

ערב דגים יווני

עם השף תומר אגאי

תומר אגאי יוצא לים עם הדייגים ביפו ומביא דגים טריים לגרקו ומכין ספיישלים מיוחדים במינם.

קרפציו לוקוס - 84

ויניגרט חציל שרוף באש, שחלות עגבניה ויוגורט יווני

שיפוד לוקוס ובצל ירוק - 94

תבשיל חורטה יוונית של מנגולד חרד ושמיר וסלטון עלים ועשבי תיבול

מוסר ים עטוף במלח - 148

בדיוק כמו בפיראוס עם אוזו, יוגורט, בר בלאן, פירה תפוח אדמה באטר וקריספי אורגנו

פילה דניס וניוקי של תומר - 158

שומר בר, ראגו עגבניות שרי ואורגנו

פסטת דייגים מקורפו - 98

קלמארי, שמן זית, יין לבן, שיפקה וצ'ילי אדום

קרום יוגורט - 48

מרקחת שזיפים וקרמבל שיבולת שועל ושמן זית



GRACO