



משק עפאים
לחקלאות בת-קיימא

www.ofaimme.com

בוקר טוב.

פת של בוקר

לחם שאור ודבר לטבול אותו בו, סלט עגבניות ובצל סגול בנענע וסומק, זיתים.
... השכם - דבש טהור בשמן זית כתית מעולה וטחינה גולמית
... בהיר - לאבנה מחלב עזים אורגני, שמן זית כתית מעולה
... מעונן - מסבחה עדשים ומש בטחינה ולימון

ש 43



תמרים מובחרים

קלי

צנים, חביתה משתי ביצים מהמשק, מלפפון ועגבנייה, גבינה טרייה וריבה.

ש 43



שמנים וחומצים

שקשוקה במחבת

ביצי משק אורגניות טריות, לחם שאור.

... הלבנה - בצל צלוי, לאבנה מחלב עזים, אזוב וחלמונים.
... האדומה - עגבניות ופלפלים שרופים, שום. מעט חריפה.
... הירוקה - עלים ירוקים ועשבי תיבול בשום ולימון.

ש 59



עגבניות מיובשות

תוספת גבינה בשלה 8 ש



ריבות ומרקחות

כל המשק על השולחן.

ארוחת טעימות מכל טוב השרדה והניר, הגן והמטע, הלול, הדיר והמגבנה

270 ש לזוג*

*כל אורח. ת. נוסף. ת. - 70 ש

ביצי משק ביוגורט ועשבי תיבול, רכס בדבש ופיסטוקים, עמלי על עוגת פרג לימונית. מסבחה עדשים ומש בטחינה, סלט עגבניות, לבנייה ושמן זית, קישואים צלויים ביוגורט עם נענע, מאפה פרג מלוח עם גבינה בשלה, בריוש שקדים קלוי, סינייה תפוחי אדמה שבורים בטחינה, מבחר מגבינות המשק, סלט ירקות ועשבי-תיבול, דבש טהור בשמן זית, ממרחי עשבים שונים, ריבה, זיתים ולחמי שאור טריים ומה שעוד ידה של הטבחית תאסוף בבוקר להזין את הגוף ואת הנפש. *לשולחן תוגש גם חליטה קרה מעשבי התה שלנו וקפה מעולה - המגוון ישתנה עם המשק.



חליטות תה ועשבי תיבול



תוצרת חלב עזים



משק עפאים
לחקלאות בת-קיימא

www.ofaimme.com



תמרים מובחרים

ש 46

גבירותי ורבותי, הבורקאסון. החל מהשעה 10:00

בצק קרואסון חמאה מקופל כמו בורקס וממולא בכל טוב המשק



שמנים וחומצים

... ערוגות - מנגולד, תרד, כרישה ועשבי תיבול עם גבינה בשלה ועגבניה טרייה.
... חממות - משוואיה פלפלים ועגבניות חרוכים עם ביצה עלומה ומלפפון טרי.
... מטעים - גבינה בשלה, ריבת אמיתית, עלי רוקט, שקדים קלויים וזיתי תאסוס.



עגבניות מיובשות

קרם צחור וחד פעמי מחלב עזים אורגני מלא ותוספות, כאילו לא מספיק לנו כל הטוב הזה.

קרם צחור.



ריבות ומרקחות

ש 42

מזולי

קרם צחור, פירות טריים חתוכים, גרנולה בעבודת יד, סילאן או דבש.



חליטות תה ועשבי תיבול

ש 42 קרם צחור,

שקד ואגוז

קרם צחור, נופת צופים (שומשום, אגוזי לוז וקקאו טחונים), שקדים ואגוזים קלויים

שירופ רימונים, קראמבל אגוזי לוז ופיסטוקים, מי ורדים



תוצרת חלב עזים

ש 36

אופיום להמונים

קרם צחור, עוגת פרג ותפוחים לחה



משק עפאים
לחקלאות בת-קיימא

www.ofaimme.com



תמרים מובחרים

ש 49

המעורר
כרוב, מלפפון, עגבניה, בצל ירוק, פטרוזיליה ונענע בשמן זית ולימון.



שמנים וחומצים

ש 62

המחזק
עדשים שחורות, מש, עשבי תיבול, בצל ועגבניה עם לב חסה צעירה, יוגורט, לימון כבוש.

ש 58

המתפורר
מלפפון, עגבניה, צנונית, בצל, גור, פלפל ירוק, עשבי תיבול, אבוקדו, קרוטונים.



עגבניות מיובשות

ש 62

המאוורר
עשבי תיבול ירוקים, פריקה - אביב קלוי באש, בצל מטוגן, שמן זית, לימון, קרם צחור.



ריבות ומרקחות

ש 52

אפשר גם בכריך.
כריכים שאפשר להכין רק מתוצרת המשק בלחמים מעולים וירקות טריים.

ש 43

משק - לחם שאור דגנים, ממרח זעתר, לימון כבוש, גבינות בשלות, סלק, עלים ירוקים.

ש 48

לבאנה - לאפה דקה עם לאבנה, שמן זית עם דבש, סלט עגבניות קטן, דואה.

ש 48

חביתת ירק - לחם שאור דגנים, טחינה, כוסברה חריפה, לימון כבוש, חביתת ירק, עגבניה.

ש 45

פריטטה - לחמנית חלב, פריטטה תפוחי-אדמה, ממרח ארטישוק, גבינת מרים, עגבניה, חסה.

ש 52

גור - ג'בטה קמח מלא, גור צלוי עם מרווה ושקדים, כרוב כבוש, לימון כבוש, עלים ירוקים, טחינה
צימאון - לחם שאור דגנים, חמאה, עגבניה, פסטו, פטרוזיליה, פרוסות גבינת צימאון בשלה.



חליטות תה ועשבי תיבול



תוצרת חלב עזים





משק עפאים
לחקלאות בת-קיימא

www.ofaimme.com



תמרים מובחרים

130 ש



שזמנים וחומצים

58 ש



עגבניות מיובשות

67 ש



ריבות ומרקחות

62 ש



חליטות תה ועשבי תיבול



תוצרת חלב עזים

גבינה.

מאכלי גבינה מחלב העזים אורגני של המשק, מלא, לא מהוגן, בעבודת יד.

מגש גבינות המשק

מבחר משתנה מגבינות המשק, ממרחים ומטבלים, פירות העונה, לחם שאור.

רכס בדבש ופיסטוקים

גבינת רכס בשלה בדבש ופיסטוקים, ברוסקטה, טפנד, קונפי שום, בצל כבוש.

פרוסת פשטידה (כ-15 דקות הכנה)

עשויה מירקות העונה, ירקות חתוכים וגבינה טרייה. מתעדכנת על הלוח.

סלט וקציצות

קציצות של קישואים, עשבים ושיבולת שועל על סלט של כרוב, מלפפון, עגבניה, בצל ירוק, פטרוזיליה ונענע בשמן זית, לימון וטחינה.

תוספות: מטבל - 3 ש, גבינה טרייה - 6 ש, גבינה בשלה - 8 ש, לחם - 12 ש



משק עפאים
לחקלאות בת-קיימא

www.ofaimme.com

ומשהו מתוק.



תמרים מובחרים

49 ש



שמנים וחומצים

39 ש



עגבניות מיובשות

38 ש



ריבות ומרקחות

14 ש

14 ש

16 ש

17 ש

17 ש

22 ש

9 ש

9 ש

15 ש



חליטות תה ועשבי תיבול

26 ש



תוצרת חלב עזים

פודינג לחם
ברד פודינג מתוק מבצק קרואסון, המילוי משתנה ומופיע על הלוח

עוגת מרים
עוגה אפויה מגבינת משק טרייה עם מרקחת פירות ביתית

פרוסת טארט
פרוסה מטארט טרי משתנה. מתוצרת מגדניית המשק

מבחר משתנה של עוגות ועוגיות ושאר קינוחים ומגדנות במקרר.

תשתו משהו.

קר

חם

14 ש

14 ש

16 ש

17 ש

17 ש

22 ש

9 ש

9 ש

15 ש

26 ש

אמריקנו קר

תה קר

קפה קר

סחוט טרי במקום

תפוזים

נקטר אורגני

מיץ תפוחים/אגסים חצי ליטר

סודה

מים מינרלים

יוגורט עזים אורגני

תמר, נענע, שקד, או טבעי

סיידר אלכוהולי אמתי

11\9 ש

11\9 ש

12 ש

15\13 ש

13 ש

16 ש

13 ש

אספרסו\כפול

מקיאטו\כפול

קורטדו

קפה הפוך

אמריקנו

שוקו חם

תה בכוס

משקה

43 ש

27 ש

27 ש

33\17 ש

כוס יין מקומי אדום או לבן

פלג - בירת לאגר כהה ופרחונית

מעין - בירת לאגר בהירה ורעננה

מאיר - מ'חיה מזיקוק תמרים



משק עפאים
לחקלאות בת-קיימא

www.ofaimme.com



תמרים מובחרים



שמונים וחומצים



עבניות מיובשות



ריבות ומרקחות



חליטות תה ועשבי תיבול



תוצרת חלב עזים

על המשק:

משק עפאים לחקלאות בת-קיימא הוקם בערבה כמשק מודל ייחודי העוסק בכל שרשרת הערך של גידול ויצור המזון שלנו - מן הזרע ועד לצלחת. במשק מגדלים בעלי-חיים, פירות וירקות על-מנת לשמור על מגוון מינים התורם למארג האקולוגי בו אנו חיים. בדיר האורגני גדלות עיזים אלפיניות לחלב, בלול תרנגולות חופש במרעה לביצים ובמטעים והשדות מבשילים תמרים מזנים שונים, מנגו, ירקות ועשבי תיבול. מלבדם גדלים במשק שני טווסים, ששה ברווזים, כמה כלבים, חתול אחד וילדים לרוב.

במשק עפאים לחקלאות בת-קיימא מבינים שהטעם של האוכל שלנו לא מתחיל במטבח אלא באדמה שבה הוא גדל ולכן אנו מגדלים את הירקות, הפירות ובעלי-החיים שאיתנו בתקנים אורגניים מחמירים ובתנאי סחר הוגן. את הגידולים שלנו אנו מעבדים לאט, בעבודת-יד ובשיטות מסורתיות ליצירת מזון נקי מחומרי הדברה, חומרים משמרים, הורמונים והנדסה גנטית. כל המוצרים שלנו מיוצרים ונארזים תוך התחשבות בסביבה בה גודלו ובבני-האדם שהיו שותפים ביצירתם. אנו זורעים וקוצרים, רועים וחולבים, גודדים וכורמים בעזרת עובדים ומתנדבים מהארץ ומרחבי העולם ונהנים לייצר מזון בריא יותר, הוגן יותר וטעים יותר.