



*Dinner Hosted by H.E. Mr. Benjamin Netanyahu
Prime Minister of the State of Israel
in Honor of Amb. John R. Bolton,
Assistant to the President of the United States
for National Security Affairs*



*Salmon Caramelized in Teriyaki and Truffles,
Beets, Shitake Mushrooms, Asparagus,
Citrus, Yuzu Drops and Salanova Lettuce*



*Sirloin Steak with Gnocchi and Corn Cream,
Foie Gras, Almond and Bok Choy Sauce,
Baby Gem Lettuce and Pink Lady Apple Salad
with Smoked Honey Dressing*



*Crack Pie with Bergamot Crumble,
Copper Chocolate "Rocks" and Chocolate Tuille*



Wines:

*Edom 2013, Psagot Winery
Shmita White 2015, Psagot Winery*



*Chef Zakai Houja
August 19, 2018*



כבוד ראש ממשלת ישראל, מר בנימין נתניהו
מארח לארוחת ערב
את היועץ לביטחון לאומי של ארצות הברית,
מר ג'ון בולטון



סלמון בקרמול עדין של טריאקי וכמהון, סלקים,
פטירות שיטאקי, אספרגוס, הדריס, טיפות יוזו וחסה סלנובה



לב אנטריקוט עם ניוקי וקדם תירס,
רוטב כבד אווז שקדים ובוקצ'וי,
סלט חסות בייבי ג'ים, תפוח פיוק לידי ורוטב דבש מעושן



עוגת קראק פאי קראמבל ברגמונט,
סלעי שוקולד נחושת וטוויל שוקולד



יין:
אדום 2013, יקב פסגות
שמיטה לבן 2015, יקב פסגות



שף זכאי חוגיה
חי באלול תשע"ח