

מרתה

יין בחצר —

המטבח של מרתה נוצר מתוך חלום על צלחת מדברית אשר מקדשת את חומרי הגלם המקומיים.

כמו במחול, גם האוכל הוא אומנות. כל יצירה היא תרבותית, ולכן חשוב לנו במרתה שכלל המנות שיוגשו יהיו חלק מתהליך המשלב בין האדמה, האנשים והיצירה.

להזמין

לחם מחמצת, טחינה, ריבה עונתית, סחוג ירוק ושמן זית מדברי - 26 ₪
גבינת אמנטל, גאודה וקממבר של חוות בארי, ריבה עונתית, חמאת לימון וזרעי חרדל מותססים, שמן זית מדברי, זיתים ומחמצת - 76 ₪
צלחת דגים של הרינג, סלמון וסרדין כבוש, בצל מותסס, בצל ירוק, שמנת ומחמצת - 42 ₪
גאלט במילוי שרי צלויים, כרישה, קרם קשיו וזרעי שומר - 42 ₪

לקחת מהמעדנייה

סלט עלים של תרד, נענע, כוסברה, בצל ירוק, בצל אדום, דובדבנים, אבן יוגורט ופלפל אורפה בויניגרט דובדבנים וערק - 48 ₪
סלט חסות של סלנובה, צנונית מותססת, מלפפון, שעועית ירוקה טרייה, אגוז מלך מקורמל בויניגרט זרעי חרדל מותססים - 46 ₪
שעועית ירוקה חלוטה, שמן זית, שום, פלפל שאטה ולימון - 28 ₪
עלי גפן עבודת יד, צ'אטני עגבניות שרופות ובצל אדום חרוך - 44 ₪

קינוח בהזמנה של שזיפים צלויים, קרם גנאש שוקולד לבן, הל, מי זהר וקראמבל - 36 ₪

*התפריט הוא עונתי, ולכן חומרי הגלם במנות יתחלפו בהתאם לעונות השנה והגידולים המקומיים.

נשמח לשמוע את חוות דעתך:



"אם תאמרי אל מחול לרדת, על אחרון מיתרי אנגן לך." נ. אלתרמן.