



ממטבחה של ברוניתא לשולחן ליל שבת

מסעדת ברוניתא בניהולה של השפית איילת ציוני מציעה תפריט ישראלי, עשיר, בריא ומפתיע, מתובל באהבה ותשוקה לאנשים ולאוכל

תפריט

דגים (200 ג' למנה)

סלמון אפוי בתנור עם עשבי טיבול ואגוזים - 40
פילה דניס בתנור ברוטב נענע, שום, בצל ירוק הל זרעי כוסברה - 50 (2 פילטים)
קציצות דגים ברוטב עגבניות טריות (בורי ונסיכה) - 40 (3 קציצות)

בשר בקר (מנה - 200 ג')

קדירת כתף בקר עם ערמונים, בצל ושום ברוטב בלסמי וקרי - 40
קדירת בקר עם ירקות שורש ברוטב יין אדום - 40
כדורי בקר ברוטב עגבניות - קציצות מבקר מבושלות ברוטב עגבניות טריות - 30 (3 קציצות)
סינייה מיוחדת שלנו - בקר טחון, בצל, פטרוזיליה עטוף בטחינה וצנובר - 30
מוסקה - חציל אפוי בשמן זית, בשר טחון ורוטב עגבניות טריות - 30

בשר עוף

כרעיים בתנור עם תפוא"א, בצל, ערמונים, שום ורוזמרין - 30 (1 יח')
פרגיות על הפלנצ'ה ברוטב צ'ימיצורי - 40 (200 ג')
חזה עוף על הפלנצ'ה ברוטב עשבי טיבול ושמן זית - 30 (200 ג')
שניצלים טריים - 25 (200 ג')

טבעוני צמחוני

לירי - חציל אפוי, פטריות, בצל ובזיליקום עטוף בטחינה וצנובר - 30 (200 ג')
קציצות עדשים ובטטה עם בצל, סלרי, כוסברה ואגוזים - 30 (5 יח')
המבורגר צמחוני אפוי בתנור עם פטריות פורטובלו, טופו, בצל ואגוזים - 50 (5 יח')

תוספות חמות (מחיר ל 500 ג' - 2-3 מנות)

קינואה עם בצל, שקדים ובזיליקום - 50
אורז חגיגי - בזעפרן עם פירות יבשים ושקדים (מתקתק) - 50
אורז בר עם בצל, גזר, סלרי, בזיליקום וגרעיני חמנייה - 50
אורז בסמטי בעשבי טיבול, בצל וצנובר - 50
אורז מלא עם בצל, גרעיני חמנייה, שקדים זרעי כוסברה - 50
תפוא"א-בטטה, בצל סגול ושום אפוי בתנור בזמן זית עם זרעי כוסברה - 40
תפוא"א אפוי בתנור בשמן זית ותימין - 40
שעועית ירוקה ופלפל אדום, בצל, שום ועשבי טיבול ברוטב עגבניות טריות - 40
מג'דרה - עדשים שחורות וירקות, בורגול ובצל - 40
אנטיפסטי - ירקות העונה אפויים בתנור בשמן זית - 60



סלטים (מחיר לקופסא של ליטר – 3 מנות)

סלט ירקות עשיר – 30

- סלק עם תפוח עץ**, סלרי, אגוזים ברוטב סילאן ולימון – 50
- גזר** עם פטרוזיליב, בצל ירוק, גרעיני חמנייה ברוטב שמן זית ולימון – 40
- שעועית ירוקה** עם שומשום קלוי ברוטב עשבי טיבול ואגוזים – 50
- סלט קינואה ובטטה**, פטרוזיליה, כוסברה, בצל סגול, אגוזים קצוצים בשמן זית ולימון – 50

סלטים (מחיר לקופסא של 2 ליטר – 3 מנות)

- סלט ירוק** עם תפוח עץ, בצל סגול, שקדים קלויים וחמוציות ברוטב וינגרט – 30
- סלט כרוב**, גזר, נבטי חמנייה, ביזיליקום ברוטב סילאן ולימון – 30
- סלט רוקט**, עגבניות שרי, בצל סגול וגזר ברוטב שמן זית, וטבסקו – 30

מרקים (מחיר ל-4 מנות)

- מרק בשר בנוסח תימני** – 150
- מרק עוף** – 150
- מרק קובה סלק – 150
- מרק קובה סלק טבעוני – 150
- מרק עדשים עשיר** - עדשים ירוקות וכתומות, אורז, בצל, שום וסלרי – 100 (טבעוני)
- מרק עגבניות טריות** עם אורז, בצל, שום וביזיליקום – 100 (טבעוני)

מתבלים

- טחינה אל ארז** – 30 ש"ל - 1/2 ליטר
- עדשים כתומות** – 40 ש"ל - 1/2 ליטר
- עגבניות מיובשות** – 25 ש"ל - 1/4 ליטר
- עשבי טיבול ואגוזים** – 25 ש"ל - 1/4 ליטר
- סחוג שלנו** – 25 ש"ל - 1/4 ליטר

קינוחי הבית: 25 ש"ל

- מעדן טחינה** - טחינה, דבש, פצפוצי אורז מלא וחמאת בוטנים (5 יח')
- מעדן תמרים** - תמרים, מישמש, קשיו, פיסטוק, שקד וגרעיני חמנייה בציפוי שוקולד (5 יח')

קינוחי ביסקוטי: 25 ש"ל יח'

- בר שוקולד פררו רושה** - שכבות של נוגט קריספי, קרם שוקולד בלגי בציפוי פררו רושה, גנאש שוקולד ואגוזי לוז מקורמלים בעיטור טווילים של שוקולד מריר
- טראפלט שוקולד** - משוקולד מריר משובח בציפוי קקאו - (6 יח')
- פרפה חלבה טבעוני וללא גלוטן** - על מצע של שוקולד קריספי בשילוב נוגט, פרפה חלבה בציפוי עדין של שומשום לבן ושומשום שחור
- שוקולד סושי** - (רול) של קרם וניל עטוף בשכבת טראפלט שוקולד וקוקוס קלוי
- סושי בננה – טבעוני** - רול קרם בננה עטוף בבצק טופי קראמבל שוקולד



משלוחים

זכרון יעקב - 15 (למזמינים מעל 200 ₪ - ללא תשלום)
משלוחים לאזור חוף הכרמל, קיסריה ופרדס חנה - 40 ₪ (למזמינים מעל 300 ₪ - ללא תשלום)

טלפון להזמנות- איילת: 052-6631881
האוכל מגיע בתבניות אלומיניום - מוכן לחימום בתנור
הזמנות יתקבלו עד יום חמישי
ניתן להזמין בשישי בהתאם למה שבושל באותו היום
אשמח לפנק אתכם
איילת - ברוניתא