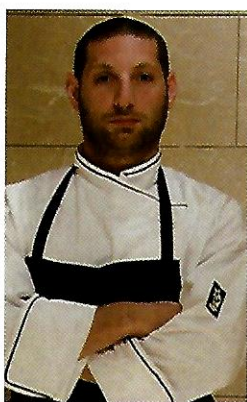
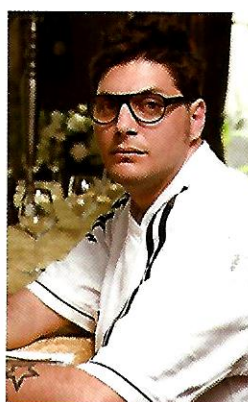




אושי יוטריאול



אסף גרניט



רוברט קלוגר

משלושה יוצא אחד

והחדוש שאלנו שלושה שפים מהו מרענן הקיץ הרשמי שלהם. רוברט קלוגר (ננה בר): "סלט הפמנלה שלי שכולל תפוחי אדמה יריחו עם פלפלים קלויים, שמן פרמזן, סרדינים כבושים מברטאן וגבינת המאירי. מנה כייפית, מרעננת, מצננת ובריאה, וההתמכרות הקיצית שלי". אסף גרניט (מחניודה): "קוקטייל ערק עם חלב שקדים, נענע, לימון וסוכר חום שמכינה הברמנית במסעדה החדשה שלי. הוא קליל, מרענן ומחליק בגרון, והטעם האניסי הכי מתאים לקיץ". אושי יוטריאול (השוקה): "מרק מלון ושקדים עם סורבה קמפרי אשכוליות, בזיליקום וג'ינג'ר מכיוון שכל הרכיבים מעט חמוצים ומרעננים, שילוב השקדים מוסיף טעם נפלא של מרציפן, ומלון הוא כמונן הכי פרי של קיץ".



גנות על הגש

כשיוצאים לאכול בחוץ חשוב שהאוכל יהיה טעים ושהשירות יהיה אדיב ויעיל, אבל צריך עוד משהו כדי להפוך אתם ביקור במסעדה לחוויה אמיתית. הברקה קולינרית-עיצובית שכזו היא בונסאי, מסעדה אסייתית עם עיצוב צעיר ואווירה כייפית ומשעשעת מבית היוצר של סטודיו 180. עץ הבונסאי, שבתרגום לעברית פירושו "גנות על מגש", משמש כאן כקונספט מרכזי וכהשראה לכלי הגשה מעניינים. הסושי מגיע מהבר על סירות עץ גדולות עם קישוטי ירקות, הסועדים מזמינים את המנות בעזרת מסכי מגע והקירות מעוטרים במוטיבים מהמזרח הרחוק עם טוויסט של חלוקה למלבנים וצבעוניות מודרנית. דלפק ארוך מאבן אוניקס ירוקה מואר מלמטה וגונב את ההצגה, וקיר שקוף מאפשר להציץ למטבח ולעקוב מקרוב אחרי המנות שהזמנתם. בונסאי, קניון חוצות כרמיאל, כרמיאל, טל' 04-9582929, 04-9888080



Estella

כיתת אומן לקונדיטוריה

בניהולה של שף קונדיטור אסטלה

קורס קונדיטוריה
מקצועי רב תחומי

קורס קונדיטוריה
רב תחומי מתקדם

קורס אפיית לחמים מקצועי

קורס שוקולד מקצועי

טלפון 03 5329381

פקס 03 5328324

www.estella.co.il

