



ابراج
abrage

средиземноморское бистро & торжества

ПРАЗДНОВАНИЕ НОВОГОДНЕЙ НОЧИ В СЕРДЦЕ СТАРОГО ЯФФО

Средиземноморское **Бистро Абраж**, расположенное в самом сердце Старого Яффо на площади Кдумим, у самого подножия Католической Церкви, приглашает вас отпраздновать Новогоднюю Ночь роскошным застольем, меню которого включает в себя блюда, изготовленные из аутентичных средиземноморских продуктов.

Бистро Абраж предлагает огромный выбор блюд из отборных и свежайших даров моря и рыбы. В канун Нового Года **Бистро Абраж** устраивает роскошный Новогодний Пир с праздничным меню, включающим в себя как фирменные блюда **Бистро Абраж**, так и блюда, разработанные специально для этого торжества.

В этот вечер в **Бистро Абраж** выступит музыкальная группа с праздничной зажигательной программой, которая никого не оставит равнодушным.

В течении всего вечера гостям торжества будут предлагаться
Праздничные алкогольные коктейли по особой цене.

**Праздничный Ужин состоится 31.12.12, с 22:00 и до упаду
300 шекелей с человека. Заказ мест заранее**

Площадь Кдумим 6 | Старый Яффо | тел. +972-3-5244445 | моб: +972- 050-3911111
www.abrage.co.il



НОВОГОДННЕЕ МЕНЮ

ЗАКУСКИ

Домашний хлеб

в сопровождении домашних солений и салатов, Иерусалимского хумуса, черши (тыквенное блюдо), пастой из Баклажанов

Хрустящий Кальмар

Свежие Кальмары в хрустящем кляре, подаются на свежих листьях салата и с Цизики

Салат из Креветок, Манго и Рукколы

Севiche из морской рыбы

Кубики мелко нарубленной рыбы, перцы, кориандр, петрушек и много лимона

Паштет из печени

В вине, с луковым вареньем

Баклажан Балади

Прокаленный на огне баклажан, с белой тхиной и лимоном

Блюдо с соленой и вяленой рыбой

Лосось, сельдь, тунец, скумбрия, матиас, икра

Арабский Салат

Салат из мелко нарезанных овощей, заправленный оливковым маслом, лимоном и смесью из оригинальных специй

Салат из грибов Портобелло

С козьим сыром и черной чечевицей

Анти Пасто

Сезонные овощи, прокаленные с оливковым маслом, чесноком и тимьяном. Подаются с тхиной

Шушбарак

Пельмени с говяжьим мясом, подаются в соусе из горячего козьего йогурта

Говядина, тушеная с овощами и специями

ПРОМЕЖУТОЧНЫЕ БЛЮДА





НОВОГОДННЕЕ МЕНЮ

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

подаются на центр стола

ДОБАВКИ

подаются на центр стола

Дары Моря в сковороде

Креветки, кальмары, черные мидии, устрицы, голубой краб, обжаренные в белом вине, масле и травах или в пикантном соусе "Абраж"

Мясное Ассорти

Кебаб из нежнейшего ягненка, антракот из мраморной говядины, ломти свежайшего цыпленка в средиземноморском маринаде, нежная сочная куриная грудинка

Рыбное Ассорти запеченное в духовке (филе)

Норвежский лосось, морской лещ из Средиземного моря тилапии из Галилейского моря, запеченные с травами. Подаются с соусом "Абраж"

Белый Рис

С тонкими макаронами и экзотическими приправами

Фрики

Традиционное средиземноморское блюдо из копченой зеленои пшеницы

Пюре из картофеля

Пюре из свеклы

Корнеплоды

Запеченные в духовке с приправами

картофель

С домашними специями, запеченный в духовке





НОВОГОДНИЕ МЕНЮ

ДЕСЕРТЫ

Домашний яблочный пирог
Шоколадное суфле
с мороженым и взбитыми сливками
Крем-Брюле
Домашнее мороженое
Малаби по-Яффски

НАПИТКИ

Кофе
Чай с мятой
Минеральная вода
Соки
Прохладительные Напитки

ВИНА И ВОДКА

Мерло, Адама, "Табор"
Шардоне, Италия
Ламбруско
Кава (Игристое Вино)
Водка (импортная)
одна бутылка на 4 гостей

**Праздничный Ужин состоится 31.12.12,
с 22:00 и до упаду
300 шеккелей с человека
Заказ мест заранее**

