



## כיסוני דים סאם

20 יח'	10 יח'	8 יח'	6 יח'	3 יח'
₪110	₪58	₪48	₪38	₪22



**עוף**  
חזה עוף וירקות  
בתיבול רוטב הבית  
(בצק אורז)



**עוף, פטריות ופקאן**  
חזה עוף, פטריות שיטאקי וירקות  
בתיבול רוטב הבית



**בקר**  
בשר בקר וירקות  
בתיבול רוטב הבית



**עוף**  
חזה עוף וירקות  
בתיבול רוטב הבית



**אדממה**  
אדממה, כרוב, תירס, פטריות  
ובצל ירוק בתיבול רוטב הבית



**בטטה**  
בטטה מטוגנת, בצל מוקפץ וכוסברה  
בתיבול רוטב הבית



**פטריות שמפניון**  
פטריות שמפניון טריות עם בצל מוקפץ  
בתיבול רוטב הבית

מטבלים לבחירה: חמוץ מתוק, סוייה, ספייסי מיונז

## כריכי באן

3 יח'	2 יח'	יחידה
₪58	₪40	₪23



**באן פטריות (טבעוני)**  
פטריות שיטאקי במרינדה  
ותיבול אסיאתי



**באן טופו (צמחוני)**  
טופו צרוב במחבת פסים  
ברוטב טריאקי



**באן אסאדו**  
בשר אסאדו, כוסברה, פלפל חריף  
ורוטב ספייסי מיונז

## אגרול צמחוני

2 יח'



**אגרול עם ירקות  
(צמחוני)**

₪28

## מרקים

כולל 3 כיסונים לבחירה



**מרק אסיאתי  
צמחוני**



**מרק אסיאתי  
בשרי**

₪38



## דִּים סַאם

כיסוני בצק ממולאים במגוון של ירקות בשר או עוף, מקופלים בצורה אותנטית לפי מסורת עתיקה העוברת מדור לדור.

דים סאם מתבשלים באידוי בדרך מסורתית עתיקת יומין. מתקבלת מנה מלאה בשלל צבעים עם כיסונים בריאים בצורות שונות דל קלוריות ללא שמן וכולסטרול, צבעי מאכל וחומרים משמרים. הכל נעשה בעבודת יד ומחומרי גלם טבעיים.

אנו נכין לכם ארוחה אסיאתית מסורתית קלילה אך משביעה, בריאה, מזינה, עשירה בטעמים וצבעונית



**ניתן לקנות כיסוני דים סאם קפואים להכנה בבית.**

### אופן הכנה:

מניחים את הדים סאם הקפואים בסיר עם מים רותחים ל 10-15 דקות עד שכל הכיסונים צפים.

אם רוצים, לאחר הבישול ניתן לטגן את הכיסונים במחבת עם מעט שמן רותח, כ 2 דקות מכל צד עד להזהבה.

מומלץ לאכול את הדים סאם לצד שתיית תה.