



שוק הנמל

בית לקולינריה ישראלית

האנגר 12, נמל תל אביב

מתי ואיפה

שוק הנמל במתכונת קיץ

ימים ב'ה' 08:30-20:00

יום ו' 07:00-17:00

שבת 08:30-18:00

האנגר 12, נמל תל אביב

Happy Hour

19:00-20:00

ימים ב'ג'-ד'



חדש!! לוח דרושים
פרטים נוספים באתר שוק הנמל



מה בעונה

יוני

אננס, אפרסק, בצל ירוק, גזר, חציל, מלפפון, נקטרינה, עלי גפן, פטל, פסיפלורה, פפאיה, קישוא, שום, שסק, שעועית ירוקה, תירס, תמר, תפוז

אתר שוק הנמל
WWW.SHUKHANAMAL.CO.IL

קיץ בשוק הנמל

שוק לילה

חוזר לשוק הנמל!

ימי שלישי, החל מ-20:30

יין בנמל, דלישס דלי בר, שרי הרינג ופיורי פסטה בר מזמינים אתכם ליהנות מבריזה של קיץ בערב של בשר איכותי, סנדוויצ'ים טעימים, פסטה מצויינת ויין משובח



מועדון לקוחות שוק הנמל

רק החברים נהנים ממבצעים מיוחדים בחודש יוני, כמו למשל:

אנשי הזית

פח של 5 ליטר שמן זית אנשי הזית
~~200 ש"ח~~ 175 ש"ח

יין בנמל

פרוסקו ספומנטה גספריני ונגצו
~~54 ש"ח~~ 39 ש"ח לבקבוק, 3 ב-105 ש"ח

זיתנים

20% הנחה על הלימון הכבוש

אלונה/פיורי

שוקולד במשקל:

300 גרם במחיר 200 גרם

להצטרפות היכנסו לאתר השוק

הקולה

גרנולה 350 גרם ב-20 ש"ח, 2 ב-35 ש"ח

פורטבלו

קופסת עגבניות שרי מיובשות
ב-5 ש"ח בלבד (בקנייה מעל 50 ש"ח)

לה פרומז'רי

קונפיטורות אנגליות Wilkin & Sons
~~33 ש"ח~~ 28 ש"ח לצנצנת, בטעמי תות שדה, משמש, דובדבן חמוץ, למון קרד, פטל ודובדבן שחור

איוו

המבורגר סינטה ושייטל
~~99 ש"ח~~ 109 ש"ח לק"ג

החודש בקיצ'ן סטודיו:

10/10 יום א' 18:00 סדנת בישול טבעוני עם שף יוסי שטרית ואורי שביט
לפרטים נוספים היכנסו לדף האירועים באתר השוק או לדף הפייסבוק שלנו.

למידע והרשמה: 054-5486266, 03-5446669

kitchen
studio



על האש

הקיץ הגיע ואיתו גם העונה של על האש.

באיטליאניזציה תוכלו להצטייד בשיפודי טלה, צלעות טלה, פרגיות, קבבים וצ'וריסוס ובפורטבלו מחכים לכם קלחי תירס שרק מחכים לחריכה (15 ש' למארז).

דלישס גאים להציג את קוסטה בראבה צ'יקן: נתחי חזה עוף מוקפצים על הפלנצ'ה עם בצל ועגבניות בנוסח ספרד, מוגש בבגט (49 ש').

קונים **בארקוסטיל** סכין מקצועית מסדרות פרופשיונאל וקוויזין ומקבלים את הסכין השניה ב-50% הנחה.



חומץ ושמן זית

לאחרונה הושקה "הסדרה הזנית" של **אנשי הזית** הכוללת את הזנים:

קורנייקי - זן שמקורו ביוון, עדין מאוד ובעל ארומה פירותית.

פיקואל - זן שמקורו בספרד, עדין אך פירותי ועשיר בטעם וארומה.

פישולין - זן שמקורו בצרפת, פירותי מאוד עם חריפות מודגשת ומרירות מתונה.

סורי - מקורו באיזור צור שבלבנון, פירות חריף ומריר ועשיר בארומה.

קורטינה - זן שמקורו באיטליה, חריף ובעל מרירות מודגשת, עשיר בארומה עשבונית.

בקבוקי 1/2 ליטר - 30 ש', 1 ליטר - 50 ש'.

לבקוביץ' מציעים מוס כבד עוף מצרפת (53 ש' / צנצנת 180 גרם), שהולך נהדר עם ריבות של LiveO בשני טעמים: שמן זית אגס וניל ושמן זית, בלסמי ותאנים.

בחנות של **לה פרומאז'רי** יש חומצים בטעמים כמו חומץ בן יין אדום עם פטל, מיושן בחבית עץ אלון עם שמפניה, חומץ שרי (Xerez) וחומץ יין לבן עם אגוזי לוז.



מלח ותבלינים

חדש **באנשי הזית!** מוצרי in house gourmet (דוכן הקונפיטורות, מלחים, דבש ותבלינים משוק האיכרים בימי שישי) וסטיביה - ממתיק טבעי (ותחליף סוכר) של חברת tea time.

הקולה מציע מבחר תבלינים ארוזים ב-10 ש' / ליחידה (2 ב-18 ש') וב**מעדניית איוו** תוכלו להשלים את החוויה עם מלחים בטעמי רוזמרין, מעושן, צ'ילי ומלח שחור.



ירקות וירוקים

מבצע מארז ירק ב-10 ש' בדוכן של **אורן ודורון פנחס** הכולל פטרזיליה, כוסברה, נענע ושמיר.

פורטבלו מתהדרים במגוון ירוקים עונתיים: במיה צעירה וטרייה, ברוקומיני - גבעול אספרגוס ותפרחת ברוקולי (1 ב-16 ש', 2 ב-30 ש') ויש גם עלי מיקרו ביזל, ביזל אדום, מיזונה, מיזונה אדומה, רוקט (10 ש' למארז).

אם במאפה חשקה נפשכם, **בלחמים** תוכלו להתפנק בפוקצ'ת ירקות (20 ש').



בחנות **האורגנית של זיו גרין** חוגגים את עונת הדלועים עם דלעת תאילנדית, יפנית ודלורית ויש גם חציל זברה, שהוא גם טעים וגם סופח פחות שמן. החיים יפים!



עוברים את הקיץ עם...

רייזור קלאמס מהולנד (180 ש' / צרור 1 ק"ג) **אצל פישנזון**. הוראות ההכנה זהות למולים רק שהרייזור קלאמס בשרניות פי שתיים. מומלץ!

קרפצ'ו פילה עגל פרוס במקום ומוכן להגשה (29 ש' / 100 גרם) **אצל איוו**. בדף המתכונים של האתר שלנו מחכה לכם גם מתכון.

פירות

לחנות האורגנית של זיו גרין הגיעו אפרסקים, דובדבנים ונקטריות.

יש גם משמשים, שזיפים, נקטריות ודובדבנים בדוכן של **אפרסמור**.

בדוכן של **עמיאל פירות יער** פירות היער בשיאם וישנו מגוון משגע של דובדבני וישניה חמוצים (להכנת הליקר), תותי עץ, פטל שחור, פטל אדום (גם אורגני), אוכמניות, דובדבנים, דובדבניות ואף צפוי זן פטל חדש. קצפת?



לקינוח

קיץ זה מלבי ובדוכן **הקולה המלבי חלבי** ומוגש בתוספת סירופ מי ורדים ואגוזים טחונים. בקניית 4 יחידות או בקנייה של 100 ש' ומעלה מקבלים מלבי במתנה!

אל תפספסו את טארט פירות הקיץ של **לחמים** (59 ש') עם קרם פטיסייר וקרם שקדים.

מעדיפים קרפים? מחבת קרפ 24 ס"מ מסדרת אטלס hard anodized (מתאימה לאידוקציה) ב-10% הנחה בחנות הכלים של **ארקוסטיל**.

לא לשכוח לשתות!

- ✦ קפה ברד בקפה דיאמה.
- ✦ מיצי פירות סחוסים במקום בדוכן המיצים.
- ✦ Bubble tea בדוכן המתוקים של אלונה.
- ✦ גזוז בטעמים בדוכן של דלישס.



באר שבע | קניון השדרה השביעית
דרך חברון 48
שישי בוקר 08:00-15:00

חולון | רחבת המדיטק
חמישי אחה"צ 16:00-22:00

הרצליה | א.ת. הרצליה פיתוח
החושלים 1
חמישי אחה"צ 15:00-21:00

ראשון לציון | רחבת בית העם, זד"ל 3
שישי בוקר 08:00-15:00

תל אביב | נמל תל אביב
שישי בוקר 08:00-15:00

חדש !!!
תל אביב | רחבת אוניברסיטת תל אביב
חמישי אחה"צ 17:00-23:00

שוק האיכרים

טרי כל הדרך מהכפר

הצטרפו לניוזלטר שלנו עוד היום

ותקבלו עדכון שבועי ועונתי על מציגי השוק: מה חדש לעונה, מה יוצא ומי המציגים החדשים

אנחנו בעד תיקי בד

נילון מזיק לסביבה



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