

Rosh Hashaná 2026

Sexta à noite

Preparação da mesa:

- Romã
 - Tâmara
 - Feijão de corda
 - Maçã com mel
 - Geleia de chuchu
 - Língua (ou cabeça de peixe)
 - Omelete de alho poró
 - Omelete de acelga
 - Chalá agulá
-
- Esfiha de carne
 - Humus
 - Salada Fatuch com romã
 - Vitela com champignon e batata bolinha
 - Carne doce
 - Macarrão com frango
 - Berinjela recheada com kibinho
 - Arroz beduíno com carne moída de cordeiro
 - Alcachofra recheada com carne

Sobremesa

- Sticky Toffee Pudding (bolo de tâmaras)
- Sorvete de baunilha/pistache
- Salada de frutas amarela
- Bolo fondant de chocolate
- Crumble de maçãs

Sábado à noite

- Pastel rolinho de carne
- Frango com alcachofra e salsão
- Arroz queimadinho
- Curry
- Salada (molho: azeite, pouco suco de laranja, cominho, salsinha picada)

Sobremesa

- Bolo de laranja com especiarias Le Club
- Fruta nova

Domingo almoço

- Carpaccio de tilápia
- Salada de chumbinho com berinjela e romã
- Salada Ceasar
- Pescada amarela com crosta
- Quiche de cebola caramelizada

Sobremesa

- Pudim de leite
- Carpaccio de abacaxi com romãs