



משק עפאים במוזיאון ישראל – תפריט חורף זמני

מאפים מלוחים ומתוקים מתוצרת מגדניית המשק

מאפי קרואסון ממולאים כל טוב:

ש 19	הדרים
ש 14	צמת קרוסאון
ש 19	טחינה ושומשום
ש 24	גבינת מרים

בורקס משק:

ש 27	סלק צלוי וגבינה בשלה
ש 27	חציל שרוף וגבינת פטה

מאפי שמרים וחמאה:

ש 21	בריוש צימאון בצל סומק
ש 18	בריוש גבינה ואזוב
ש 19	מאפה שמרים בפיסטוק קראמבל
ש 19	מאפה שמרים בקפה ושוקולד

מאפים מפותלים מבצק טעים:

ש 19	פרסבורגר פרג
ש 16	מקל גבינה
ש 27	מאפה ירקות
ש 26	מאפה גבינה ופירות

עוגייה גדולה:



ש 10	שיבולת שועל ודבש
ש 10	חתיכות שוקולד וחמאת בוטנים
ש 15	מאפין - סוגים שונים

אפשר גם בכריך.

כריכים ארוזים שאפשר להכין רק מתוצרת המשק בלחמים מעולים וירקות טריים.

ש 52	משק - לחם שאור דגנים, ממרח זעתר, לימון כבוש, גבינות בשלות, סלק, עלים ירוקים.
ש 48	עיג'ה - לחמניית חלב עזים, טחינה, כוסברה חריפה, לימון כבוש, חביתת ירק, עגבניה.
ש 45	גזר - ג'בטה קמח מלא, גזר צלוי עם מרווה ושקדים, כרוב כבוש, לימון כבוש, עלים ירוקים, טחינה
ש 52	פעימה - לחם שאור דגנים, חמאה, עגבניה, פסטו, פטרוזיליה, פרוסות גבינת צימאון בשלה.

טל': 0523-666850 • פקס: 153-86582106 • דוא"ל: info@ofaimme.com

משק עפאים לחקלאות בת-קיימא   ofaimme

www.ofaimme.com



בורקס מים (כ-15 דק הכנה)
 בורקס מים עם גבינת משק ועלים מהשדה, ביצת משק אורגנית מבושלת, ירקות חתוכים, זיתים.

פרוסת פשטידה (כ-15 דקות הכנה)
 עשויה מירקות העונה, ירקות חתוכים וגבינה טרייה.

סלט

המחזק
 ערשים שחורות, מש, עשבי תיבול, בצל, עגבנייה, עם קרם צחור ולימון כבוש.
המאורר
 עשבי תיבול ירוקים, פריקה - אביב קלוי באש, בצל מטוגן, שמן זית, לימון, קרם צחור.
המסובב
 עלים ירוקים, שורש כבוש, בצל, שמן זית, לימון



תשתו משהו.

	קר		חם
ש15	אמריקנו קר	ש 13\9	אספרסו\כפול
ש18	שוקו קר	ש 12\10	מקיאטו\כפול
ש 17	תה קר	ש 12	קורטדו
ש 17	קפה קר	ש 16\14	קפה הפוך
ש19	סחוט טרי	ש 14	אמריקנו
	מיץ תפוחים/אגסים חצי ליטר 22 ש	ש 18\16	שוקו חם
ש 9	סודה	ש 13	תה בכוס
ש 9	מים מינרלים	ש 9	קפה שחור
ש 16	יוגורט עזים אורגני		
	תמר, נענע, שקד, או טבעי		
ש 30	סיידר אלכוהולי אמיתי		

משקה

פלג - בירת לאגר כהה ופרחונית
 מעין - בירת לאגר בהירה ורעננה
 מאיר - מ'חיה מזיקוק תמרים

ש 29
 ש 29
 ש 33\17