

לא רק במינכן: אוקטוברפסט במסעדת אסיה מוניקה

במהלך חודש אוקטובר 2017 מינכן מגיעה לאסיה מוניקה עם ברז הבירה שכולם מדברים עליו, ה- FESTBIER

ה- FESTBIER - היא בירת לאגר מבושלת פעם בשנה בלבד במיוחד לכבוד אירוע הבירה הגדול והמפורסם בעולם "אוקטוברפסט". בירת Festbeir מאופיינת בצבע זהוב מעט כהה, מסוננת ובעלת גוף מלא ועשיר בטעמים 5.8% אלכוהול. **מסעדת אסיה מוניקה** מביאה את חגיגות הבירה הגדולה בעולם - האוקטוברפסט היישר אל הוד השרון. הפסטיבל ייחגג במסעדה במהלך כל חודש אוקטובר ויציע לסועדים אווירה מיוחדת, בירה טרייה, מנות ספיישל, ועוד המון הפתעות... (אפילו הפרעצל!)

בין המנות שיוגשו במהלך חגיגות האוקטוברפסט, בנוסף לתפריט הרגיל :

- דגים מעושנים וסלט תפוחי אדמה גרמני –
 - כריך "בריסקט" בקר מעושן חם בלחמנית באן מאודה, חרדל ומלפפון כבוש-
 - "קארי וורסט" – נקניקיה ברוטב קארי בלחמנית **פרעצל** ביתית וכרוב כבוש-
 - 1\2 עוף פריך שלם ברוטב צ'ילי שום וחמאה עם פוטטוס -
 - מוניקה בורגר עם "בייקון טלה מעושן"-
 - פאי תפוח עץ וקצפת מתוקה -
 - פירות יער אדומים וגלידה וניל -
- 46 ₪
54 ₪
60 ₪
69 ₪
72 ₪
35 ₪
32 ₪

*המנות יוגשו מידי ערב במהלך חודש אוקטובר החל מהשעה 19:00 בערב

* הפתעה מובטחת לכל מי שמזמין בירה ומנה מתפריט הספיישלים! כולם זוכים!

אודות אסיה מוניקה :

מסעדת סושי גריל & בר המפגישה בצורה מוצלחת שני מטבחים אהובים על כולנו. הראשון הוא המטבח האסיאתי על מנעד טעמיו הרחב והמטבח השני הוא של מוניקה, סנטה מוניקה, אשר מתמחה בגריל אמריקאי עדכני עם דגש על המבורגרים מובחרים הנעשים במקום על בסיס יומימי והכול ממיטב חומרי הגלם וקריצה אסיאתית. המסעדה שייכת ל**שף דניאל זך** אשר נחשב לאחד השפים הבולטים והמגוונים בישראל. זך בנה תפריט עכשווי בהשראת מסעותיו הרבים, כזה שנותן כבוד רב למסורות קולינריות ממטבחי העולם הרחב ומאפשר לכל סועד למצוא בו את הטעם העולמי הפרטי שלו.

אסיה מוניקה

מתחם שרונים, הרקון 2 הוד השרון | טל' 09-7465353

שעות פתיחה א'-ש' 12:00-23:30

www.asiamonica.rest.co.il