

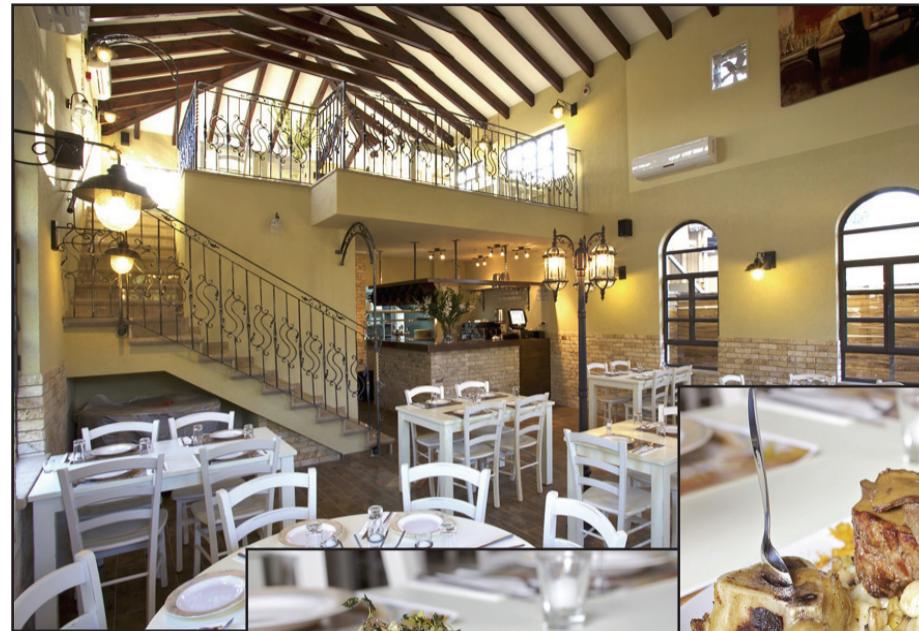
ביקור בית ניר אהרון



מסעדה "סירין"-כפר קיש

אחרי שהחלנו מה להזמין החלו להגעה לשולחן בה אחר זה המנות הראשונות: לחם ביתי ומטבלים (12 שקל) עשיר, פטריות שמנון ממולאות בגבינות שמנת, מוצרלה, עירית, ועטופות בבצק בירה (38 שקל) שנימוחות בפיה, מרק בצל עם גבינה מוקרטת וקרוטונים (35 שקל) שפותח לי את התיאבון, פטה כבד עוף בליוי ריבת בצל ביתית וסליאן טבב, לימון סחוט, אגוז מלך קלויים (40 שקל) טבב, לימון סחוט, אגוז מלך קלויים (40 שקל) שהשלים את הלוק הכללי על השולחן. למנות עיקריות הזרמו: אנטרקיוט עגל מישן (115 שקל) שנצלחה לבדוק במידת העשיה הנכונה, דואט סירין, פילה עגל וכבד אוד (130 שקל) שהזכיר לי ארוחה טובוה בסמטאות סט mishel בפריז, פרוסות סינטה בשום לימון ושמן זית (95 שקל) שאשת צינה שהה מעדן, ורבויל, תרד רוטב שמנת, טימן, פטריות קצוץות, פרמץ' ונגניות סליאן (40 שקל) שמוסג דרך קבע כמו ראנונה, אך בת העדפה את זה כמו עיקרית.

לקינוח הגישו לנו מבחר פרלינים שוקולד ממולאים תוצרת בית (30 שקל), תה עם נענע ואספרסו, שוגרו לנו את החוויה הקולינרית. ביקור קצר בשירותים גילתה מקום נקי ומטופף. ניכר כי מנהלי המסעדה יודעים שהדברים הגדולים נמצאים בפרטם הקטנים. מחוץ למסעדה יש חניה בשפע וגישה לנכים. המסעדה פתוחה ביום א'-ה' (ימי שני סגור) מהשעה 12.00 עד אחרון הסעודים. בשישי שבת בין השעות 9.00-12.00 עם ארוחות בוקר החל מהשעה 12.00 עד אחרון הסעודים.



מיושן, לבון סטייק, פרוסות סינטה בשום לימון ושמן זית, אוסובוקו טלה, דניס אפו ביין לבן, פורל רוטסי, פילה סלמוני נורוגוי ווד... אגב, הבשרים המוגשים במסעדה מיושנים ומוקפדים. ולקניהם: פרלינים תוצרת הבית, שטרודל תפוחים וינאי אמיתי, עוגת גבינה אפויה בליוי אנטרקיוט

ברדי עשיר, רבויל ממלואות, קרפצ'יו עגל, שלל פטריות, מרק בצל, קוואיר אדום, סביצה סלמוני ועוד... לעיקריות הם מציעים דגים לצד בשרים משוכחים שבדבניהם על הגരיל: פילה עגל שאטו בריאן, אנטרקיוט

מסעדה סירין שכונת במושב הציורי כפר קיש, אל מול נופו הקסום של התבוכו ורמות סירין, בדרך המובילה לאורכו של נחל תבור. אין ספק שמחינתך זו הייתה סיבה מספקת להניע את האוטו בשבת נעימה לטiol באזורה. שהסתהים בהצלחה עם ארוחה נפלאה. האיוניוט: יום הולדת לבני שחגג 19 אביבים וביקש לחזור זאת באויראה פסטוראלית. لكن, "סירין" שהינה מסעדה שבסגנון צרפתי המשלבת בין אויראה כפרי, גיגיות מהמטבח הצרפתי הקלאסי והמטבח הגלילי המקורי. הייתה בהחלה המקום המועדף. כבר בכניסה למסעדה חזרתי בזמן לירא הדבש שלו לפני 22 שנים. עיצוב המסעדה שואב הרשאה מסמטאות פריז המצוירות וממטבחה מעוררי החשק, מה שבählת ההזכיר נשכחות. מילצרית חיננית קיבלה את פנינו והושבה אונתו במקום טוב ממנו הנען נשקף אליו. אין ספק שההurma הדרה. אין ספק שהן (5) עורר את התיאבון שלו (5) סודדים) ומאהר ובאופן עסקי, וברזומה של יש לא מעט חוות קולינריות, ביקשתי לשוחח עם גדי ודוד ולידם - אנשי העמק - השפים המנוסים שאומנו על התפריט העשיר. הם סייפו לי על התפריט המגוון בו ניתן ליהנות, בין השאר, מארוחות בוקר מפנקות המכילות את מיטב התוצאות הגלילית. כמו כן, מבחר מנות ראשונות הכוללות: לחם

רהוטו אדר

כאמיל / צ'יל

מצבעים
לרגל החג

בר גלאי

יבוא ושיווק רהיטים לכל חלקי הארץ

סלונים
פינות אוכל
חדרי שינה
חדרי ילדים



חדר שינה זוגי
קומפלקט + ארון 6 דלתות

5700 ₪

חדרי שינה לא כונלים מזרון



**סלונים 3+2
החל מ- 1990 ₪**

התמונה להמחשה בלבד
המוצרים כוללים מטען לפני הרכבה והתקנה

כיכר השומר, דלית אל כרמל טלפון: 04-8397273, נייד: 0528705810