



# תפריט EVENING מניו المساء MENU ערב

32	פרנבון דואה ושמן זית סורי	<b>לחם</b>
34	קובלה עגבניות מגורדות, נגיעה חריף ויאללה בידיים	
18	צלחת חריפים אריסה, סחוג, שום קונפי, צילי מטוגן	<b>פתיחים</b>
24	החמוצים של מרים כפרה עליה	
12	סקורדליה ממרח יווני עתיק	

## ראשונות

64	ברבוב ירקות בלאדי חתוכים גס, וינגרט קלאסי וקרעי לחם מחמצת קראנץ
62	סלט עלים מיקס עלים ירוקים, וינגרט אפרסמון, צנון מוחמץ
58	חציל Coal Office חציל שרוף, רכז רימונים. טחינה גולמית ודואה
56	הרמב"ם שורש סלרי מוחמץ, גבעולי סלרי קונפי ממשק ריקלין ו-פייסט מליסה
72	סרדין כנרת סלט טורקי, קרעי לחם מחמצת, איולי לימון כבוש ושמן שמיר
68	ברזאולה טבריינית לימון פרסי, לפתות וסלסלת בצלים
58	קיגל כרוב פלפל שחור, שומן אווז, קרם קשיו מלוח וציר עוף כהה
63	סיגר תוניסאי פלמידה על הסכין ודיפים של הישמור
57	קרוקט חורשט סבזי פלפל שחור, שומן אווז, קרם קשיו מלוח וציר עוף כהה
63	מוסר בלאדי כבוש תות מוחמץ, סלרי וגספצ'ו תותים
89	ראמן חרירה שקד עגול, כוסברה ותורד בלאדי

## עיקריות

82	"ריזוטו" פריקי חצילים חיטה ירוקה מעושנת, חצילים, צנוברים ופטרזויליה
68	קלסונס ארטישוק ירושלמי ציר חמד מצרי, ארטישוק קונפי, עלי חובזה, אבקת לימון פרסי
114	חזה עוף סופרים גזרים קונפי בפייסט פלפלים, קרם גזר וציר עוף כהה
134	פסטה ים קרעי פסטה טרייה, ארטישוק בריגול, ציר ברבוניות ופורל מהדן
134	פילה פורל מהדן שומר עם זעפרן, קרם שומה, ריג'לה, תפוז
134	שיפור לוקוס פחמים אחו בלנקו ערק וארטישוק מוחמץ
217	אנטריקוט 350 גרם מכפר סאלה, גראטן תפוח אדמה, חסה הידרופונית וסלסלה משתנה

## מקרר היישון שלנו

נתח במשקל מחוות נבחרות ברמת הגולן  
פריים רייב גראטן תפוח אדמה, חסה הידרופונית, סלסלה משתנה,  
עלי גפן וירקות שרופים  
62 ש"ל-100 גרם

לוטיה

LOTTE

לוטה

BY ASSAF GRANIT



# תפריט DESSERTS מניו الحلويات MENU קינוחים

## קינוחים

סוטלץ'

קרמבל קפה והל, סירופ אספרסו, גלידת תמרים וקוקוס

58

אנא פבלובה

פטל וגרניטה של בזיליקום

56

כנאפה של שקרנים

קדאייף, פטייסיר פיסטוק וגלידת ורדים

54

בורלה שוקולד וזעתר

קרמבל תבלינים, פאדג' שוקולד וקרם נוגט

62

פטיפורים של רותם

62





תפריט שישי ערב

# תפריט WEEKEND האסבוע

## نهاية MENU סופ"ש

חומרי הגלם במטבח שלנו מבחרים בקפידה ומגיעים ממגדלים, חקלאים, חוות ויצרנים מקומיים מאזור רמת הגולן, הגליל והעמקים. השילוב בין חומרי הגלם המקומיים וסודות המטבח הטברייני והגלילי לבין המטבח העילי יוצרים את הסיפור והאווירה המיוחדת של "לוטה" במלון גלי כנרת.

### מתחילים

קובלה זעלוק חצילים, עגבניות מגורדות ונגיעה חריף וטחינה אל ארז

צלחת חריפים פלפל חריף מוחמץ, סחוג ואריסה

חמוצים של מרים

### ראשונות

מרק ארטישוק ירושלמי

ברזאולה טבריינית ובצלים

קרפצ'יו חציל רכו רימונים וטחינה גולמית

כבד קצוץ על הסכין, חלה קלויה וחרדל

סלט חסות פריכות ודואה

סרדין כנרת, גבניה סחוטה וזעתר

### ביניים

סינייה דג ים טחינה חמוצה, עגבניות ועשבי בר

שיפורד פטריות צלויות, ארטישוק ירושלמי וביצה עלומה

### עיקריות

עוף ממולא באורז שורש סלרי וציר עוף כהה

טאג'ין בוף בורגניון, ירקות שורש וציר בקר

צלעות טלה תבשיל פריקי, עגבניות מגורדות, טחינה גולמית וזעתר

### מגש מתוקים

פאדג שוקולד עם גאנש מוקצף

פחזניות קרמבל, פטיסייר אגוזי לוז

פחזניות קרמבל, פטיסייר פיסטוק

קרמבו תחתית פריך קקאו, מרנג וזרעי שומר

لوته

LOTTE

לוטה

BY ASSAF GRANIT