

BLACKOUT

בלאקאאוט | מסעדת חושך

תפריט | menu

תפריט קלאסי

הארוחה כוללת: לחם הבית, מנה לבחירה וקינוח
עלות: 130₪ לארוחה צמחונית או 150₪ לארוחת דג

* המחירים אינם כוללים דמי שירות

מנות עיקריות

מוקפץ תאילנדי

אטריות אודון (אטריות חיטה) בחריפות
עדינה, כרוב, גזר, זוקיני, בצל סגול, קארי אדום,
קרם קוקוס, כוסברה טרייה ובוטנים קלויים

ניוקי פטריות וערמונים

גבינת פרמזן, שקדים קלויים ושמן כמהין

פטריות ברוטב פסטו

שמנת בזיליקום מוגש עם צנוברים, פטריות
וזוקיני בעיטור פרמזן

אורז בקרם קוקוס

מוגש עם טופו בקארי ירוק, אפונה,
תפוחאדמה, כרובית, בקצ'וי וקשיו מקורמל

מנה צמחונית בהפתעה

מנת דג בהפתעה

פיש & צ'יפס

אמנון טרי בציפוי טמפורה של פאנקו
טוגרשי בליווי צ'יפס, מוגש עם רוטב איולי
שום בליווי חמוצי הבית

המבורגר דג

באן מאודה עם המבורגר סלמון, עגבנייה,
בצל סגול, חסה וחמוצים בליווי צ'יפס
בטטה בטמפורה וברוטב מיונז ברביקיו

פילה סלמון צלוי

פילה סלמון צלוי בחרדל שומשום
בליווי סלט אורוגולה ושומר,
בתוספת גרטן בטטה ותפוח אדמה

פילה אמנון

מוגש עם מג'דרה גלילית, רוטב טחינה,
יוגורט וסלסה של עגבניות ונענע

טורטליני 4 גבינות

ברוטב שמנת פרמזן ורוקט,
מוגש עם נגיעות כרובית צלוייה

קינוחים

קדאיף

קרם פיסטוק, פטל אדום
ופיסטוק מקורמל

קינוח בהפתעה

מוס שוקולד בלגי

55% מוצקי קקאו, שמנת
אמרטו, קראנצ' שוקולד
בניחוח ברנדי, סוכריות
קרמל וקשיו

פנקוטה

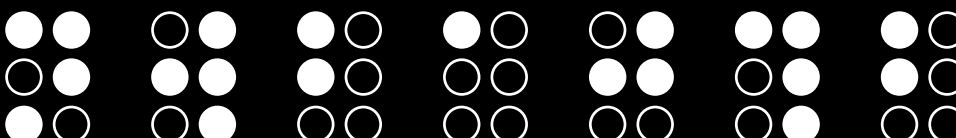
בניחוח צ'אי ואנס טרי

עוגת גבינה ניו יורק

בליווי פרי עונתי

מלבי

קוקוס, בוטנים,
סירופ מי ורדים



Classic Menu

Dinner includes: Bread, main course and Dessert

Price: 130 ILS for vegetarian main courses or 150 ILS for fish main courses

* Prices do not include service

Main Courses

Fish & Chips

Fresh St. Peter's in a tempura, panko and togarashi coating, served with French fries, garlic-mayonnaise and homemade pickles

Fish Burgers

Salmon burgers in steamed bun, with tomato, red onions, lettuce and pickles, served with tempura sweet potato fries and a barbeque mayonnaise sauce

Salmon Fillet

Roasted salmon fillet in sesame and mustard served with arugula and fennel salad & potato and sweet potato gratin

St Peter's Fillet

Served with mujadara, tahini & yogurt sauce and mint tomato salsa

Four Cheese Tortellini

Served In creamed Parmesan sauce with arugula and roasted cauliflower

Thai Stir Fry

Mildly spicy stir-fried Udon noodles with cabbage, carrots, zucchini, red onions, red curry, coconut cream, fresh cilantro and roasted peanuts

Mushroom and Chestnut Gnocchi

With Parmesan cheese, roasted almonds and truffle oil

Pesto Fettuccine

Fresh fettuccini in a cream and basil pesto sauce served with pine nuts, mushrooms and zucchini garnished with Parmesan cheese

Coconut cream rice

Rice cooked in coconut cream served with green curry tofu, peas potato cauliflower, bok choy and caramelized cashew

Surprise Vegetarian

Surprise Fish

Desserts

Belgian Chocolate Mousse

55% cocoa solids chocolate, amaretto cream, chocolate crunch with a brandy aroma and caramelized cashew

New-York Cheese Cake

Served with seasonal fruit

Malabi

With peanuts, coconut flakes and rose water syrup

Panna Cotta

With a masala chai fragrance and fresh pineapple

Kadaif

Pistachio cream, red raspberries and caramelized pistachios

Surprise Dessert

ב ת י א ב ו ן

תפריט פרימיום

הארוחה כוללת: אפריטיף הבית, לחם הבית, מנה ראשונה מנה עיקרית וקינוח

עלות: 170₪ לארוחה צמחונית או 190₪ לארוחת דג

* המחירים אינם כוללים דמי שירות

מנות ראשונות

קבב דגים

בשמן ארומאטי של למון גראס ועשבי תיבול עם יוגורט מתובל בלימונים כבושים וצ'ילי חריף

גלילי חציל

בטוגארשי 5 גבינות, קרם עגבניות ושקדים קלויים

גיחה מאודה וצרוכה במילוי

פטריות ובטטה

על מצע של כרוב וגזר ברוטב אסייתי

מנה ראשונה בהפתעה

סלט השף

עגבניות, פלפלים צהובים, זיתים, ארטישוק ירושלמי צלוי, צנוניות, שמן זית וליים בעיטור קריספי פרמזן

סביצה מוסר

זוקיני כבוש, בצלצלי שאלוטס, נבטי חמנייה, כוסברה שמן זית ולימון. מוגש עם קרקר גרעינים

פטריות ממולאות

גבינת קשקבל, בצל, עגבניות, פטרוזיליה, על מצע נבטי חמנייה וויניגרס עגבניות ובוטנים

קוביות פטה בציפוי פולנטה

מוגשות עם ריבת צ'ילי חריפה ורצועות מלפפון ברוטב מנטה עדין

מנות עיקריות

מוקפץ תאילנדי

אטריות אודון (אטריות חיטה) בחריפות עדינה, כרוב, גזר, זוקיני, בצל סגול, קארי אדום, קרם קוקוס, כוסברה טרייה ובוטנים קלויים

ניוקי פטריות וערמונים

גבינת פרמזן, שקדים קלויים ושמן כמהין

פטוצ'יני ברוטב פסטו

שמנת בזיליקום מוגש עם צנוברים, פטריות וזוקיני בעיטור פרמזן

אורז בקרם קוקוס

מוגש עם טופו בקארי ירוק, אפונה, תפוח אדמה, כרובית, בקצ'וי וקשיו מקורמל

מנה צמחונית בהפתעה

מנת דג בהפתעה

פיש & צ'יפס

אמנון טרי בציפוי טמפורה של פאנקו טוגראשי בליווי צ'יפס, מוגש עם רוטב אילוי שום בליווי חמוצי הבית

המבורגר דג

באן מאודה עם המבורגר שלמון, עגבנייה, בצל סגול, חסה וחמוצים בליווי צ'יפס בטטה בטמפורה וברוטב מיונז ברביקו

פילה שלמון צלוי

בחרדל שומשום בליווי סלט אורוגולה ושומר, בתוספת גרטן בטטה ותפוח אדמה

פילה אמנון

מוגש עם מג'דרה גלילית, רוטב טחינה יוגורט וסלסה של עגבניות ונענע

טורטיליני 4 גבינות

ברוטב שמנת, פרמזן ורוקט, מוגש עם נגיעות כרובית צלוייה

קינוחים

קדאף

קרם פיסטוק, פטל אדום ופיסטוק מקורמל

קינוח בהפתעה

מוס שוקולד בלגי

55% מוצקי קקאו, שמנת אמרטו, קראנצ' שוקולד בניחוח ברנדי, סוכריות קרמל קשיו

פנקוטה

בניחוח צ'אי ואננס טרי

עוגת גבינה ניו יורק

בליווי פרי עונתי

מלבי

קוקוס, בוטנים, סירופ מי ורדים

Premium Menu

Dinner includes: Aperitif, Appetizer, Main course and Dessert

Price: 160 ILS for vegetarian main courses or 180 ILS for fish main courses

* Prices do not include service

Appetizers

Chef's Salad

Tomatoes, yellow bell peppers, olives, roasted Jerusalem artichoke, radishes olive and lime, garnished with crispy Parmesan cheese

Meager Ceviche

Pickled zucchini, shallots, sunflower sprouts, cilantro, olive oil and lemon served with seed crisps

Stuffed Mushrooms

champignon mushrooms stuffed with Caciocavallo cheese, onions tomatoes and parsley, served on a bed of sunflower sprouts and a tomato and peanut vinaigrette

Feta cubes

Cubed feta cheese coated with polenta cornmeal, served with a spicy chili jam and cucumber strips in a gentle mint dressing

Fish Kebabs

fish kebabs in an aromatic lemongrass and herb oil, served with herbal yogurt of lemon pickle and hot chili peppers

Eggplant rolls

In togarashi, five kinds of cheese, tomato cream and roasted almonds

Gyoza Dumplings

Steamed and seared dumplings stuffed with mushrooms and sweet potato, on a bed of carrots, cabbage and an Asian dressing of plums, sesame, sesame oil and teriyaki

Surprise Appetizer

Main Courses

Fish & Chips

Fresh St. Peter's in a tempura, panko and togarashi coating, served with French fries, garlic-mayonnaise sauce and homemade pickles

Fish Burgers

Salmon burgers in steamed bun, with tomato, red onions, lettuce and pickles, served with tempura sweet potato fries and a barbeque mayonnaise sauce

Salmon Fillet

Roasted salmon fillet in sesame and mustard served with arugula and fennel salad & potato and sweet potato gratin

St Peter's Fillet

Served with mujadara, tahini & yogurt sauce and mint tomato salsa

Four Cheese Tortellini

Served In a cream Parmesan sauce with arugula and roasted cauliflower

Thai Stir Fry

Mildly spicy stir-fried Udon noodles with cabbage, carrots, zucchini, red onions, red curry, coconut cream, fresh cilantro and roasted peanuts

Mushroom and Chestnut Gnocchi

With Parmesan cheese, roasted almonds and truffle oil

Pesto Fettuccine

Fresh fettuccini in a cream and basil pesto sauce served with pine nuts, mushrooms and zucchini garnished with Parmesan cheese

Coconut cream rice

Rice cooked in coconut cream served with green curry tofu, peas, potato, cauliflower, bok choy and caramelized cashew

Surprise Vegetarian

Surprise Fish

Desserts

Belgian Chocolate Mousse

55% cocoa solids chocolate, amaretto cream, chocolate crunch with a brandy aroma and caramelized cashew

New-York Cheese Cake

Served with seasonal fruit

Malabi

With peanuts, coconut flakes and rose water syrup

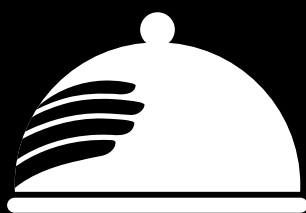
Panna Cotta

With a masala chai fragrance and fresh pineapple

Kadaif

Pistachio cream, red raspberries and caramelized pistachios

Surprise Dessert



BLACKOUT

בלאקאאוט | מסעדת חושך

תפריט | menu
