

TROYA | MENU

בהיבט הקולינרי של המתחם יצרנו עבור האורחים מטבח עדכני ומרגש הפועל בשיטת הכנה והגשה של מסעדת שף. את הארוחה החגיגית בטרויה תקבלו מוגשת בסגנון ספיישל סרוויס | בה כל מנה מושקעת באופן אישי לכל אורח. לזוגות ניתנת הבחירה ממבחר מנות ראשונות, עיקריות וקינוחים המתאימים לכל טעם והגשה.

צ'יאקו, צ'ור א'חיה



ממרומי האולימפוס - תפריט קבלת פנים

לשרותכם מגוון מזנוני קבלת פנים בין לאומיים המגישים את מיטב הטרנדים בעולם המסעדנות והאירוח
לבחירתכם שלל אפשרויות להתאמת המטעמים לסוג האירוע

קבלת פנים | 7 עמדות הגן וטאפסים מסתובבים

גריל חרבות ברזילאי

חרבות ענק משופדות בנתחי פרגיות משובחים הנצלים על גזעי הדריים ארומטיים ונפרסים לעיני הסועדים
בשילוב רטבי ברביקיו, צ'יל ולחמניות שום.

גריל לטיני

נתחי אסאדו עגל ואנטריקוט מיושנים, צלויים בתלייה ומעושנים בניחוח גזעי הדריים ורוזמרין, נפרסים לעיני הסועדים ומוגשים בליווי רטבי השף.

טאקוס טורטייה בר

טורטייה מקסיקנית פריכה במלית נתחי עוף מוקפצים עם ירקות ותבשיל צ'ילי קון-קרנה הנעשה לעיני האורחים
בליווי גוואקמולי, סלסה עגבניות ורוטב חלפניו.

בר ישראלי

רולים של סביח מוגשים לאורחים בליווי חציל מטוגן, שיפודי קבב, ביצים קשות, מלפפון חמוץ, חמוצים וסלט בצל עם סומק.

בר מילאנו

3 סוגי פסטות איטלקיות המוקפצות לעיני האורחים עם רוטב אלפרדו, רוטב פומודירו או רוטב פסטו,
בשילוב קרפאצו סינטה על קרוסטיני ומתבל איטלקי.

בר חובקי עולם

תבשיל בשר ראש, תבשיל פרגית ותבשיל אסאדו מוגשים לצד לחמניות לאו באידוי בנוסף מרק חם מוגש בספלים וקרוטונים.

מתאבנים מסתובבים

רול פילו במילוי בקר עוף, שיפוד סלמון ברוטב אסיאתי, קרפאצ'ו בקר עם סלסה בצל סגול על קרוסטיני עם שמן זית ושום.

עמדות מיוחדות | אחת לבחירה

מעמקי הים

מגוון דגים מלוחים המוגשים על פלטות מעוצבות המכילות הרינג, מטיאס, לאקרדה, טונה מעושנת בליווי פילה סלמון
בעשבי תיבול אפוי בתנור הנפרס לעיני האורחים וקוויאר אדום בליווי שלל תוספות וצנימים פריכים.

סושי בר אקטיבי

מגוון רולים, מאקי ואינסייד אאוט בטעמים שונים וביניהם רולים צימחוניים, טונה אדומה,
סלמון נורווגי המוגשים בפלטות מועצבות בתוספת של ג'ינג'ר כבוש, וואסבי, רוטב סויה וספייסי מיונז.

עמדות מיוחדות | בתוספת תשלום

פלנצ'ה כבד אווז

מדליוני כבד אווז הנצלים על פלנצ'ה לזהתת ומוגשים על צנימי ברוש בליווי קונפיטורות ביתיות

סושי בר אקטיבי (מוגש על ידי סושי מן)

מאקי, ניגרי, פוטומאקי, ספייסי טונה ושולל מעדני סושי המגולגלים על הבר ע"י הסושי מן ויוצרים חווית טעמים יפנית,
מוגשים לצד ג'ינג'ר מוחמץ, סאקה יפני מסורתי, סויה ומיוז יפני מתובל בוואסאבי חריף.

איך מתחילים?

לבחירתכם 2 אפשרויות לפתיחת הסעודה

אפשרות ראשונה

שלל סלטי הגן לבחירה | 7 סלטים לבחירה

פטוש | שלל עשבי תיבול קצוצים בעידון שבבי בוטנים וחמוציות, בניחוח שמן שומשום.

חציל סיני | עמודי חציל קלוי בשום, דבש, סויה וצ'ילי גרוס.

עגבניות חריף | עגבניות טריות בעידון פלפלים חריפים קלויים וקלופים, שיני שום פרוסות, שמן זית וכוסברה.

טאבולה קיצי | שלל עשבי תיבול קצוצים בתוספת חמוציות ובורגול בניחוח ויניגרט לימוני עדין.

חציל אנדלוסי | קוביות חציל מטוגנות במשרה שום, שמן זית בניחוח סלרי.

חציל ים תיכוני | חציל שלם קלוי בגריל מונח על טחינה מתובלת בתיבול לימון סחוט, שום, פלפלת ושמן זית.

חציל אקספרס | חציל קלוי בגריל בתיבול טימין, רוזמרין, שום ושמן זית המוגש בכלי חרס חם לצד שני מטבלי טחינה וטריאקי.

חציל הום פרייז | קוביות חציל ותפוז"א מטוגנים בשילוב סלסה של פלפל אדום, בצל סגול וירוק, צ'ילי מתוק, צ'ילי חריף ופטרוזיליה קצוצה.

חציל ישראלי | פרוסות חציל בצ'יפוי פירורי לחם ושומשום בשילוב סלסה מקסיקנית של בצל סגול, קוביות לימון, פלפל חריף, פטרוזיליה, שמן זית, מלח ופלפל.

סלט טירשי | מקלות דלעת וקולורבי בתיבול לימון ואריסה ביתית.

סלט קינואה | קינואה מבושלת בשילוב פירות יבשים בתיבול ויניגרט ונענע מתקתק.

זוקיני בנגקוק | סהרוני קישוא בטיגון עמוק בתיבול צ'ילי, בוטנים וג'ינג'ר.

סלט פנצלה | קוביות עגבניות תמר בליווי פלפלים חריפים קלויים, פטרוזיליה קצוצה גס ושום, בעידון של רוטב בלסמי וקרוטוני הבית.

סלט כבד קצוץ | כבד עוף בשילוב חציל ובצל מוקפצים בתוספת ברנדי, מלח ופלפל שחור מוגשים על מצע ריבת הבית בתוספת מאפה פריך.

ירוק לוחט | פלפלים חריפים קלויים בשום ופלחי לימון.

גזר תאילנדי | שבבי גזר פריכים, פלפל חריף, פטרוזיליה, בוטנים וצ'ילי מתוק.

טריקולור | פלפלים בשלושה צבעים קלויים בשמן זית, משרה חמצמץ ושום.

מטבוחה 4 שעות | קדירת עגבניות ופלפלים בבישול איטי מעודן.

מחמצים טרויאנים | רצועות ירקות בשלל צבעים בכבישה קרה.

כרוב לבן בתחמיץ סלרי | כרוב לבן קצוץ בעידון סלרי, לימון, סירופ סוכר מקושט בגרעיני חמנייה.

חומוס ישראלי | ממרח חומוס מעודן בטחינה ביתית ושמן זית כתיב בשילוב תבשיל חומוס חם.

חומוס פטריות | ממרח חומוס ביתי בשילוב פטריות מבושלות עם בצלים.

וולדרוף תפוחים | רצועות תפוחי עץ גרנד סמית במיונית סלרי.

גוואקמולי - בעונה | אבוקדו קצוץ וירקות טריים בנוסח מקסיקני חריף.

שומר חורפי - בעונה | פלחי שומר בתחמיץ לימון גזר ועלי בזיליקום קצוצים.

שרי פסטו | עגבניות שרי עם צנוברים קלויים בתיבול עלי בזיליקום רעננים וטבעות זיתים שחורים.

חציל משויה | חצילים, עגבניות תמר, בצל סגול ופלפל אדום צלויים בגריל בעידון כוסברה, שום, פלפל חריף וטחינה.

בטטה פינגרס | אצבעות בטטה מטוגנות עם פרוסות פטריות שמפניון ובצל ירוק קצוץ עם שום, שמן זית ומיץ לימון.

סלט איטלקי | רצועות של סלרי קולורבי ופלפל אדום בליווי פלפל חריף שום פרוס, גרידת לימון, צ'ילי, ושמן זית.

סלט מנגולד | סלק ירוק, גרגירי חומוס רכים, אריסה ותבלינים.

סלט אפרסמון וסלרי - בעונה | פלחי אפרסמון, סלרי אמריקאי קצוץ, קצח, שמן שומשום ושמן זית בתיבול פלפל שחור ומלח.

אפשרות שנייה

אפקט המראה

לבחירתכם 4 סלטים משלל סלטי הגן המוגשים בכפילות לשני צידי השולחן בתוספת שתי פלטות ומנת חומוס.

שולחן כיד המלך - בתוספת תשלום

שלל מעדני טאפאס בין לאומיים לפתיחת הסעודה לבחירתך 3 סוגי פלטות.

קרפצ'יו סינטה צרובה

סינטה מיושנת צרובה קלות בתיבול מלח גס, פלפלת, בלסמי ושמן זית.

פטה כבדים

פטה כבד עוף בניחוח ברנדי, מלווה בצנימי בריזש צרפתי וקונפיטורת עגבניות שרי.

ברבוניות פריכות

פילטים של ברבוניה בציפוי פריך, מונחים על עלים ירוקים ומוגשים עם פלחי לימון ורוטב אריסה.

כרובית קריספי

פרחי כרובית בציפוי פנקו ושומשום, מטוגנים ומוגשים בליווי רוטב צ'ילי מתוק מעודן.

מרשת הדייגים

מיקס דגי ים מטוגנים פריכים וזהובים על מצע קרעי חסה ופלחי לימון.

נגאמאקי

גלילי סינטה בקר במלית בצלים ירוקים, מונחים על מיקס עלים צעירים בוינגרט תפוזים.

סלט רוסטביף

סלייסים של רוסטביף מונחים על סלט ירוק בוינגרט די'ז'ון וסילאן תמרים.

קריספי צ'יקן

סהרוני עוף פריכים, בציפוי בוטנים גרוסים ושומשום כהה, מונחים על עלי בייבי ורוטב איולי.

דואט פטריות

פטריות פורטבלו ושמפניון מוקפצות ברוק ומונחות על עלי רוקט רעננים בעיטור אגוזי לוז גרוסים.

גריל בר

מיני קבב טלה צלויים בגריל מונחים על לאפה קלויה, טחינה ירוקה ועלי ראשד בעידון סלט עגבניות פיקנטי.

מנת ביניים | 2 מנות לבחירה

טעמי הים

פילה אמנון דה מארוק

פילה אמנון בעשבי תיבול, מונח על לחם מחשובה על מצע של קדירת פלפלים ולימון.

פילה אמנון בעשבי תיבול

פילה אמנון בעשבי תיבול בשילוב קרם שום וסלט כרובית מרענן.

סלמון טרטור

נתח סלמון בציפוי קריספי על מצע ארטישוק פיקנטי בליווי רוטב טרטור.

פילה אמנון יוני

פילה אמנון בעשבי תיבול, שיני שום שלמים בעידון לימונים כבושים, פלפלים חריפים, מוגש על מצע של קוביות בטטה.

טריו דגים

נתח של לברק, אמנון וסלמון בעשבי תיבול מוגש על מצע של אורז בר מלא, קוביות בטטה בשילוב רוטב יין ריזלינג לבן.

פילה לברק פנקו

פילה לברק בתיבול קרם חצילים קלויים על האש, בציפוי פנקו ועשבי תיבול ומוגש עם מרמלדה של פלפלים וסלט ירוק.

סלמון אסייתי

פילה סלמון בתיבול לימון פרסי ונגיעה של מיפל בשילוב קרם חלב קוקוס ופסטת שחורה

מתעמי השף

רול שווארמה

מאפה פריך עם שיח אישי של שווארמה כבש עם קרם חומוס וסלט עגבניות מרענן.

מאפה ספרדי

גלילת בצק פילו במילוי דואט כבדי עוף ופרגית עסיסית, על מצע של תבשיל שעועית ברוטב סויה ודבש.

פסטיה מרוקאית

מאפה מתקתק במלית נתחי פרגית עסיסיים בעידון קינמון וסילאן, בשילוב שקדים וצימוקים על מצע ריבת פירות יער בזיגוג דבש תאנים.

מאפה שקדי עגל - כפוף לזמינות המוצר

שקדי עגל צרובים בגריל בשילוב פרגיות קצוצות מוקפצים עם בצל, קוביות תפוחי אדמה על מצע של בצק פילו קראנצ'י ברוטב ערמונים.

מאפה לבנוני

מאפה פריך במילוי בשר עגל קצוץ, מחית תמרים ועשבי תיבול מוגש על מצע של פלפלים קלויים ופטירות ברוטב נענע.

מאפה ארגנטינאי

בצק שמרים במלית מכסה אנטריקוט קצוץ ויושב על קרם דלעת עם פטריות מוקפצות ברוטב ציר בקר.

טריו פרגית

תבשיל פרגית עם פטריות מוקפצות, בצל וערמונים בשילוב מאפה פריך במלית בשר עגל וחזה עוף טחון בליווי סלט ירוק.

טריו בשר ראש

תבשיל בשר ראש עם גרגירי חומוס רכים, בשילוב מאפה פריך במלית בשר עגל קצוץ, בליווי סלט טירשי.

טריו קבב

בשר אנטריקוט קצוץ בשילוב שומן טלה, בשילוב מאפה פריך של חצילים קלויים, כוסברה ופלפל קפיה, בליווי טחינה מתובלת.



סלט גדול | 1 לבחירה

מיקס טרויה

מיקס עלים צעירים בוינגרט בלסמי בעיטור שברי בוטנים.

ישראלי

ירקות צבעוניים קצוצים על הסכין בתיבול עלי פטרוזיליה, לימון סחוט ושמן זית.

קיסר

לבבות חסה ערבית בשילוב פטריות טריות, קרוטונים ודרסינג צרפתי.

סלט דה פרי

פלחי נקטרינה, תפוח עץ, בצל סגול ופטריות על מצע עלי בייבי ווינגרט תפוזים.

מנות ביניים פרימיום | בתוספת תשלום

בריוש כבד אווז

נתחי כבד אווז רכים ועסיסיים צלויים על מצע בריוש צרפתי בעידון רוטב תאנים ויין אדום משובח.

מוח מפולפל א לה מרקש

נתחי מוח עגל צעיר בבישול מרוקאי, בתוספת בפלפלים חריפים ועלי כוסברה.

פילה דניס | מוסר | בורי

אפוי בעשבי תיבול טריים, קרוטוני שום וניחוח זעפרן | ניתן לבחור רטבים שונים.

פילה לוקוס

מבושל ברוטב מרוקאי על מצע עלי מנגולד וגרגרי חומוס רכים.

דניס שלם

דניס אפוי בעשבי תיבול טריים, בתוספת שיני שום וניחוח של למון גראס.

פלטות למרכז שולחן | בתוספת תשלום

קוקטייל דגי ים

שלל דגי ים טריים בליווי אריסה ביתית.

פלטת צ'בוריקי

מאפה פריך בליווי בשר עגל קצוץ.

פלטת בשרים קרה

לשון, רוסטביף, עגל חלב וחזה הודו נקבה.

פלטת דגים קרה

לקרדה, הרינג, מטיאס, סלמון וקוויאר.

פלטת ירקות

שלל ירקות העונה.

מנות רענון | בתוספת תשלום

גביע מרטיני המכיל כדור סורבה המוגש לאחר מנת ביניים לרענון החיך לפני המנה העיקרית,

הסורבה מוגש במבחר טעמים | 1 לבחירה:

סורבה מנגו | סורבה תות | סורבה לימונענע

סורבה פסיפלורה | סורבה קוקוס

מנה עיקרית

מנות עיקריות | 2 מנות לבחירה

וולינגטון בזיגוג דבש תמרים

נתח עוף מקוצב במלית של בשר עגל ושומן טלה מוקפצים עם בצל, שום וצנוברים.

אסאדו עגל

נתחי עגל רכים בבישול איטי עם ירקות שורש ויין אדום.

וולינגטון פרגית בזיגוג דבש תמרים

נתח פרגית במלית של חזה עוף פיקנטי עם שום, בצל ופטרוזיליה.

פרגית עצם ברוטב סצ'ואן

נתח פרגית במשרה של עשבי תיבול ופלפל שחור גרוס מוגש לצד ירקות אנטיפסטי ותפוז"א מטוגן בתיבול צ'ילי מתוק בשילוב רוטב סצ'ואן.

פרגית בתיבול צפון אפריקאי

נתח פרגית בתערובת תבלינים, קרם חציל לימוני, טחינה גולמית סלט בצל סגול וקרוסטיני בזעתר.

דואט אבירים

מדליון אנטריקוט צלוי בגריל בתיבול פלפל גרוס ומלח גס עם ספריבס כבש וקראסט של קשיו ורוטב ערמונים.

שורט ריבס

צלוי בתנור ברוטב ברביקיו מוגש בקרם שורשים וזוקיני בתחמיץ.

פילה מיניון

מדליון פילה בקר צלוי בגריל ברוטב ברנדי ויין אדום מוגש לצד פירה.

דואט אכילס

מדליון אנטריקוט צלוי בגריל עם נתח מולארד בזיגוג תפוזים מוגש בקרם תפוז"א וסלסה עשבי תיבול וטפיוקה נענע.



תוספת מרכזית לשולחן

תוספת 1 לבחירה

מוגש בטאג'ין מרוקאי אותנטי

אורז פאייה ספרדי

בניחוח זעפרן, עשבי תבלין טריים ושלל ירקות צבעוניים.

אורז פילאף פרסי

בעידון שמיר וגרגרי אפונה.

אורז טרויאני אותנטי

פירות יבשים קצוצים, שקדים פרוסים וצנוברים.

קוסקוס דלעת וגינגר

גרגירי קוסקוס זהובים בעידון דלעת רכה אפויה בקינמון וריבת בצלים.

אנטיפסטי איטלקי

שלל ירקות אפויים בשמן זית, בלסמי ורוזמרין.

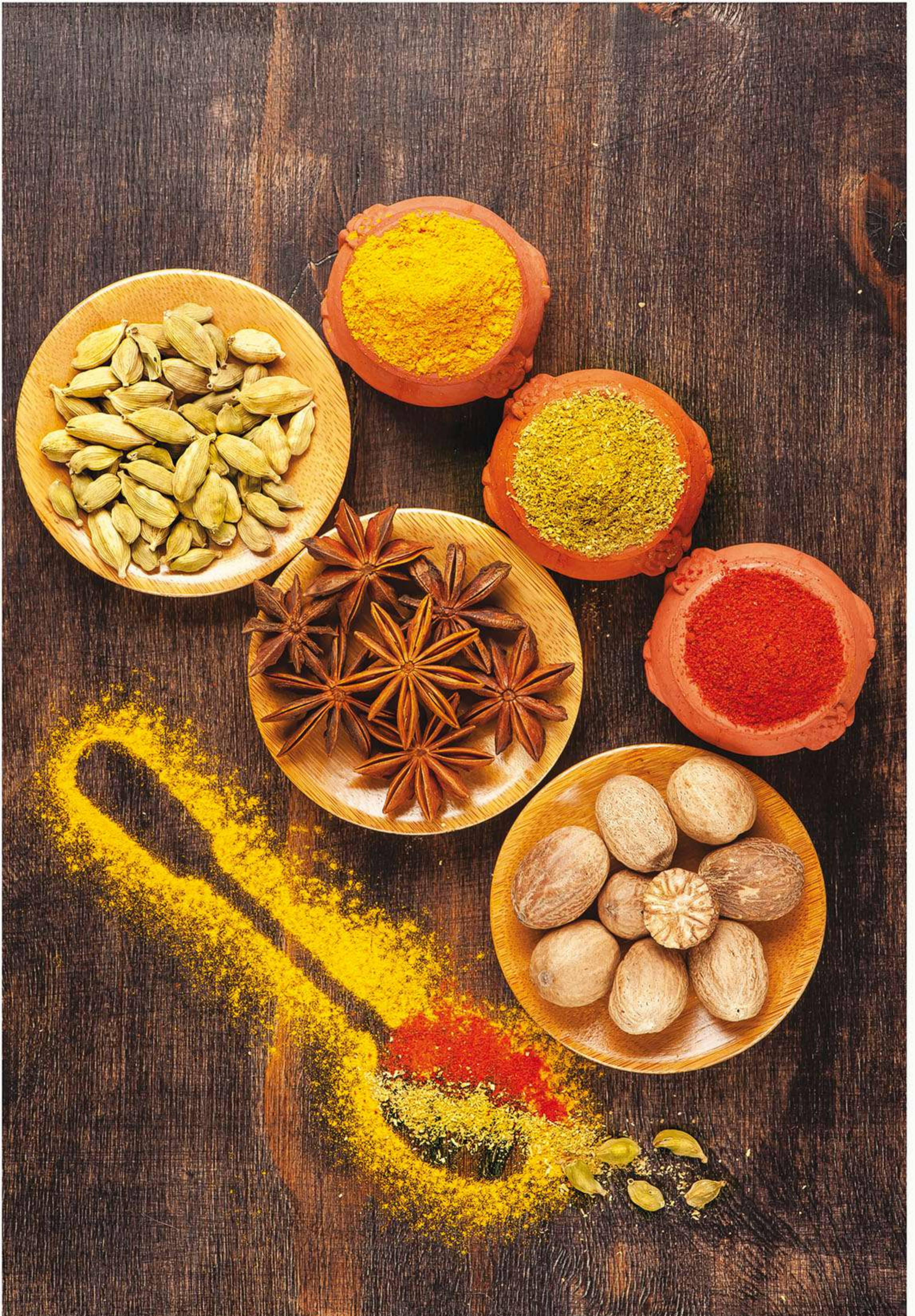
אורז 5 תבלינים

אורז בתיבול ארומטי עם גרעיני חמוס מבושלים בעיטור גרעיני חמניות מטוגנים.

אורז יווני

אורז בתיבול בצל מטוגן, עשבי תיבול בעיטור שבבי שקדים.





מתוקים באולימפוס - שלל קינוחי הבית

לבחירתכם 3 אפשרויות לסיום המושלם | 1 לבחירה

אפשרות ראשונה

אישי | 2 סוגי קינוחים אישיים בצלחת מעוצבת

אפשרות שנייה

שרינג | פלטת מוסים מיניאטורות למרכז השולחן

אפשרות שלישית

ראווה - שלל עוגות וקינוחים בשילוב פירות חתוכים על מזנון מעוצב | בתוספת תשלום

סופלה שוקולד

סופלה שוקולד בלגי מוגש בליווי גלידת וניל צרפתי.

שטרודל תפוחי עץ

פלחי תפוחים בקרמל במילוי קרם פטיסייר, אגוזים וקינמון, אפויים בתוך בצק פילו ומוגשים בליווי כדור גלידה וניל.

טריקולד

מוס שוקולד בשלוש שכבות הרמוניות של שוקולד בלגי משובח, המנה מוגשת בליווי רוטב שוקולד משכר.

הר געש

כדור שוקולד עם מוס שוקולד קרם פטיסייר ושברי פקאן סיני מוגש עם רוטב שוקולד

מוס לוטוס

ג'פונז אגוזים עם שכבה של פייטה לוטוס וקרם לוטוס מזולף

מגנום קוקוס

בסיס קוקוס עשיר מצופה שוקולד לבן, קראנץ' ושברי סוכר מסוכרים.

קוקילידה

גלידת וניל המונחת על שתי שכבות של עוגיית גרנולה וצימוקים.

מלבי

גלידת מלבי עם רוטב פירות יער בתוספת קוקוס ובוטנים מוגש לצד כדור שוקולד לבן על מצע של שבבי מרנג.



תפריט אפטר פארטי

בהגשת מזנון או מרכזי לשולחן. לפי הזמנה ולפי כמות האורחים.

בתוספת תשלום מינימום 100 איש

בורגר בר

מיני המבורגר אמיתי קצוץ על הסכין, מוגש במיני לחמניות עם שומשום בליווי קטשופ, חרדל ותפוח אדמה אפוי.

עמדת שווארמה

שווארמה פרגית קצוצה מוגש עם חצי פיתה, סלט ישראלי קצוץ, חומוס, טחינה, עמבה וסחוג.

וואפל בר

וואפל בלגי בתוספת מייפל, שוקולד, אגוזים וקצפת.

סודוך בר

מבחר סוגי נקניקים מעושנים על מצע לחם קסטל במבחר מטבלים צלוי כטוסט.

עמדת פירות ראוה לרחבה

מגוון פירות אקזוטיים חתוכים, בדיגוג שוקולד המוגשים בליווי אבירים טרויאניים המסתובבים בתוך רחבת הריקודים.

