



בית לקולינריה ישראלית

מתי ואיפה

א' מתכונת מצומצמת
ב'ה' 09:00-20:00
יום ו' 07:00-17:00
שבת 09:00-20:00

האנגר 12, נמל תל אביב

שעות פעילות בפסח:

3.4 ערב חג, יום ו' - 07:00-15:00

4.4 שבת חג - מתכונת מצומצמת*

5.4 יום א' - 09:00-19:00

חול המועד - השוק פתוח כרגיל

9.4 חג שני, יום ה' - 08:00-17:00

10.4 יום ו' - מתכונת מצומצמת*,
לא יתקיים שוק האיכרים

*החנויות פתוחות באופן חלקי עד 16:00

שוק הנמל מאחל חג פסח שמח!

חומרי הגלם האיכותיים והמשובחים מחכים לכם בשוק הנמל, בשביל להפוך את ארוחת החג לסעודה במיוחד!



דגים לשולחן החג קונים ב"פישנאון". תוכלו להזמין קרפיון לגפילטע פיש בהזמנה מראש.

באטליז איוו מחכים לכם **ספיישלים** - שוק טלה מתובל, משמר צלעות טלה, רוסטביף סינסה, פריים ריב ונתחים עסיסיים נוספים.

בדליקטסן של איוו ניתן להזמין מראש **אוכל מוכן**:

פלפלים קלויים, חציל בטחינה, כבד קצוץ, סלק, כרובית אפויה, סלט ביצים, חזרת, חרוסת, ירקות ממולאים, לביבות כרישה, גפילטע פיש, מפרום, שוקי עוף, קציצות בקר ועוד...

את **היין לשולחן החג** יעזרו לכם לבחור ב"יין **בנמל**". מבחר עשיר של יינות מקומיים ותוצרת חוץ, במגוון מחירים ועם הנחה מיוחדת לחברי המועדון.



מה בעונה?



אבוקדו, אננס, תפוז, קלמנטנה, תפוז, אפרסמון, אגס, אפונה, אספרגוס, אפרסק, ארטישוק, בננה, בצל ירוק, גזר, חסה, כרוב, כרובית, כרישה, מגולד, סלק, סלרי, פול ירוק, פטריות, צנון, קולרבי, קישוא, שום, שומר, שסק, שקד ירוק, תות, תמר, תרד

ב ח נ ו ת א ו ר ג נ י ת "הירוק"

ת מ צ א ו פירות העונה הראשונים - אבטיח ומלון אורגניים,

מבחר דלעת מיוחדות, ריבות אורגניות מעולות של חברת "הבוסתן", טופו אורגני עבודת יד שמגיע ממושב קדיתא שבצפון.

דלעות מכל הסוגים אצל אורי **ממשק גרינפיטר**



בפורטובלו ואצל שלמה אברבנאל תמצאו שעועית ירוקה טריה, מבחר עשיר של שורשים ועשבי תיבול, פטריות, כרוב ניצנים, **כרובית אלמוג** המיוחדת, ארטישוק טרי ומבחר ירקות עונתיים טריים אחרים.

עגבניות מגי הנהדרות, לב השור, מבחר עגבניות שרי צבעוני לסלט ולבישול - ב"ארץ ערבה ונגב".

גזרים צבעוניים של **משק רבינוביץ'** יקשטו מנת הגפילטע פיש ויהפכו אותו לנושא החג. כן בדוכן אפשר למצוא בייבי ארטישוק צעירים, בשרניים וטעימים.



גם ב-

shukhanamaltlv



Slow Food®

שוק האיכרים

טרי כל הדרך מהכפר

מרכז מסחרי לב רעות
שישי 08:00-15:00

קניון גבעתיים
שישי 08:00-15:00

בקרוב שווקים חדשים

סינמה סיטי ראש"צ, קניון רננים רעננה

תל אביב נמל תל אביב
חמישי 12:00-20:00
שישי 07:00-17:00

קניון MAX
לא יהיה פעיל בחג
עד ה-17.4



מועדון הלקוחות של שוק הנמל

מצטרפים חינם ונהנים ממבצעים בלעדיים, הנחות, ועדכונים שוטפים. להצטרפות היכנסו:



shukhanamal.co.il או לפייסבוק

הנחות לחברי המועדון שוק הנמל

ניתן להצטרף בחינם בחנויות ארקוסטיל, פרימו והקולה

02134588



פורטובלו

אספרגוס ירוק 2 יח' ב-35 ₪
אספרגוס לבן 2 יח' ב-40 ₪

יין בנמל

דלתון D קברנה/מרלו/
שיראז/פטי סירה
ב-59 ₪ לבקבוק (69 ₪)



מארז פטריות
שמפיניון 2 ב-15 ₪

אסליז איוו

בקניה מעל 300 ₪
מסחנת מלח מתנה



ארקוסטיל
כוסות יין ושמפניה
חגיגות מקריסטל
RCR ב-25% הנחה



פישנזון

בקניית 2 ק"ג דניס \ מוסר
קילו נוסף ב-50% הנחה



קרפיון לגפילטה פיש -
רק בהזמנה מראש

לחמים

בקנייה מעל 50 ₪,
עוגת קוקוס שוקולד ללא קמח
ב-25 ₪
(39 ₪)



..... **5-7% הנחה בדוכנים**

LaFROMAGERIE

פורטבלו

פירות אחים לוי



ARCOSTEEL
Kitchen



מתכון חג של מיכל אנסקי
מתוך הספר "אוכל מהבית"

**שוקי אווז על מצע
בצל ותימין**

חומרים

6 שוקי אווז או ברווז
מלח ים

2 בצלים לבנים חתוכים לרבעים
2 בצלים סגולים חתוכים לרבעים
4 בצלצלי פנינה שלמים
4 אשלוט שלמים
צרור תימין טרי
פלפל שחור

הכנה

1. מחממים את התנור לחום המקסימלי (250 מעלות).
בינתיים מחממים על הכיריים סיר כבד המתאים גם לתנור.
2. מעסים היטב את השוקיים במלח, באמצעות הידיים.
מניחים את השוקיים בסיר ומטגנים מכל הצדדים, על אש בינונית, עד שמשחים. מוציאים מהסיר.
3. מניחים את הבצלים על השומן שהצטבר בסיר ומגבירים את האש. מטגנים דקה-שתיים עד שהבצל מזהיב מעט.
4. מסירים את עלי התימין מהגבעולים (בתנועה אחת מטה נגד כיוון הצמיחה) ובוזקים על הבצלים. מוסיפים מלח ופלפל ומחזירים את השוקיים לסיר.
5. מכסים ומכניסים לתנור שחומם מראש למשך שעה או עד שהשוקיים מבושלות היטב והבצלים רכים ונימוחים.

