

שולחן שולחן

מטבח טברניני מטיח טברי

ליד האלכוהול

קלסונס | כיסוני גבינת קדוש

לחלוקה

סלטון | שאל את המלצר
סלט שומר בויניגרט סומק
סלט עגבניות וברבוש
מנזלה | תבשיל חומס וחצילים
במיה | במיה ברוטב עגבניות
תבשיל תרד וגבינת קדוש
קישוא ממולא ברוטב לימון ועשבים

עקריות

מושט ברוטב לימון
קבב בורי בטחינה
ספריטו | תבשיל כבש ותפוחי אדמה

קינוחים

38 קפה/תה ומשהו מתוק

שתייה

8	סודה	18
10	מים מינרלים - סאן בנדטו	18
28/10	לימונדה שלנו/קנקן	22
12	נשר מאלט	23
13/25	בירה חצי/רבע	27
70/25	ערק לימונים כוס/קנקן	23
10	ציסר (ערק/וודקה/ג'ין)	
25	יין אדום - בר מאור - לילית	
25	יין לבן - בר מאור - הנדיב לבן	36
120	בקבוק יין	38
		60

תיגו אותנו:
#מטבחטברניני

  Shularest | www.foodstudio.co.il/shula

טבריה הייתה עיר מעורבת בה חיו זה לצד זה מוסלמים, יהודים, ונוצרים. תושבי העיר היהודים והערבים חלקו מנהגים, תרבות ושפה. בהיותה אחת מערי הקודש, יהודים ספרדים ואשכנזים היגרו אליה לאורך השנים. לקהילה היהודית בעיר חגים יחודיים משלה ולכל חג מאכלים משלו. המטבח הטברניני התפתח משילוב של המטבח הערבי הפלסטיני (כחלק מסוריה הגדולה) ושל המטבח היהודי-ספרדי שהביאו עמם המהגרים. הכנת, שעל גדותיה נבנתה העיר, היא מוקד החיים של תושביה. ולכן, עד היום, דגים הם חלק בלתי נפרד וחשוב מהתפריט המקומי. טבריה הייתה עיר ענייה ועל רקע זה בלט עושרו של המטבח שלה. בתושייה רבה, הצליחו נשות העיר ליצור מאכלים מגוונים שמשפחות טברניות אוכלות עד היום.