

מייפל, אומנות קולינארית

אירוע מושלם זו תוצאה של חוויה קולינארית מנצחת. היכולת לתרגם את המעוף והיצירה האישית ולנסוך בה טעמים, ריחות וארומה מדויקת, היא זו שהופכת אירוע מושלם לאירוע מושלם באמת. היכולת לבנות קונספט מנות אישי, הצועד עם האורחים מרגע המפגש הראשוני ומשם למסע אינטימי עד לרגעי השיא, הינה נקודת המבחן של מטבח גורמה ושף מקצועי בסטנדרטים בינלאומיים.

תרבות האירועים במייפל עוצבה ונבנתה על פי תפיסת העולם של מסעדות הגורמה המובילות בעולם. היכולת להציע יצירתיות קונספטואלית במנות שף אנינות בהתאם לאופי האירוע בהתאמה אישית, הינה ליבת חוויית האירוח של מייפל. המרחב הכפרי וההשראה של חללי הגן המעוצבים, מעניקים לכל אירוע עומק אישי וקסם של טעם טוב. שלמות שמגיעה לך בהחלט, לפחות פעם בחיים.



מתחמי מתאבנים

(4 עמדות לבחירה)

- טאפס בשרים בעישון ביתי**

■ אומצות חזה הודו במרינדה מעושנת בדואט צימי ברוסקטה וכרוב כבוש, בנגיעות אילוי חרדל דז'וזן.

■ מזטי קורנבף חזה בקר על מצע לחם כפרי ועלעלי גינה.

■ פלחי נקניק צ'וריסוס פיקנטי על מצע לחם קלוי בנגיעות צ'פוטלה וליבת תפ"א אפוי.

- גלילי סרמאלה אסייתית**

■ תמיות באו בגלילית תכשיל בשר אסייתי.

■ ספרינג רול- דפדפי אורז יפני במלית קטיפת ירק רעננה.

■ כיסוני גיזזה במלית דואט ירקות, פטריות ובטטה כפרית.

■ תוסף בצלצלים כבושים, מיונז יפני, סלסה אסייתית, פפיה בוויניגרט גזר כתמתם וג'ינג'ר פראי.

- טאפס תנובות הגן בצריבה כפרית**

סלסלת לחמי הבית באפייה ביתית אוריינטלית בהגשת גינת ירק עסיסית ואומצות צרובות, בנגיעות סלסה ביתית, ומזיגות רוטב כפרי.

■ קליית בטטה צעירה, בזיגוג בלסמי וסילאן אגן.

■ פלפלי חממה מתקתקים צרובי אש גלויה בגימור שמן זית וקטיפת בלסמי ובזיליקום טרי.

■ בשר חציל שרוף בדואט נגיעות דבש וטחינה לבנה אסלית.

■ קונפי מדליוני עגבניית תמר בבישול קדרה איטי במשרת שום, בזיליקום ואגוזי מלך.

■ רבעי כרוב גינה צלוי אש ונגיעות שמן זית וגרגרי כוסברה, בזילוף אילוי משובח וחרדל דז'וזן.

■ נגיעות מתבל: טפנד זיחים ואגשובי וטחינה אסלית לבנה, אילוי, קונפי שום ועשבי תיבול.

(בתוספת 4₪ למנה)

- פלנצ'ה טאקו מקסיקנית**

טורטית תירס מקסיקנית חמה באפיית בזק מיידית על הפלאנצ'ה בהעדפת אורח אישית במילוי מקסיקני פיקנטי:

■ "צ'ילי קון קרנה"- קציץ בקר ושעועית שחורה בבישול ארוך.

■ "פאיטה"- קדרת עוף בדואט פלפלי גינה, עגבניות וגימור שום.

■ נגיעות מתבל מהמטבח המקסיקני: גואקמולי, פריחלוס, אילוי מעודן וצ'יפוטלה.

- מעדניית דגי ים ורולי שושי**

פלטות דגי ים בכבישה ביתית מעודנת, סלמון צעיר בעישון קר, סלסת מטיאס בשרנית בבצל סגול, סלסת סרדין.

■ מיקס רולי שושי במלית סלמון, טונה אדומה גבעולי שורש וירק גינה, מוגש לצד מבחר מתבלים אסייתים.

■ פסטייה סלמון וליבת חציל קלוי, בגימור קטיפת עגבניות מיובשות ובזיקת לימון.

(בתוספת 4₪ למנה)

- טאבון מזרח תיכוני ומאפה הכפר**

טאבון מזרח תיכוני אותנטי בניחוח מאפי הבית, ואפיית פוקאצ'ות כפר להטות בבחירה אישית של תוספות ירק טרי, בהגשה כפרית לצד מגון עשיר של מתבלים:פסטו, סלסת עגבניות, קונפי שום ועוד.

עמדה מומלצת המשדרגת כל אירוע ומעניקה טאצ' מקורי.

- דג וטוגנים- קלאסיקת פיש & צ'יפס**

קלאסיקה קלילה של דג ים בבליילת טמפורה מוגשת לצד פוטטוס חמימים, בגימור קיג'ן ומתבלי אילוי וצ'יפוטלה.

- Street Food (אוכל רחוב)**

טעימות "אוכל רחוב" של טאפס גניסי דגנים, במלית בצל מקורמל ותמצוי ירק כפרי, בנגיעות חרדל דז'וזן רוטב אלף איים.

■ נגיעות ים תיכוניות: מיני קבב עסיסי בגימור עשיר.

■ מיני המבורגרים בשרניים וריחניים.

■ נקניקיות מרגז פיקנטיות במרקם עשיר.

פתיחים חגיגיים

בהגשה כפרית לצד לחמי הבית (8 לבחירה)

□ דואט ריפות (בורגול) ועשבי תיבול טריים, פירות העונה ושקדים מתובלים.

□ מיקס עלעלי חסה צעירה בוויניגרט הדרים, פרי העונה, בייבי תרד ושקד קלוי.

□ ליבת חציל צרוב אש, בנגיעות דבש הדרים וטחינה לבנה.

□ זרעי קינואה ובטטה צעירה מקורמלת, בגימור קשיו פראי, חופן עשבי תיבול ופלחי לימון טרי.

□ זוקיני צלוי על מצע עגבניות מיובשות, זיתי קלמטה, עלי בזיליקום במשרת חומץ בלסמי.

□ נתחי סלק אדמה ברצועות דלעת, פיסות אורגולה, נבטים סיניים במשרת בוטנים קלויים ווינגרט ונגיעות ג'ינג'ר.

□ תחיגת עגבניות שרי, פסטו ביתי, רצועות בצל סלגל ונגיעות שמן זית.

□ מיקס ירקות שורש אסיאתי בחיתוך ג'וליינס ובוטנים קלויים, במתבל סויה, ג'ינג'ר וכוסברה טרייה.

□ עלי שומר מעודן בדואט עדשים שחורות, גבעולי סלרי, במשרת לימון, שמן זית חרעי כמון.

□ סלט עדשים וארטישוק טרי, בהגשת עלעלי מנגולד נענע וכוסברה, ונגיעות לימון כבוש.

□ מנת גרגוי חומוס כפרי בשילוב ריחני של קונפי שום, עלי תרד וסלוי צעירים בנגיעות לימון ושמן זית. מוגש על מצע של עגבניות טריות מגורדות.

□ כפרי אסלי- חומוס טרי בגרגירי מסבחה ובזיקת שמן זית ישראלי.

□ מחווה מרענת של כרוב לבן, אגוזים מקורמלים בסילאן עשיר, לקט חמוציות וחרדל דז'וזן.

□ סוד היער- מיקס פטריות יער ושמפיניון, בדואט נבטי חמנייה עשירה, בזיליקום טרי בגימור חומץ בלסמי.

□ לקט אקוטי של נבטים סינים פריכים ונתחי אננס מתוק, בנגיעות שברי בוטנים ועשבי תיבול.

□ נגיעות מהבלקן- נתחי חציל בצריבת טאבון בזילוף וויניגרט עדין.

□ כבושי גינה- דואט חמוצי הבית וזית ישראלי בכבישה ביתית ארומטית.



ראשונות בהגשה מרכזית

(2 לבחירה- בתוספת 12₪ למנה)

□ קרפצ'יו סלמון בדואט גינה רענן של צנוניות עסיסיות, זרעי עגבניה, עלי אורגולה בגימור צ'ילי ושמן זית.

□ נתח סלמון נורווגי עסיסי ומלא בעישון קר, בהגשת בצלצלי פנינה, צלפים ואילוי.

□ פטה כבד טרי ועשיר בהגשת חלת בריוש וקונפיטורת פירות יער מתקתק.

ראשונות בהגשה אישית

(1 לבחירה- בתוספת 16₪ למנה)

□ טרטר דגי ים במיקס ארומתי חומץ מתוק של בצל סגול ריחני, פרי העונה, פיסות ערית, בגימור צ'ילי, שמן זית ונטיפי לימון טרי.

□ קרפצ'יו סלמון בדואט גינה רענן של צנוניות עסיסית, זרעי עגבניה, עלי אורגולה בגימור צ'ילי ושמן זית.

□ נתח סלמון נורווגי עסיסי ומלא בעישון חם, בהגשת בצלצלי פנינה, צלפים ואילוי.

□ פרח אלתי- סלמון נורווגי בכבישה ביתית עשירה, מגולגל בשמן זית, עשב ירוק, בצל כבוש וקוויאר מפנק.

□ אומצת טונה אדומה בעישון עדין, בדואט צנוניות עסיסית, עלי אורוגולה, מיקרו כוסברה רענן ופרי העונה.

מנות ביניים

(2 לבחירה)

□ פילה מושט בצריבת פלאנצ'ה כפרית בגימור סלסת חציל רעננה, בדואט תכשיל חיטה, ירקות שורש ובהרט ריחני.

□ פילה מושט בגימור קרם ארטישוק ירושלמי, ירקות ירוקים וסלסת עשבי תיבול.

□ פילה סלמון ביתי עשיר בגימור מלא על עלי ריזוטו, בהגשת דלעת אפויה ומקלות אספרגוס ירוק.

□ פילה מושט במשרת פלפלים מרוקאית, בהגשה נדיבה של שום וגרגירי חומוס חמים.

□ Sticky rice- אורז אסייתי לצד מדליוני **סלמון** במרינדת מיסו, הדרים ועלי כוסברה טרייה.

□ פילה מושט בגימור עשיר, בתוספת לקט ירקות שורש וסלסה לימונית.

□ כבדי עוף עשירים במיקס בצלצלי גינה מקורמלים ורוטב פטריות סמיר, מוגש על מצע כתמתם של פירה בטטות מתקתק.

□ כבדי עוף צלוי בזיגוג תמרים רענן לצד ערמונים לوهטים, מוגש על מצע בצק קריספי מקורמל.

□ טורטייה מקסיקנית חמה במלית בשר טלה ריחני וצנוברים, בזיגוג גרגירי פנקו יפניים.

□ קדירת בשר ראש וגרגירי חומוס, מוגש על מצע קוסקוס עשיר וזעפרן בטאג'ין מרוקאי.

□ פילה עוף צעיר בקראסט עשבי תיבול, מוגש על מצע אורז אושפלו בסגנון בוכרי מסורתי.

עיקריות

(בהגשת אמריקן סרוויס- 2 לבחירה)

□ סטייק אנטריקוט משובח בדואט לקט ירקות שורש בצליות תנור, קרם חציל צעיר אוורירי ורוטב יין אדום.

□ סטייק אנטריקוט משובח בדואט לקט ירקות שורש בצליות תנור, קונפי שום, בנגיעות שמן עשבים.

□ המלצת השף! אסאדו בקר צעיר משובח בגימור אגין ומדוייק, בהגשת פרמיום של מצע פירה ארטישוק ירושלמי, פטריות פורצ'יני רעננות ורוטב דמיגלאס.

□ סטייק פרגית במרינדת עשבי תיבול עשוי בצריבת גחלים מעודנת, בדואט ירק עשיר בקליית תנור.

□ סטייק פרגית במרינדת תמרים מתקתקה וערמונים שלמים עשוי בצריבת גחלים מעודנת, בהגשת אנטיפסטי עשיר.

□ שווארמת חזה טלה מוגשת על "מיני לאפה", בתוספת תפ"א לוהט, סלסת עגבניות שרופות ופלפל חריף, ובזיקת טחינה מרעננת.

□ צוואר טלה צלוי בדואט ירקות שורש צלויים ובצלצלי שאלוט מזוגנים, על מצע קרם ארטישוק ירושלמי.

□ צלי בקר מזוגג בפלפלת ורוטב יין פורט, לצד פטריות יער צרבות ותפודים בעשבי תיבול.

□ קבבוני טלה על מניפת חציל קלוי, טחינה לבנה וסלסת עגבניות שרופות אדמדמה.

המנות מוגשות בתוספת אורז-בר וסלט עלים ירוקים עם מיקס פיצוחים קלויים ורוטב וויניגרט הדרים.

היה שווה לחכות לסוף...

הקינוחים של מייפל

(4 סוגים לבחירה בהגשה למרכז השולחן)

□ אצבע ריבת חלב קסומה.

□ קרמבו קוקוס/ אספרסו.

□ כיפת חלבה קדאיף מעודנת.

□ מנגוס שוקולד מנצח.

□ מטבע אלפאחורס דרום אמריקאי.

□ פאי תפוחים עשיר.

□ מלכי תות/ אננס/ משמש במרקם מלא.

□ קרם ברולה מתקתק.

□ כוס פיסטוק ריחני.

□ מקל שכבות מפנק.

משקאות

□ **בר חם** קפה, אספרסו בר, חליטות תה.

□ **משקאות קלים** קוקה קולה, פריגת, נביעות.

□ **יין ואלכוהול** יין הבית במרכז השולחן. בר בירות קרלסברג / טובורג

