

מסמך ידע · משק 100

הידע הנדרש מצוות המלצרים — תפריט, יין, קפה, תפעול

♦ לחזרה לפני המבחן ולפני משמרת ראשונה עצמאית ♦

חלק 1: מנות פתיחה ומנות קטנות

פוקאצ'ה ▶

- מטבלים: סלסת עגבניות, טחינה וציזיקי
- גרסה טבעונית: פסטו במקום ציזיקי

טחינה הר ברכה 18 ש▶

- טחינה הר ברכה, שמן זית בכבישה ידנית, פטרוזיליה וטוסטונים

צלוחית חריפים 23 ש▶

- זיתים, פלפל ירוק חריף בתנור, סחוג וסלסה

סקורדליה 41 ש▶

- ממרח יווני של שקדים, תפוח אדמה ושום
- מוגש עם פלפל חריף וראשי שום קונפי

חלומי צלוי בתנור 52 ש▶

- 200 גרם קוביות גבינת חלומי קפריסאית
- מוגש על מצע עלי רוקט

איקרא וטוסטונים▶

- ממרח העשוי ברובו מביצי דגים מומלחים, מעובד לממרח חלק דמוי מיונז

צלוחית בוטנים▶

צלוחית זיתים▶

חלק 2: מנות מרכז שולחן

טוסט החצר 51 ש▶

- לחם קאסטן, שום, חמאה, פסטו, מוצרלה ועגבנייה
- מוגש לצד ירקות בחיתוך גס
- ניתן להחליף ללחם ללא גלוטן

ואלס עם נקניק 57 ש▶

- לחם קאסטן, מיקס נקניקי שרקוטרי, מוצרלה, איולי פסטו, עגבנייה ובצל סגול
- מוגש עם קורנישונים, זיתים וחרדל

פטריות צליות בתנור 51 ש▶

- ממולאות בתערובת גבינות צאן, על מצע רוקט

 מנת תנור — זמן הכנה כ-20 דקות. חובה לעדכן את הלקוח לפני הזמנה.

בטטה בתנור 52 ש▶

- מלח אטלנטי, גרידת לימון, בצל ירוק
- גרסה רגילה: קרם פרש מעל
- גרסה טבעונית: טחינה במקום קרם פרש

 השום מובנה בקרם פרש / ציזיקי — לא ניתן להוציא.

▶ **פטה כבד עוף** 54 נה

- טרין כבד רך וביתי, מתובל בסילאן, קוניאק וחמאה
- מוגש לצד ריבת הבית וטוסטונים

⚠ **מנה לא כשרה.**

▶ **סביח מפורק** 56 נה

- חציל קלוי על מצע טחינה ופטרזיליה
- לצד עמבה, סחוג, ביצה קשה וקרעי לחם
- **גרסה טבעונית:** בלי הביצה הקשה

▶ **עלי גפן ממולאים** 32 נה

- אורז ועשבי תיבול, מוגש על מצע ציזיקי
- לצד נגיעת סלסת עגבניות פיקנטית
- **גרסה טבעונית:** טחינה במקום ציזיקי

▶ **חציל ים תיכוני** 57 נה

- חציל בלאדי על מצע טחינה או ציזיקי — לבחירת הלקוח
- מעל סלטון ים תיכוני מרענן (כולל פלפל חריף)

▶ **סירת ממולאים** 77 נה

- ירקות: כרוב לבן, כרוב סגול, פלפל, בצל וקישוא
- מילוי: אורז ועשבי תיבול
- מוגש על טחינה או ציזיקי
- המנה טבעונית וללא גלוטן

▶ **בושה בתנור** 58 נה

- גבינת עיזים צרפתית עם עובש לבן — אפויה וחמה
- מוגשת לצד ריבת שרי וטוסטונים

▶ **בוראטה על עגבניות שרי** 63 נה

- עגבניות שרי, רוקט, נענע, עגבניות מיובשות, שום, בלסמי מצומצם, מלח אטלנטי
- גבינת בוראטה

▶ **מחבת שרימפס** 92 נה

- שרימפס ברוטב חמאה ויין פיקנטי
- שרי, זוקיני, בצל סגול, שום, פלפל חריף ועשבי תיבול
- מנה פיקנטית — זמן הכנה ארוך מהרגיל
- מגיעה עם לחם

▶ **המטיאס של לופו** 48 נה

- פילה מטיאס איכותי מלוינסקי
- מלווה בתפוח אדמה, גבינת שמנת, צנונית ובצל סגול
- בתוספת לחם

▶ **נקניקיות — 3 סוגים**

- **סוגים:** יוונית מבקר | פרגית | בשר לבן עם גאודה וטימין
- מגיע לצד פירה, כרוב לבן מאודה, חרדל, מיונז וקורנישונים

⚠ **לוקחות זמן הכנה — חובה לעדכן לקוח. נקניקיית גאודה בקר אינה כשרה.**

▶ **נקניקיית ילדים** 37 נה

- פרגית בלחמניית פרצל
- כרוב לבן, קורנישונים, קטשופ ומיונז

חלק 3: פלטות ופיצות 🧀

▶ **פלטת גבינות** 94 נה

- 5 גבינות בקר וצאן (משתנה): גאודה כמהין, בושה עיזים, מנצ'גו יין, קממבר, רוזמרינו
- מוגש עם: אגוזי מלך, זיתים, פירות העונה, ריבת הבית ולחם

- **החלפת גבינה:** כפול ממה שכבר בפלטה, או גבינת פטה

▶ **פלטת שרקוטרי 126 ש**

- 6 נקניקים: מעדן אווז, בייקון טלה, הודו צועני, קבנוס ציידים, כתף בקר, קורנביף מעושן
- מוגש עם: חמאה, ריבת הבית, קורנישונים, חרדל, זיתים, פירות העונה, טוסטונים
- **⚠ אין חזיר, אך לחברה אין תעודת כשרות. ללקוח כשר — להוציא ללא חמאה.**

פיצות

- מרגריטה (+ גרסה ללא גלוטן)
- ארטישוק ועגבניות שמש
- פטריות כמהין ורוקט
- בוראטה — בוראטה, פסטו, בלסמי מצומצם ועלי רוקט (72 ש)
- פפרוני (לא כשרה)
- קצבים — מיקס נקניקים משתנה (67 ש, לא כשרה)
- **תוספות למרגריטה:** זיתים, תירס, פטה, בצל סגול — 3 ש כל אחת

חלק 4: סלטים

בצל — נמצא רק ב-3 סלטים:

- סלט קיסר | סלט עוף | סלט שווארמה

סלטים מתובלים בשמן זית, לימון, מלח ופלפל בלבד:

- ירקות גינה | זוקיני | עגבניות שרי צבעוני | בוראטה | שווארמה

סלטים לא מתאימים לצליאק:

- קיסר ועוף — הרוטב מכיל גלוטן

▶ **סלט קיסר**

- לבבות קיסר ולאליק, שרי, בצל סגול, חזה עוף, קרוטונים ופרמזן ברוטב קיסר

⚠ לא כשר. לא מתאים לצליאק.

▶ **סלט עוף 68 ש**

- לבבות קיסר ולאליק, שרי, בצל סגול, חזה עוף, קרוטונים ופרמזן ברוטב קיסר

⚠ לא כשר. לא מתאים לצליאק.

▶ **סלט שווארמה 69 ש**

- שווארמה הודו ושומן כבש, עם טחינה
- מגיע עם לחם

▶ **סלט עגבניות שרי צבעוני 57 ש**

- עגבניות שרי, שרי מיובשות, נענע, אורוגולה, שום, פטה וגרעיני חמנייה

▶ **סלט ירוק 59 ש**

- לבבות קיסר וללי, פירות העונה, וינגרט הדורים, גבינת בושה ופקאן מסוכך

▶ **סלט בלו צ'יז 59 ש**

- מיקס עלי הייה ורוקט
- מומלץ לאוהבי גבינה כחולה בלבד

▶ **סלט זוקיני 56 ש**

- זוקיני חי מקולף דק

▶ **סלט בוראטה**

- עגבניות שרי על מצע שמן זית ולימון + גבינת בוראטה

חלק 5: התאמות תזונתיות

מנות שיכולות להיות טבעוניות:

- בכל סלט (חוץ מבוראטה) — להחליף גבינה לגבינה טבעונית
- בטטה — טחינה במקום קרם פרש
- עלי גפן — טחינה במקום ציזיקי
- סביח מפורק — בלי הביצה הקשה
- כרובית בתנור
- סירת ממולאים
- חציל ים תיכוני (על טחינה)
- פאי פקאן
- כריך אבוקדו ולאבנה זעתר

מנות שאינן מתאימות לשומרי כשרות:

- פלטת שרקוטרי (ללא תעודת כשרות) — ללא חמאה לכשרים
- פלטה משולבת (גבינות + נקניקים)
- פטה כבד עוף (מכיל חמאה)
- פיצה פפרוני / פיצה קצבים
- סלט עוף עם פרמזן
- נקניקיית גאודה בקר

ללא גלוטן:

- כל מנה עם לחם בצד — ניתן להחליף ללחם ללא גלוטן
 - מנות שמטיבין ללא גלוטן: כרובית, בטטה, חציל, עלי גפן, סירת ממולאים, עוגת שוקולד חמה
- ⚠ המטבח לא סטרילי — חובה להבהיר ללוקוח שאיננו לוקחים אחריות מלאה.

חלק 6: קינוחים 🍰

- ▶ **פבלובה של ברי** 59 ש"ח
 - מרנג איטלקי, קרם מסקרפונה עשיר, קולי פירות יער ופירות
 - ללא גלידה
- ▶ **קוקיז קינדר**
 - מוגש עם גלידה
- ▶ **קראק פאי** 48 ש"ח
 - פאי קראנצי ונימוח מפירורי עוגיות בשילוב טופי קרמל
 - לצד גלידת וניל
- ▶ **פאי 20 דקות** 46 ש"ח
 - נכנס לאפייה רק בעת ההזמנה — למי שלא בלחץ!
 - מוגש עם גלידה
- ▶ **עוגת שוקולד חמה** 48 ש"ח
 - הקינוח היחיד ללא גלוטן
 - מוגש עם גלידה
- ▶ **פאי פקאן** 45 ש"ח
 - אגוזים בקרמל טופי חם
 - הקינוח הטבעוני — ללא גלידה (ניתן להוסיף בתוספת)
- ▶ **פאי מרנג לימון**
 - ללא גלידה
- ▶ **אפוגטו** 27 ש"ח
 - כדור גלידת וניל ומנת אספרסו טרי

סיכום — קינוחים ללא גלידה:

- פבלובה, פאי מרנג לימון, פאי פקאן

קינוח ללא גלוטן:

- עוגת שוקולד חמה

קינוח טבעוני:

- פאי פקאן

חלק 7: יין — מושגי בסיס

זני ענבים לבנים:

- סובינון בלאן, שרדונה, ויוניה, ריזלינג, גוורצטרמינר

זני ענבים אדומים:

- פרימיטיו, קברנה סובינון, קברנה פרנק, מרלו, סירה, קורבינה, רונדינלה, נגראמרו

גוף היין:

- גוף מלא:** טעמים עשירים, אלוהול גבוה, תחושה כבדה — מתאים לבשר אדום וגבינות מיושנות
- גוף בינוני:** איזון בין עשירות לרעננות — מתאים לפסטות, עוף ודגים ברוטב עשיר
- גוף קל:** רענן וקליל, פחות אלוהול — מתאים לקיץ. דוגמאות: פינו גריג'יו, סובינון בלאן

מושגים חשובים:

- ארומה:** הריחות המאפיינים את היין — נקלטים בחלל הפה האחורי ועוברים לאף
- יין יבש: מתיקות דומיננטית, יותר סוכר ביין**
- יין זני / בלנד:** זני = הזן העיקרי מהווה לפחות 85%. בלנד = פחות מ-85%
- יין רוזה:** מענבים אדומים — הקליפות עוברות השרייה קצרה בלבד, הצבע נשאר ורדרד
- טאנין:** מקליפת הענב, גרעיניו, שדרת הענב וחביות עץ — גורמים לתחושת יובש וחספוס, מתרככים עם הזמן
- טרואר (Terroir):** סך כל המרכיבים המשפיעים על איכות הכרם — טמפרטורה, גובה, קרקע, משקעים וכד'

אזורי יין מרכזיים:

- צרפת:** בורדו, בורגון, עמק הלואר, שמפיין, פרובנס, עמק הרון
- איטליה:** טוסקנה, סיציליה, פוליה, ונטו, פיימונטה

מחירי יין במשק 100:

- כוסות: 15-40 ש"ח
- בקבוקים: 69-160 ש"ח (מלבד יינות פרימיום)

חלק 8: קפה

קפוצ'ינו והפוך

- אצלנו אין הבדל ביניהם — אותו משקה

קורטדו

- אספרסו עם חלב — בגדול הפוך בכוס של אספרסו

אספרסו

- חובה לשאול: קצר / ארוך / כפול / כפול ארוך

הגשת קפה

- כל כוס קפה חייבת לצאת עם: צלחת, מפית, בוחשן וסוכרים

סוגי חלב זמינים

- 3%, 1%, שקדים, שיבולת שועל, סויה

חלק 9: תפעול ומדיניות

▶ הזמנת שולחן

- הזמנות עד 20:30 בלבד
- אחרי 20:30 — על בסיס מקום פנוי
- הסיבה: בלב מושב, מחויבים לסגור ב-23:00

▶ הזמנה מהדלפק

- חוויית בר יין מותאמת אישית — טעימות וייעוץ בדלפק
- מעל 130 סוגי יין + תפריט טעימות מתחלף תכופות
- לאחר ההזמנה הראשונית — המלצר/ית זמין/ה לכל תוספות (אלא אם רוצים להחליף יין)

▶ מחירי יין — לישיבה מול הביתה

- הכרטיסיות = מחיר רכישה הביתה (הזול בארץ)
- בישיבה — שירות, כוסות, גינה, מוזיקה, חשמל, שכירות ועוד
- אי אפשר לקנות מהחנות ולפתוח לישיבה

💡 מחירי הכוסות 15-40, ומחירי בקבוקים 69-160 שחפה - אלו אחד הטיקטים המשמעותיים ביותר בעסק — ללא תלות במוטג או בזן, זה טווח המחירים אצלנו, ונחשב נמוך מאוד ביחס למקומות אחרים.

▶ הנחות על רכישת יין הביתה

- מבצעי צמד בקבוקים

▶ האפי אוור

- אחה"צ א'-ד' (17:00-19:00): 20% הנחה על כל התפריט

▶ למה אין תפריט מודפס?

- תפריט האוכל מבוסס חומרי גלם טריים ומשתנה מעת לעת לפעמים (שעתי)
- תפריט השתייה מתחלף שבועית

▶ כלים חד פעמיים

- הרישוי לא מאפשר רב פעמי — אילוף של תברואה, בשל גודל מקום ושטיפת כלים
- הכלים מתכלים ומתמחזרים

▶ תוספות — עלות?

- אם התוספת כבר קיימת במנה ורוצים עוד — ללא עלות
- בכל מקרה אחר — לשאול אחמש

חלק 10: תסריט שירות

▶ פתיחה

- להציג את השולחן ולתת ברכוד
- לציין: חומרי גלם טריים, התפריט משתנה, ההמלצה היא שולחן חלוקה (מנות יוצאות ללא סדר מסוים)
- להציג את עגלת הטעימות יין: לציין את טווח המחירים (כוסות 15-40, בקבוקים 69-160) ולהזמין לדלפק לטעימה וייעוץ

▶ אמצע ארוחה

- לגשת עם מגבונים, קיסמים ומפיות

▶ ריפיל — כוס יין ריקה

- לשאול: איך היה היין? תרצו כוס נוספת? עוד מאותו יין?
- אם לא — לקחת את הכוס הריקה!

▶ קינוח על חשבון הבית

- מעל 2 קינוחים שהוזמנו — ניתן להציע קינוח או צייסר עלינו
- תמיד באישור אחמש

► ביצוע חשבון

- לעבור על החשבון עם הלקוח — לוודא שאין טעויות
- לשאול אופן תשלום
- לשאול איך היה — נעים? טעים?
- לסגור את מעגל החוויה ולהזמין לחזור

◆ משק 100 · מסמך ידע לצוות המלצרים ◆