה

- ☐ **01. סלט קפרזה** – עגבניות שרי, זיתי קלמטה, עלים, בייבי מוצרלה, אגוזי מלך, לצד רוטב לימון, שום ושמן זית.
- ☐ **02. סלט יווני** – חסה, עגבנייה, מלפפון, גמבה בצל סגול בחיתוך גס, זיתי קלמטה ובולגרית, לצד וינגרט.
- ☐ **03. סלט פאטוש** – עגבנייה, מלפפון, גמבה, בצל סגול, רוקט, זיתים, פטרוזיליה ונענע מוגש עם קוביות לחם קלוי עם זעתר, סומאק וגבינה מלוחה לצד וינגרט.
- ☐ **04. סלט קיסרית** – חסות בכמה סוגים, בצל סגול, צנוניות, עלים, אגוזים, שבבי גבינת פיקורינו וקרוטונים, לצד רוטב קיסר.
- ☐ **05. סלט רוקפור** – חסות בכמה סוגים, עלים, בצל סגול פרי עונתי, אגוזים, גבינת רוקפור וחמוציות, לצד וינגרט.
- ☐ **06. סלט עלי בייבי, פירות ואגוזים** – עלי בייבי, בצל סגול, פטריות, חמוציות, אגוזי מלך, גרעינים, פרי עונתי, לצד וינגרט חרדל וסילאן.
- ☐ **07. סלט כרוב תאילנדי** – כרוב, גזר, נבטים, צנוניות, בצל ירוק, חמוציות, בוטנים קלויים, שומשום קלוי, לצד רוטב אסייאתי.
- ☐ **08. סלט אטריות שעועית וייטנאמי** – אטריות שעועית, כרוב, צנוניות נבטים, מלפפון, גזר, כוסברה, צילי חריף, בוטנים ושומשום קלוי לצד רוטב מתקתק.
- ☐ **09. סלט פסטה** – פסטה, זיתי קלמטה, עגבניות שרי, בייבי מוצרלה, עלים ירוקים, בצל ירוק, בזיליקום, לצד לימון ושמן זית.
- ☐ **10. סלט עדשים צבעוני** – עדשים שחורות, חמוציות, תפוח, עשבי תיבול, פלפלים צבעוניים, בטטה צלויה, לימון, שום ושמן זית.

- ☐ **11. סלט טאבולה** – בורגול, עשבי תיבול, בצל ירוק, בצל סגול, פלפלים, עגבניות, שום, שמן זית ולימון.
- ☐ **12. סלט בריאות** – שורשים וקטניות – עדשים שחורות, קינואה, גזר, סלק, עלים, נבטים, בטטה, פטריות, בצל מטוגן ואגוזים, לצד רוטב מתקתק.
- ☐ **13. סלט מן השוק** – צנוניות, מלפפון, גמבה, גזר, בצל סגול, עגבניות שרי חתוכים גס לצד וינגרט.
- ☐ **14. סלט עלים וסלקים** – עלים, קוביות סלק מבושל, בצל סגול, תפוח, סלרי, אגוזים, חמוציות וגבינת פטה, לצד רוטב וינגרט.

כמות חמות, פסטות ומוקרמים:

3 סוגים לבחירה

- ☐ **01. פסטה פנה** – רוטב לבחירה: אלפרדו- שמנת פטריות/ שמנת בטטה/ שמנת פסטו/ רוזה/ עגבניות ובזיליקום/אלי אוליו.
- ☐ **02. לזניה** – דפי לזניה ברוטב עגבניות, מוצרלה ובאשמל.
- ☐ **03. רביולי** – מילוי לבחירה: ריקוטה או בטטה. רוטב לבחירה: אלפרדו- שמנת פטריות/ שמנת בטטה / שמנת פסטו/ רוזה/ עגבניות ובזיליקום/אלי אוליו.
- ☐ **04. טורטילני פטריות** – רוטב לבחירה: אלפרדו- שמנת פטריות/ שמנת בטטה/ שמנת פסטו/ רוזה/ עגבניות ובזיליקום/אלי אוליו.
- ☐ **05. ניוקי תפוחי אדמה** – רוטב לבחירה: אלפרדו- שמנת פטריות/ שמנת בטטה/ שמנת פסטו/ רוזה/ עגבניות ובזיליקום/אלי אוליו.
- ☐ **06. גראטן תפוחי אדמה** – פרוסות תפוחי אדמה ברוטב שמנת, שום וטימין מוקרמים בתנור.
- ☐ **07. מוקפץ אטריות שעועית** – מגוון ירקות מוקפצים עם אטריות שעועית ברוטב אסייאתי.
- ☐ **08. שקשוקה פיקנטית** – רוטב עגבניות ופלפלים ביתי.

תפריט הולי קלאסיק

HOLLY CLASSIC

קינוח:

ריבועי עוגות בטעמים

04. תפוחים

01. בראוניז

05. גבינה.

02. בלונדיז

03. פקאן

ניתן לשדרג עם בר קינוחים מרשים במיוחד הכולל
מקרונים, פחזניות, מוסים, בראוניז, עוגות גבינה,
שוקולדים ועוד בעלות של 30 שח לאדם



בר שתיה חמה:

פינת קפה עם מיחם

01. חלב רגיל וסויה

02. קפה מגורען ושחור

03. תה בטעמים

בר שתיה:

01. מיץ תפוזים סחוט

02. לימונדה סחוט

03. מים מינרלים.

04. (תוספת בקבוקי שתיה קלה: 7 שח לראש)



הערות

תאריך

שם

כתובת

טלפון

מייל

כמות אנשים

שעת הסעודה

