



Street  
Food Art

### תפריט

התפריט הבסיסי מורכב מ-2 דוכני אוכל ודוכן מתוק אחד.  
או 3 דוכני אוכל.

### "FIRST WE TAKE MANHATTAN..." CARNEGIE DELI

נתחי רוסטביף וקורנדביף חמימים, מוגשים בלחמניית סאב או לחם שיפון עם מיונו ביתי, רוטב חזרת שיעלה לכם דמעות של אושר, בצל סגול כבוש, חרדל גרגרים, עלי חסה ורוקט פריכים, עגבניות תמה, צנצנות צבעוניות של ירקות מוחמצים, מלפפונים כבושים של סבתא אריקה וסלט קולסלאו קלאסי.

### טלה יווני בפיתה יאאססו!!!

בשר טלה מושחם על הפלאנצ'ה, עם צנובר ובצל שרק הריח שלו יגרום לכם לשבור צלחת ולרקוד סירטאקי, מוגש עם חצילים שרופים באש פתוחה, עלי זעתר וראשד טריים, עגבניות חרוכות, במיה, טחינה לימונית וצזיקי מחלב כבשים על מיני פיתה קלוייה.

## המבורגר האפשרויות הבלתי מוגבלות

המבורגר עסיסי וחייכני, עשוי לגמרי רק מאנטרקוט מיושן, מושחם על הפלנצ'ה, מוגש בלחמניית שומשום עם גוואקמולי, גבינת גרוייר, פטריות פורטבלה בגריל, רצועות בייקון פריכות, עלי חסה ורוקט, טבעות בצל סגול מקורמל, עגבניות תמר, מלפפונים בכבישה ביתית, קטשופ ביתי, חרדל גרגרים ורוטב 1000 האיים.  
צ'יפס גפרורים פריך שלא תרצו שייגמר... (אל תדאגו, אין מצב כזה).

## הסביח של סאדאם

חומס ביתי שעשוי חם על המקום, חצילים מטוגנים שתתעלפו מהם, מלפפונים כבושים שתעופו עליהם, טחינה ירוקה, ביצה קשה, עציצים של פטרוזיליה וכוסברה, עמבה, אריסה ופלפלים חריפים מטוגנים עם פוטנציאל לדמעות, מוגשים בחצאי פיתה שהרגע יצאה מהטאבון. חוץ מזה יש גם סלט ערבי, קצוץ דק-דק על המקום עם נענע, פטרוזיליה והרבה לימון ושמן זית. אפשר גם לשדרג (בתוספת מחיר) עם נתחים של סטייק סינתה וקבב טלה עם צנובר צלויים על האש בגריל פחמים.

## פיש&צ'יפס "STREETS OF LONDON"

נתחים פריכים של פילה דג ים וטבעות קלמרי של היום בבוקר, מוגשים עם איולי ולימון בקונוס של נייר של עיתון של אתמול. צ'יפס, בדיוק כזה כמו עם ההמבורגר.

## THEN WE TAKE BERLIN...!!!

מבחר נקניקיות תוצרת בית מכל הסוגים והצורות, צליות בגריל, מוגשות בלחמניות סאב רכות עם חרדל מתקתק, תבשיל כרוב סגול חמוץ בבירה ובייקון מעושן. לחרדל טוב טוב ולתת ביסים גדולים

große Schweinerei!!!

## סנדוויץ' טוניסאי כמעט כמו ההוא מהילדות של נירית בנתניה

בלחמניית "פריקסה" מטוגנת, כזאת שעושה לכם חשק לסבתא טוניסאית, או בבגט צרפתי טרי: במילוי נתחים של טונה טרייה צרובה או כבושה בשמן זית ומלח ים, צלפים, עגבניות מיובשות, ביצה קשה, קוביות תפוחי אדמה, בצל סגול, עציצים של כוסברה ופטרזיליה, זיתים ירוקים מתובלים, לימון כבוש, איולי ואריסה חריפה אש.

## MERCADO DE LA BOQUERIA פאייה (בתוספת מחיר)

פאייה קטלונית אמיתית, כמו בברצלונה: מחבת ל-נ-ק-י-ת מברזל שחור יצוק, בתוכה אורז זעפרן ריחני בצבע צהוב-זהב, עם ירקות שורש, אפונה ירוקה ופלפלים צבעוניים ועל זה ערימות של שרימפס, צדפות מול, תמנונים, נתחי דג ים וצ'וריסוס חריפות.

## MOULES-FRITES À LA PORT D'AMSTERDAM

צדפות מול בסגנון "מרינייר" - מאודות על המקום במחבת נחושת ענק, עם יין לבן, כזה שהייתם שותים, בצלצלי שאלוט, שום ופטרזיליה, איולי לימוני ופלחי לימון, צ'יפס, בדיוק כזה כמו עם הפישצ'יפס.

## בוריק טריפוליטאי של סבתא של חגי

בצק סיגר פריך, ממולא בביצה או תפוח אדמה ובצל מושחם, מוגש לוחט עם טחינה ירוקה, זיתים ירוקים מתובלים וסלט ירקות קצוץ דק עם כוסברה, פטרזיליה וכרוב לבן כי ככה סבתא של חגי רוצה.

## "פיצה בפיאצה" GRAZIE MILLE

פיצות של בצק דקיק ופריך, נכנסות ויוצאות מתוך תנור לוחט של לבנים אדומות, עשויות עם "מוצרלה די בופאלו" ורוטב עגבניות טריות עם הרבה אורגנו ושום. ועל כל זה, תוספות שלא תדעו מה לבחור: פפרוני איטלקי, גבינת עיזים, גורגונזולה, פרושוטו ותאנים, אנצובי, צלפים, ארטישוק רומאי, בצל סגול קלוי, פטריות פורטבלה, שרימפס וקלמרי, פרמזן ועלי רוקט. את הפיצות אנחנו חותכים ל"סלייסים" בסכין רולר על בוציר בלוק עגול ענק ומגישים בנייר קרטון.

## בורקס מהסרטים

בורקסים חמים, אפויים על המקום מבצק פילו עם הרבה שומשום וקצח מלמעלה, במילוי גבינת קשקבל או תרד וגבינת פטה. מוגשים עם רסק עגבניות טריות, סחוג טרי שחגי מכין באותו יום, טחינה לימונית, ביצים קשות "חמינדוס", זיתים סורים כבושים בלימון ופלפלים ירוקים חריפים קלויים בגריל.

## פשוט שניצל, קלאסיקה אוסטרו-ישראלית

שניצלים דקיקים פריכים של עוף, כזה כמו של אמא או מעגל חלב כזה כמו בווינה, מוגשים עם פלחי לימון על פירה תפוח אדמה אלוהי עם הרבה בצל מטוגן וסלט חי של ירקות שורש.

## WALK THE WOK

"פאד תאי" - אטריות אורז מוקפצות בווק לוחט עם נתחי עוף, צ'ילי, תמרנד, ביצים, בצל ירוק, ג'ינג'ר, שום, ליים ובוטנים קלויים. סלט פאפיה ירוקה חריף עם שעועית לוביה, עגבניות, כוסברה ורוטב "נאם פלה", חתוך ומטובל על המקום. דים סם לחמניית "באו" במילוי שפונדרה בקר, מאודה על המקום בכלי אידיי ענק מבמבוק, מוגש עם רוטב שזיפים ו"הויסין" חמוץ-מתוק-חריף

\* KAPUNKA! (אבל במבטא תאילנדי, ולהצמיד את כפות הידיים מתחת לסנטר).

## 2 SHAK SHUK AAAAAA

אחת טוניסאית אורגינל, השניה צפונבונית, אבל שווה. שקשוקה קלאסית אדומה חריפה על גבול הדמעות ושקשוקה ירוקה עם ירקות ירוקים ועשבי תיבול, מוגשות במחבתות ברזל שחורות לוחטות עם חלת שומשום חמה שצריך לבצוע בידיים, טחינה וגבינת פטה של המאירי שהבאנו מלוינסקי.

## דוכנים מתוקים

### LA CRÊPERIE DU COIN

קרפים צרפתיים דקיקים, עשויים על משטח ברזל לוחט עם מלא סוגי תוספות: נוטלה, ריבת תות שדה, קונפי תפוחי עץ, קרם ערמונים, ליקר COINTREAU, קצפת ושוקולד חם.

### פירות "רק היום"

דוכן שוק צבעוני ויפיפה שיש בו אבטיח, מלון, ענבים, תפוזים, מנדרינות, תפוחי עץ ותאנים, קלופים, חתוכים על המקום ומוגשים על בלוקים של קרח.  
ניתן לשדרג בפירות נוספים כגון: אננס, פאפאיה, ליצי, סברס, דובדבנים, מנגו ועוד (בתוספת מחיר ובהתאם לעונה).

### "אני הולך"

קרטיבים וארטיקים קטנים שאנחנו עושים בעצמנו, מוגשים בין האורחים בצידניות קלקר עם קרח יבש.  
(מנדרינות, ליים-נענע, בננה-חמאת בוטנים, אננס-חלב קוקוס, מלבי-ליצי, שוקולד בלגי 70%, שוקולד חלב-נוגט, טירמיסו, פטל אדום, פסיפלורה)

### פינת דונאט NYPD

מיני דונאטס חמימים, עשויים במקום בסרט נע, מוגשים עם גנאש, שוקולד שחור ולבן, קצפת, רוטב טופי, פירות יער, אבקת סוכר עם קינמון וסוכריות קופצות.  
השוטרים בסדרות האמריקאיות מכורים לזה, זהירות, גם אתם תתמכרו...

### מתוקי "מזרח תיכון חדש"

מלבי בניחוח מי ורדים, מוגש עם סירופ רימונים ונוגטין פיסטוק.  
בקלאוות אסליות, במילוי פיסטוק, אגוזי מלך וקשיו.  
בלוק ענק של חלבה טורקית עם אגוזים ופירות יבשים.  
קנאפה חמימה, אפוייה במגש פח אותנטי עם דבש מתובל במי זאהר.

## בראוניז THE AMERICAN DREAM

בלוק בראוניז ענק עם אגוזי פקאן מסוכרים, מוגש על בוצ'ר בלוק, בחיתוך במקום "על הסכין" לריבועים בגודל לפי בקשה, עם המון קצפת, שוקולד חם וגלידת ווניל.

\* מומלץ לא לספור קלוריות

### מזנון סאנדיי מדהים!!! (בתוספת מחיר) THE AMERICAN DREAM, SUPERSIZED

מבחר גלידות וסורבה ביתיים: שוקולד, וניל, קפה, נוגט, מנגו ופירות יער. מוגשים בוואפל קונוס או בכוס.  
רטבים: פטל, כרמל, מייפל קנדי, קרם "אנגלייז" ושוקולד חם.  
תוספות: קוביות בראוניז, עוגיות חמאה ושקדים, עוגיות צ'וקלט צי'פ, אגוזי פקאן מסוכרים, שברי "רושה", צמות בצק עלים עם סוכר חום וקינמון, אגוזי לוז מקורמלים, שקדים קלויים, וואפל אמריקאי חם, נטיפי מרנג פריך, קצפת, סלט פירות אדומים.  
לא משנה בני כמה אתם, יהיה לכם חיוך של ילד.

\* ממש, אבל ממש מומלץ לא לספור קלוריות

### המחיר:

(לתפריט בסיסי של 3 עמדות)

80% ממחיר אורח מבוגר. המחיר אינו כולל מע"מ	החל מ-135 ש"ח לאורח (ימי חול, ל-500 איש ומעלה) ועד 295 ש"ח לאורח (100 אורחים, ימי ה'–ש').
- שכר אנשי השרות — מלצר לכל 12-20 אורחים, 400 ש"ח + מע"מ לכל אחד. (כמו כן, נהוג להשאיר תשר לשיקול הלקוח)	המחיר לילד (גילאי 13-3) יחושב לפי
- שכר מנהל הארוע — 600 ש"ח. - השכרת ריהוט (שולחנות, כסאות, שמשיות מזנונים וכו')	
- סידורי פרחים ודקורציה. - שרותי בר לרבות יין, שתייה חריפה וקלה, קרח, ציוד, תפעול והשכרת כוסות	
- עמדת קפה	