

רמי גיגי

טעימת יינות גליליים וטאפסים במסעדת רוברג

בינלאומיות יוקרתיות וכיהן כיו"ר איגוד השפים בישראל. "רוברג" הינה מסעדה כשרה עם מטעמים ישראליים-ים תיכוניים עם נגיעות מהעולם, ואווירה משפחתית במיוחד - במסעדה עובדים כל בני המשפחה.

ייחודה של המסעדה הינה באוכל המיוחד והמוקפד ועיצובה המרשים - המסעדה מתהדרת במטבח פתוח וחדשני בו אורחי

המסעדה יכולים לצפות במתרחש על גבי מסכי ענק המוצבים במסעדה. כמו כן ניתן לצפות בשידור חי גם באינטרנט. המסעדה שוכנת בלב לבנים, מושב ציורי המשקיף אל הכינרת, אל מצוק הארבל ואל רמת הגולן.

מתי: 22.6.12 יום שישי, נפגש בשעה 12:00

מחיר לאדם: 100 ₪ (בהזמנה מראש)

מספר המקומות מוגבל, מהרו להזמין מקומות



במסגרת נעילת אירועי בשביל היין בגליל, בגולן ובעמקים, תתקיים במסעדת רוברג ביישוב לבנים, טעימת יינות גליליים מהסדרה האזורית של יקב כרמל לצד טאפסים מבית היוצר של "רוברג".

תפריט הטאפסים יכלול, בקר קצוץ עם פלפלים על קוסקוס, מרק אפונה עם קבנוס מוקפץ, פלפלים ממולאים, סלט דובדבנים עם עשבי תיבול,

שיפודוני סלמון בטמפורה, חזה עוף ממולא בדובדבנים על עלי ביבי ווינגרט הדר, פילה מושט טברייני, אסדו במרלו מהסדרה האזורית, לביבות תרד, לליפופ כנפיים, טונה צרובה על נבטי חמנייה, מחית שעועית עם בצל פריך, סלט עוף עם ענבים ושקדים, כבדי עוף עם ריבת וורדים של סוניה. מסעדת רוברג שוכנת במושב הציורי "לבנים" בראש המסעדה עומד השף אילן רוברג אשר זכה במדליות רבות בתחרויות