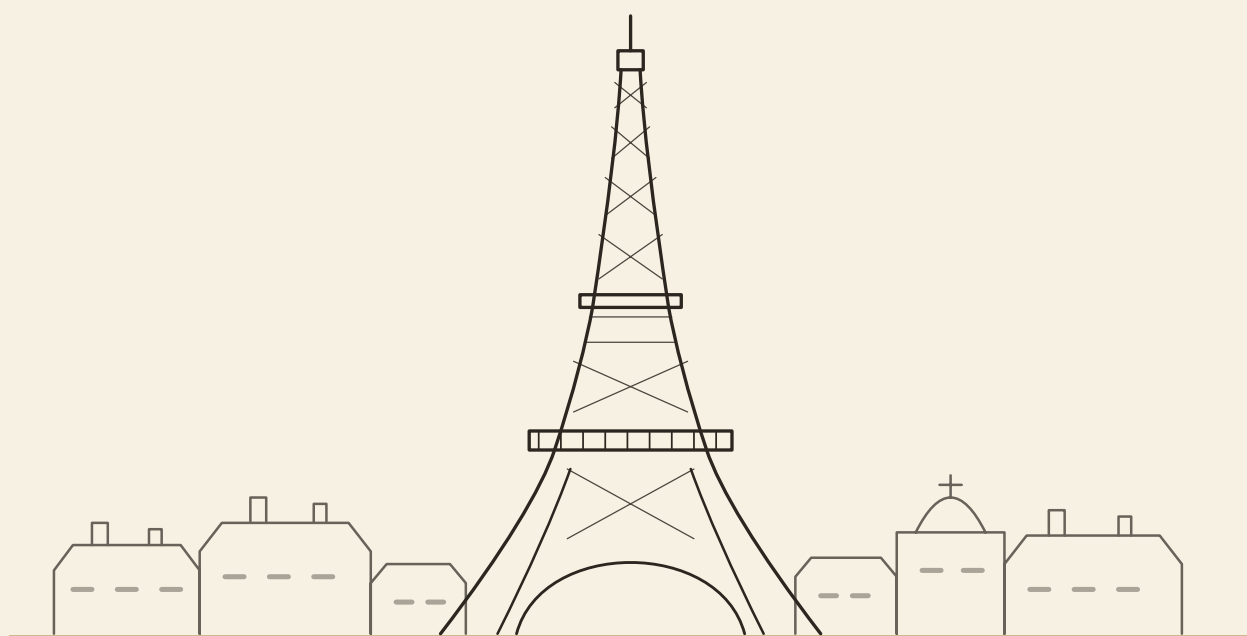




המכון הצרפתי בירושלים

# רומן גארי

*Bistro Parisien*



כשר למהדרין

המכון הצרפתי בירושלים  
CAFÉ BISTRO · ROMAIN GARY

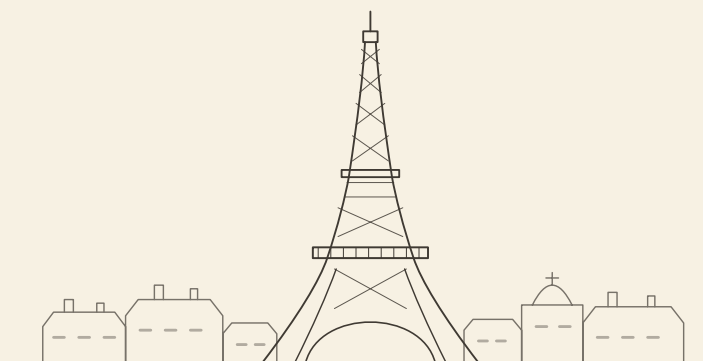
## תפריט משקאות

### קפה ומשקאות חמים

|           |                     |
|-----------|---------------------|
| ש 14 / 12 | אספרסו קטן / גדול   |
| ש 15 / 13 | אמריקנו קטן / גדול  |
| ש 16 / 14 | קפוצ'ינו קטן / גדול |
| ש 16 / 14 | הפוך קטן / גדול     |
| ש 15      | מקיאטו              |
| ש 16      | מוקה                |
| ש 18      | שוקו חם             |
| ש 19      | קפה קר              |
| ש 18      | חליטות צמחים ופירות |

### מים, מוגזים ומשקאות קלים

|           |                         |
|-----------|-------------------------|
| ש 27 / 12 | מים מינרליים קטן / גדול |
| ש 27 / 12 | סודה קטן / גדול         |
| ש 16      | קולה / קולה זירו        |
| ש 16      | ספרייט / ספרייט זירו    |
| ש 16      | פאנטה                   |
| ש 17      | פיוז טי                 |
| ש 18      | מיץ טבעי                |



## מנות בוקר



מנות הבוקר מוגשות לצד סלט עלים צבעוני, למעט הבוקר הפריזאי.

### בוקר פריזאי

קפה לבחירה, קרואסון או באגט, חמאה וריבה.

### בריוש סנט מור – קסם מעמק הלואר

גבינת עיזים צרפתית צלויה ונימוחה על בריוש חמאה זהוב, דבש פרחים, טימין טרי, שקדים קלויים ועקיצה עדינה של צ'ילי חריף.

### קרואסון קממבר קונפיטורה ביתית

קרואסון חמאה פריך במילוי קממבר צרפתית חמה ונימוחה, קונפיטורת תות עשירה עם אגוזי מלך ונגיעת טימין. מפגש מענג בין עושר הגבינה, מתיקות הפרי ופריכות חמאתית.

### קרוק הספרייה

שלוש שכבות של פאן דה מי צרפתי, קלויות בחמאה, במילוי מוצרלה נמסה, עגבנייה עסיסית ופסטו בזיליקום ארומטי. מפגש מענג של פריכות זהובה ולב גבינתי עשיר.

### בריוש מקושקשת כמהין ופרמזן

מקושקשת רכה וקטיפתית על בריוש חמאה זהוב, חמאת עשבים ארומטית, נגיעת כמהין ופרמזן.

### טארטין אבוקדו

לחם מחמצת קלוי וזהוב, עטור אבוקדו טרי וביצה רכה, עם שמן זית, סלסת עגבניות רעננה ובצל מוחמץ.

### באגט סלמון מעושן

באגט צרפתי עם סלמון מעושן משובח, גבינת שמנת קטיפתית, צלפים, בצל מוחמץ ועלים ירוקים רעננים.

### עין ירוקה

שתי ביצי עין עם חלמון זהוב על בריוש חמאה קלוי, תרד טרי וגבינת שמנת עשירה, בליווי סלט עגבניות.

### בוקר צרפתי אישי

שתי ביצים לבחירה, מבחר של שלוש גבינות – קממבר, גאודה עיזים ומנצ'גו – וארבעה מטבלים אישיים: זוקיני, סלק, זיתים וטונה. מוגש לצד שליש באגט צרפתי, חמאה, קונפיטורה, סלט עלים רענן וכוס מיץ תפוזים טבעי.

### בוקר זוגי קומפלט

סלסלת לחם, קונפיטורה, חמאה, קממבר, רוקפור, גאודה עיזים, בולגרית, מנצ'גו, גבינת שמנת, סלמון מעושן, טונה, סלק צלוי, זוקיני, אבוקדו טרי, זיתים, פרי עונתי וסלט עלים ירוק.

**לכל סועד:** שתי ביצים לבחירה, כוס מיץ תפוזים טבעי וקפה לבחירה.

## תפריט הביסטרו



### סלסלת לחם

סלסלת לחם מוגשת לצד חמאה, שמן זית ובלסמי, סלסה רעננה, שום קונפי נימוח וזיתים.

### רטטוי

תבשיל ירקות צרפתי קלאסי, מבושל באיטיות עם עגבניות, קישואים, חצילים, פלפלים ועשבי תיבול ארומטיים, ונאפה בתנור תחת שכבת מוצרלה זהובה ונמסה.

### קיש פטריות

בצק פריך וזהוב במילוי עשיר של פטריות, גבינות וקרם שמנת קטיפתי, אפוי עד להזהבה ומוגש לצד סלט עלים רענן.

### קיש בצל

בצק פריך וחמאתי במילוי בצל רך ומתקתק, גבינות וקרם שמנת עשיר, אפוי עד להזהבה ומוגש לצד סלט עלים רענן.

### סלט טונה ניסואז

סלט בהשראת הריביירה הצרפתית, עם חסות רעננות, טונה, עגבניות שרי, פלפלים צבעוניים, צנוניות, בצל סגול, צלפים, קורנישונים, ביצה וזיתי קלמטה, בעשבי תיבול טריים ובוויניגרט חרדל מעודן.

### סלט סלק צלוי וגבינת עיזים

סלק צלוי וגבינת עיזים בושה רכה על מצע חסות רעננות, עגבניות שרי, מלפפון, פלפלים צבעוניים, תפוח עץ, בצל מוחמץ ושקדים קלויים, בוויניגרט חרדל. מפגש של מתיקות אדמתית, רעננות וקרמיות מעודנת.

### סלט ירקות וגבינת פטה

עגבניות שרי עסיסיות, מלפפון, פלפלים צבעוניים וצנוניות פריכות, עם גבינת פטה, נענע ואורגנו טריים, נגיעת סומק וויניגרט שמן זית רענן.

### סלט קיסר

לבבות חסה פריכים, ביצה רכה, קרוטונים זהובים ושבבי פרמזן, ברוטב קיסר עשיר. מוגש לצד באגט צרפתי.

### קרפצ'יו סלמון

פרוסות דקות ועדינות של סלמון, מתובלות בשמן זית ולימון טרי, עם נגיעות בלסמי מצומצם, צלפים ובצל. שילוב של רעננות וחמיצות מעודנת.

### טונה אדומה בצבעים

פרוסות טונה אדומה מובחרות בשמן זית ובלסמי מצומצם, עם צ'ילי אדום חריף, בצל ירוק ושומשום בשני צבעים. מפגש צבעוני של טעמים עדינים ועקיצה חריפה.

### פוקצ'ה ירקות צלויים וגבינת בושה

פוקצ'ה עטורה בירקות עונתיים צלויים בשמן זית, עם נגיעות גבינת עיזים בושה רכה ונימוחה. שילוב עשיר של טעמי קלייה, רעננות וקרמיות מעודנת.

### פיצה מרגריטה

פיצה עם מוצרלה נמסה, עגבניות שרי עסיסיות, זיתי קלמטה ובזיליקום טרי. שילוב ים־תיכוני של טעמים עשירים ורעננות ארומטית.

### פנה אל־פורנו

פסטה פנה ברוטב רוזה קטיפתי של עגבניות ושמנת, עם פטריות שמפיניון צרובות בחמאה ושום, נאפית בתנור תחת שכבה זהובה של מוצרלה ופרמזן.

### פלטת גבינות

מבחר גבינות משובחות: קממבר, רוקפור, גאודה עיזים, מנצ'גו, בושה וסנט מור. מוגשות לצד אגוזי מלך, קונפיטורה, חמאה, פרי עונתי ובאגט צרפתי.

### פילה סלמון צלוי בתנור

פילה סלמון צלוי בעדינות עם לימון טרי ועשבי תיבול ארומטיים, מוגש לצד בטטה ותפוחי אדמה זהובים, עגבניות שרי צלויות וסלט עלים רענן.