



*Dinner Hosted by Prime Minister of the State of Israel
H.E. Benjamin Netanyahu and Mrs. Sara Netanyahu
in Honor of Senior Officials from the United States Delegation
for the Opening of the United States Embassy in Jerusalem*



*A Variety of Appetizers from the Modern Israeli Kitchen:
Avocado, Red Onion and Tomatoes; Fresh Warm Hummus;
Galilean Tahini; Salad of Cherry Tomatoes and Salanova Lettuce
Salmon Pickled in Lemon Juice, Olive Oil and Harissa
Charred Eggplants with Olive Oil*



Citrus Cream, Prickly Pear Pieces with Chili Olive Oil



*Choice Beef Fillet, Acorn Squash, Bok Choy in Barbeque Sauce
Foie Gras and Truffles*



*Festive Treats with American and Israeli Influences:
American Donut Snacks with Cinnamon
Israeli Malabi with Mango
Chocolate and Peanut Butter Cookies*



Wines

*Cabernet Sauvignon 2014, Psagot Winery
Chardonnay 2016, Psagot Winery*



*Chef Segev Moshe
May 13, 2018*



כבוד ראש ממשלת ישראל, מר בנימין נתניהו
ורעייתו, הגב' שרה נתניהו מארחים לארוחת ערב את
בכירי המשלחת האמריקאית הרשמית לפתיחת
שגרירות ארה"ב בירושלים



מבחר מנות ראשונות וססגוניות מהמטבח הישראלי המודרני:
אבוקדו, בצל סגול ועגבניות, חומס חם וטרי, טחינה גלילית,
סלט עגבניות שרי וסלנובה, סלמון כבוש בלימון שמן זית ואריסה,
חצילים שרופים בשמן זית



קצפת הדריס , חתיכות סברס עם שמן זית ציילי חריף



פילה בקר משוכח , דלעת ערמונים, בק-ציוי ברוטב ברביקו
כבד אווז וכמהין



מהקונדיטוריה החגיגית בניחוח אמריקה וישראל:
חטיפי דונאטס וקינמון אמריקאי
מלבי ישראלי ומנגו
עוגיות שוקולד וחמאת בוטנים



יין:

קברנה סובינון 2014, יקב פסגות
שרדונה 2016, יקב פסגות



שף שגב משה
כ"ח באייר, תשע"ח