

SHAY.



לאכול מהסירים שלו.

www.shaytlv.co.il

054.7700813



סדנא יוונית

המטבח היווני המודרני משתמש בהרבה מהתוצרת המקומית שלו, שמן זית, צמחי תבלין כמו אורגנו, מנטה, שום, בצל, שמיר, בזיליקום, טימין, שומר ועלי דפנה. הירקות הטריים וכמובן גבינות ויין. הלימון הגיע ליוון בדרכי מסחר דווקא בתקופה הביזנטית יחד עם אגוז המוסקט.

יוון שהיתה אף תחת הכיבוש העותומאני הושפעה מהמטבח הטורקי וכך תמצאו במטבח היווני את הלחמג'ון, הבורקס, הציזיקי ואת המוסקה ולעיתים נדמה שמקורם (בטעות) בכלל יווני.

המטבח היווני הוא המטבח הכי קרוב לטעם הישראלי, אולי בגלל האקלים הדומה, האופי והמזג של היוונים, ואולי בגלל שהמטבח היווני, כמו זה שלנו, הוא מטבח מקומי שהושפע מאד ממטבחים אחרים.

SKORDALIA - סקורדליה - ממרח שקדים ושום

TZATZIKI ציזיקי - על בסיס לאבנה יוגורט

TIROKAFTERI - טירוקפטרי - ממרח פלפלים ופטה

שרימפס כבוש - בצלים, קצת חריף, עגבניות, והדרים

Salad fasolia piaz - סלט שעועית לבנה מבוקעת וקלאמרי צרובים על הפלנצ'ה

פיתות בתנור - אפייה ביתית של פיתות מהמאפייה

Lahmajoun - לחמג'ון עם בשר טלה טחון עגבניות ובצלים בתיבול עדין עסיסי

Spanakopita - מאפה פילו תרד פטה קשקבל אחד אחד

ולקינח LOKOUMADES



SHAY.

בתאבון

www.shaytlv.co.il

