

אוגוסט 2017

צילום מעיין סלע



שוק הנמל



שעתיים חנייה חינם
ללקוחות שוק הנמל*
בין הימים א'-ה'



שוק האיכרים נמנה על
רשת שוקי האיכרים של
הארגון הבינלאומי סלאו
פוד ופועל על פי עקרונותיו
www.slowfood.com



רעות - מרכז מסחרי לב רעות
רחבה מרכזית
שישי 09:00-15:00

שהם - מרכז שהם
שישי 08:00-14:00

שוקי האיכרים

תל אביב- האנגר 12, שוק הנמל
שישי 07:00-17:00

גבעתיים - קניון גבעתיים
רחבת הכניסה הראשית
שישי 09:00-15:00

מועדון החברים של שוק הנמל

הצטרפו בחינם למועדון החברים שלנו דרך האתר
www.shukhanamal.co.il או בעמוד הפייסבוק "שוק
הנמל" ותהנו ממגוון הטובות, מבצעים ועדכונים חודשיים!



www.shukhanamal.co.il
info@shukhanamal.co.il
אינסטגרם [shukhanamaltiv](https://www.instagram.com/shukhanamaltiv)



פירה דלעת לבנה - בחנות "זינגר חקלאות אורגנית" - הדלעת הלבנה הגיעה מאנגליה, שם שימושה היה בעיקר כקישוט להלאווין. דלעת לבנה הינה מתוקה ועדינה ופשוט מעולה לפירה או למרק.

מתכון לפירה דלעת לבנה מושלם (3-4 מנות כתוספת):

- 2 דלעות לבנות
- מעט מלח, כף או 2 של שמן זית
- ניתן להוסיף אגוז מוסקט מגורר

אופן ההכנה:

- מחממים תנור ל-200 מעלות. פורסים נייר אפיה על תבנית. לחיתוך קל דוקרים את הדלעת במזלג 3-4 דקירות מכמה כיוונים ומחממים במיקרו דקה.
- חוצים את הדלעת לחצי לאורך. מרוקנים את הגרעינים והסיבים שבמרכז.
- מושחים את פנים חצאי הדלעת במעט שמן זית ומניחים על התבנית כשפניהם מטה. אופים 35-45 דקות עד שהקליפה רכה מאוד.
- מרוקנים את התוך הרכ לכלי מתאים, מוסיפים קצת מלח לפי הטעם, מועכים במועך פירה ומגישים!

אין צורך בחמאה או חלב. הפירה יוצא נימוח ושעים במיוחד

סלט פסטה קפרזה - עגבניות שרי לחות ושריות, ארטישוקים כבושים, קרעי מוצרלה ורוטב שמן זית וחומץ בלסמי. אם יש משהו שאפשר לאכול בחום הזה לצהריים זה הסלט הזה!!!

חומרים ל 6 מנות:

- 1 חבילת פסטה קצרה של Pasta De Cecco
- 1 צנצנת עגבניות שרי לחות של Ponti
- 1/2 צנצנת ארטישוקים כבושים של Ponti
- 2 כוסות עגבניות שרי חתוכות גס
- 2 כדורי מוצרלה גדולים קרועים לחתיכות
- 1/4 כוס עלי בזיליקום (לא קצוצים)
- 3 כפות שמן זית של Pasta De Cecco
- 2 כפות חומץ בלסמי איכותי של Acetaia Leonardi
- מלח ים אטלנטי

אופן ההכנה:

1. מבשלים את הפסטה ע"פ הוראות יצרן עד שהיא אל דנשה.
2. לאחר סינון המים מוסיפים את השמן זית ומערבבים כדי שהפסטה לא תדבק.
3. לאחר שהפסטה הגיעה לטמפ' החדר, מוסיפים את יתר המרכיבים ומערבבים היטב.
4. מגישים בטמפ' החדר.





גבעתיים (קניון עזריאלי גבעתיים)

"שדה ירוק" חקלאות אורגנית משוק הנמל מגיעים לשוק האיכרים גבעתיים! המשק ממוקם בשרון ושייך לאחים שטיין, דור ההמשך לאב חקלאי, אחרי סיבוב מחוץ לתחום הבינו שהחקלאות זורמת להם בדם והקימו משק אורגני מצליח. לשוק הם מגיעים עם מבחר טרי של פירות וירקות אורגניים שנקטפו זה עתה ושפע קטניות צבעוני ובריא!

רעות (מרכז מסחרי לב רעות)

דוכן אורגני חדש - "בריאות בטבע" - זוהי חנות מוצרים אורגניים מהוותיקות בישראל מניר צבי שהגיע עם מוצריה לשוק האיכרים ברעות. בעלי החנות והמשק האורגני הם אלכס ודבורה, עולים מארגנטינה. בדוכן תוכלו למצוא ירקות אורגניים, עשבי תיבול, פירות טריים ורעננים הישר מהשדה ומגוון מוצרי טבע איכותיים של מיטב היצרנים.



תל אביב (נמל תל אביב)

דוכן חדש - משק בזק ממוקם בשוב כרמי יוסף בשפלת יהודה. במשק מגדלים ענבי מאכל, זנים מיוחדים חסרי חרצנים ואיכותיים בעלי ארומה מוסקטית, כמו כן מגדלים ענבי יין זנים איכותיים אדומים ולבנים. האקלים היבש יחד עם קרקעות עמוקות וגיריות מעניקות לענבים ארומה עמוקה ומיוחדת. ענבי היין במשק בזק מגיעים לאיכות גבוהה במיוחד ומשמשים חומר גלם ליצור יינות בוטיק.



חסה רדיקיו - היא סוג של אנדיב. במטבח האיטלקי נחשב הרדיקיו למעדן גורמה. טעמו של הרדיקיו מעט מריר כמו אנדיב. להשיג בדוכן "פורטבלו" בשוק הנמל



בחנות "זינגר חקלאות אורגנית" בשוק הנמל תמצאו תרד מלאבר. אמנם הוא ממשפחת התרד אך שונה לגמרי. העלים בשרניים ועסיסיים יותר והטעם מזכיר פרי הדר ופלפל. כמו כן תרד מלאבר מחזיק מעמד בבישול יותר טוב מהתרד הרגיל



תפוחים ראשונים לעונה הגיעו לדוכן של עמי ברקוביץ' בשוק הנמל



השיזף הסיני סוף סוף חזר לדוכן של משק בר-נס בשוק הנמל. שיזף הידוע בכינויו 'דומים' מימי הילדות. זן נדיר, זמנו קצר - כחמישים יום בשנה. הפרי מתוק מאד ועל פי הרפואה הסינית תורם להרגעה ושינה טובה וידוע כמוריד לחץ דם.

מה בעונה

ענבים, אבטיח, מלון, פירות יער, תמר, בננה, אפרסק, נקטרינה, שזיף, מישמש, ליצי, מנגו, תאנה, תירס, תירס סופר סוויט, עגבניות שרי, גמבה, קישוא, חציל, פלפל מתוק, בטטה, תבלינים ועשבי תיבול



EST. 1975
דלינש
DELI BAR

מנות חדשות בדליש דלי בר

דליש דלי-בר חוגגים את הקיץ עם סדרת המבורגרים חדשים.

סוד הטעם והאיכות של דליש הוא בקציית הבוטיק, בה בוחרים את נתחי הבשר האיכותיים ביותר ואותם מעשנים, כובשים ושוחנים ומעבירים היישר לסניפים. את הבשר של דליש עוטף לחם טרי שנאפה במקום ומוגש עם רטבי איולי ביתיים.

בתפריט החדש ניתן למצוא:

שוקרוט גארני - המבורגר בהשראה גרמנית עם קריספי קורנביף, כרוב כבוש ואיולי שום

מסיבת התה של אליס - המבורגר עם מיקס פטריות צליות ואיולי כמהין

כריך פועלים - שפונדרה ברוטב ברביקיו ובצל מקורמל



מסעדה חדשה "איטלקי מקומי"



ITALIAN FOOD איטלקי מקומי LOCAL CUISINE

התפריט ב"איטלקי מקומי", משלב בין השראות מהמטבח האיטלקי לחומרי הגלם המקומיים. כל המנות, נעשות בעבודת יד החל מהלחמים והברוסקטות, דרך הפסטות השריות וכלה בקינוחים.

התפריט ב"איטלקי מקומי" מבוסס על קטגוריות שונות המאפשרות הן לשבת לארוחה מלאה, ליהנות ממנה קלילה על הבר או במרפסת הפונה לים וליהנות מאוכל טוב כחלק מהשוק בו ממוקמת המסעדה.

בימים שישי ושבת מוגשות ארוחות בוקר מגוונות.



ITALIAN FOOD איטלקי מקומי LOCAL CUISINE

מטבח עונתי, קצת איטליה, קצת ישראל והרבה אהבה לאוכל
המנות יוגשו "מה שמוכן יוצא"
בתיאבון.

ברוסקטות

דג ים נא, זעתר טרי, צנוניות, בצל ירוק וצ'ילי עם אבוקדו 46
ארטישוק ירושלמי, עגבניות צליות, רוקט, גבינת עיזים ורוטב אגוזים 38
טרטר בקר, איולי זעפרן, צנוניות, בצל ירוק, סלרי וטבסקן 48

סנדביץ חם

כדורי בשר, רוטב עגבניות וצ'ומה, בזיליקום וגבינת פרמזן
בלחמניית פרעצל 52
המבורגר אנטריקוט ושורטריב, איולי זעפרן ותפוא צלויים 58
תוספות לבחירה: גבינת פרובולנה/קפונטה - תבשיל חצילים,
עגבניות, זוקיני וזיתים (כל תוספת 6)

פסטה

ניוקי תפוא, עגבניות, בזיליקום ומוצרלה בתנור 54
פטוצ'יני ארוגולה, עגבניות צהובות, זיתים, קונפי שום ופירורי בוטארגה 68
פפרדלה עם סלט פטריות חם, עשבי תבלין, ריקוטה ופקאנים 68
רביולי בולונז טלה ברוטב עגבניות 62
יריעת פסטה, קלמרי בגריל, עדשים שחורות, עגבניות, לבנה,
לימון פרסי וסלסה וורדה 69
רביולי ריקוטה, קפונטה חצילים ועגבניות, צנוברים, בזיליקום וגבינת קדוש 76
רצועות פסטה, שרימפס, בזיליקום, עגבניות צליות וציר שרימפס 88
יריעת פסטה, עדשים שחורות, קפונטה, וינגרט עגבניות, לימון כבוש,
צנוברים ושמן בזיליקום 68

אוכל הביתה

מדי יום שישי, בשוק האיכרים, החל מהשעה 9:00 תתקיים מכירה של
אוכל מוכן הביתה. לפרטים אתם מוזמנים לשאול את הצוות.

תפריט המסעדה

צלחות קטנות

אצבעות חצילים מטוגנות ואיולי זעפרן 25 || אספרגוס בגריל,
חמאת טבאסקו ופירורי חרדל 38 || שומר-קלמרי ושרימפס בלימון,
פטרוזיליה ושמן זית 34 || קרפצ'יו דג ים עם נקטרינות, צ'ילי
ואמרטו 38 || רביולי שרימפס ומנגולד מטוגנים 28 || לחם שאור איולי
צלפים וסלסת עגבניות טריות 14

מהשוק והגינה

פנצאנלה מקומי - עגבניות, מלפפונים, בצל, בזיליקום, כוסברה, עגבניות
צליות באריסה וזעפרן, גבינת "קדוש", צלפים, שקדים וקרקר תבלינים 54
קפרות קיץ - עגבניות, נקטרינות, מוצרלה, פרושוטו, בזיליקום
ושמן בזיליקום 58

מטבח

ברבניות מטוגנות עם סלסת ירקות קיץ 62
פילה לברק, ענבים צלויים, ריזוטו לימונים כבושים, יוגורט וסלט
מלפפונים, ענבים ושמיר 78
קבב דגים, ניוקי פריך, עגבניות חריפות וסלסה וורדה 82
סטייק אנטריקוט, צ'יפס ומיונז צלפים 88

ילדים

ספגטי עגבניות/שמנת/רוזה 38
שניצל וצ'יפס 42
כדורי בשר בעגבניות עם פתיתים איטלקיים 42



לכבוד ההשקה - הטבה בלעדית לחברי שוק הנמל

10% הנחה

בחודש אוגוסט בלבד, בהצגת כרטיס מועדון של שוק הנמל. ניתן
להצטרף במקום ללא עלות

ARCOSTEEL
Kitchen



הכניסה חופשית

שף הבית של ארקוסטיל אייל פונקלשטיין מגיע לשוק נמל תל אביב!

הדגמת שף עם טעימות וטיפים למטבח
יום שישי 11.8 בין השעות 10:00-14:00



SUMMER NIGHT MARKET



שוק הנמל מזמין אתך לבילוי ערב קיצי, שונה ומיוחד בנוף העירוני

כל יום רביעי החל מהשעה 20:00 **שוק הנמל** הופך לבר - מסעדה אחד גדול - שולחנות ארוכים משותפים, תפריטי אוכל ואלכוהול במחירים מיוחדים, די ג'י והופעות מוזיקה חיות יחממו את האווירה, קולנוע אלטרנטיבי תחת כיפת השמים וכל זה באווירה הקסומה של נמל תל אביב

הכניסה חופשית!

שעות הפעילות של שוק הלילה - כל יום רביעי

20:00-01:00

