



إليانورز فليقر ستوري

بلمسات الشيف إليانور

أطباق تصنع الذكريات

أهلاً على مائدة إليانور

في التفاصيل الصغيرة جمال: لون ذهبي وشذى الأعشاب
وطبق يرتب بعناية ويقدم بمحبة.

تحتفي هذه المجموعة بسبعة وعشرين طبقاً
وبالألوان والقوام ومتعة الاجتماع حول المائدة.

صنعت بعناية وقدمت بمحبة

صور الأطباق منسقة فنياً بالذكاء الاصطناعي

وصف للأطباق المصورة؛ لم تزود طرق التحضير

مجموعة الأطباق

٢٧ طبقاً على مائدة واحدة

1 غولدن راب

2 قيلقت فورست

3 غاردين هارموني

4 كورال سورل

5 غولدن هارقست

6 غولدن غلو

7 مينت بريز

8 قيلقت فولد

9 تروبيكال غلو

مجموعة الأطباق

٢٧ طبقاً على مائدة واحدة

10 كريسبي بلوم

11 روبي هارقست

12 غاردن كراون

13 زِستي رول

14 سيتروس صن

15 مانغو صن رايز

16 غولدن هالو

17 سمر غلو

18 قيلقت نست

مجموعة الأطباق

٢٧ طبقاً على مائدة واحدة

19 هارڤست هَغ

20 ميدنايت جِمز

21 هارڤست سيكرتس

22 روبي غاردن

23 غاردن كرنش

24 هيرب كلاود

25 روبي كلاود

26 غرين ريبونز

27 بيرى بلوم



من مائدة إيلانور

غولدن راب

الشيف إيلانور | إيلانورز فليشر ستوري

تفاصيل تستحق التذوق



في الطبق

لفائف محمصة ذهبية مع الروبيان
طماطم ملونة فوق قاعدة خضراء
فاكهة التين والتوت للتزيين

صنعت بعناية وقدمت بمحبة



من مائدة إيلانور

قيلقت فورست

تفاصيل تستحق التذوق



في الطبق

سلمون في صلصة كريمية بالفطر
أعشاب خضراء مفرومة على الوجه
لمسات من الليمون والطماطم الملونة

صنعت بعناية وقدمت بمحبة



من مائدة إيلانور

غاردن هارموني

تفاصيل تستحق التذوق



في الطبق

أرز بلمسة من الأعشاب

هليون وبروكلي وكرنب بروكسل

أفوكادو وجزر ولمسات من التوت

صنعت بعناية وقدمت بمحبة



من مائدة إيلانور

كورال شورل

تفاصيل تستحق التذوق



في الطبق

باستا بيني وروبيان بصلصة كريمية برتقالية
أفوكادو وخس مقرمش إلى جانب الطبق
ليمون وفراولة ولمسة من النعناع

صنعت بعناية وقدمت بمحبة



من مائدة إيلانور

غولدن هارقست

تفاصيل تستحق التذوق



في الطبق

روبيان متبل وشرائح ذرة ذهبية
بطاطس صغيرة مغطاة بصلصة غنية
شرائح ليمون وأعشاب طازجة مفرومة
صنعت بعناية وقدمت بمحبة



من مائدة إيلانور

غولدن غلو

تفاصيل تستحق التذوق



في الطبق

دجاج متبل مع بطاطس ذهبية
جزر وفلفل أحمر وأعشاب طازجة
أرز وشرائح ليمون أخضر إلى جانب الطبق

صنعت بعناية وقدمت بمحبة



من مائدة إيلانور

مينت بريز

تفاصيل تستحق التذوق



في الطبق

أرز طويل الحبة مع الدجاج والأعشاب الخضراء
شرائح ليمون ولمسة من النعناع الطازج
فاكهة التنين مرتبة على الطرف

صنعت بعناية وقدمت بحبة



من مائدة إيلانور

قيلقت فولد

تفاصيل تستحق التذوق



في الطبق

دجاج وشرائح فلفل في صلصة كريمية
خبز مسطح وشرائح بطاطس ذهبية
سلطة جانبية ملونة وليمون

صنعت بعناية وقدمت بمحبة



من مائدة إيلانور

تروبيكال غلو

تفاصيل تستحق التذوق



في الطبق

أرز ذهبي تعلوه قطع الدجاج المحمرة
شرائح جزر وفلفل أخضر حار وأعشاب
شرائح ليمون أخضر وبابايا للتزيين

صنعت بعناية وقدمت بمحبة



من مائدة إيلانور

كريسبي بلوم

تفاصيل تستحق التذوق



في الطبق

أقراص ذهبية مستديرة مع صلصتين للتغميس

خيار وطماطم وجزر ومكعبات فيتا

شرائح ليمون ونعناع طازج

صنعت بعناية وقدمت بمحبة



من مائدة إيلانور

روبي هارقست

تفاصيل تستحق التذوق



في الطبق

أرز أصفر مع قطع الدجاج
حبّات رمان متناثرة على الطبق
شرائح ليمون للمسة منعشة

صنعت بعناية وقدمت بمحبة



من مائدة إيلانور

غاردين كراون

تفاصيل تستحق التذوق



في الطبق

أرز بطبقات من الباذنجان والبطاطس
جزر ذهبي وقطع فلفل أخضر
شرائح ليمون وأعشاب طازجة

صنعت بعناية وقدمت بمحبة



من مائدة إيلانور

زِستي رول

تفاصيل تستحق التذوق



في الطبق

ثلاث لفائف محمرة بطبقة لامعة
صلصة بيضاء موزعة على الوجه
خس وبصل أخضر وشرائح ليمون

صنعت بعناية وقدمت بمحبة



من مائدة إيلانور

سيتروس صن

تفاصيل تستحق التذوق



في الطبق

قطع دجاج بين حبات الأرز الذهبي
فلفل أحمر وأعشاب خضراء طازجة
شرائح برتقال وليمون على الطرف

صنعت بعناية وقدمت بمحبة



من مائدة إيلانور

مانغو صن رايز

تفاصيل تستحق التذوق



في الطبق

دجاج وأرز ذهبي في طبق للمشاركة
شرائح ليمون ولمسة من الأعشاب الطازجة
قطعة مانجو مقطعة إلى جانب الطبق

صنعت بعناية وقدمت بحبة



من مائدة إيلانور

غولدن هالو

تفاصيل تستحق التذوق



في الطبق

قطع دجاج مشوية فوق أرز أصفر
فلفل أخضر حار وأعشاب طازجة مفرومة
شرائح ليمون وفراولة داخل حلقات بصل

صنعت بعناية وقدمت بمحبة



من مائدة إيلانور

سمر غلو

تفاصيل تستحق التذوق



في الطبق

دجاج محمر فوق أرز طويل الحبة
شرائح ليمون وأعشاب خضراء طازجة
مثلثات بطيخ للتزيين

صنعت بعناية وقدمت بمحبة



من مائدة إيلانور

قيلقت نست

تفاصيل تستحق التذوق



في الطبق

فخذ دجاج محمر في وسط الطبق
قاعدة من الحبوب الناعمة والكريمة
لمسة ذهبية وأعشاب طازجة للتزيين

صنعت بعناية وقدمت بمحبة



من مائدة إيلانور

هارقست هَغ

تفاصيل تستحق التذوق



في الطبق

قطع لحم مع البطاطس والجزر
صلصة حمراء غنية وأعشاب مفرومة
أرز أبيض وشرائح ليمون إلى جانب الطبق

صنعت بعناية وقدمت بمحبة



من مائدة إيلانور

ميدنايت جِمز

تفاصيل تستحق التذوق



في الطبق

بازنجان محشي بلمعة شهية في طبق للمشاركة

سلطة ملونة مع مكعبات فيتا

شرائح ليمون وخضرة طازجة

صنعت بعناية وقدمت بحبة



من مائدة إيلانور

هارقست سيكرتس

تفاصيل تستحق التذوق



في الطبق

فلفل أخضر وبرتقالي محشي
لفائف خضار محشية طويلة إلى جانبه
فراولة ولمسات من الفاكهة

صنعت بعناية وقدمت بمحبة



من مائدة إيلانور

روبي غاردن

تفاصيل تستحق التذوق



في الطبق

فراولة ومكعبات فيتا وحبّات رمان

خيار وخس وخضراوات ورقية

سلطة ملونة معدة للمشاركة

صنعت بعناية وقدمت بمحبة



من مائدة إيلانور

غاردين كرنش

الشيف إيلانور | إيلانورز فليشر ستوري

تفاصيل تستحق التذوق



في الطبق

خس مع الجزر وشرائح الفلفل
شرائح بصل وإضافة ذهبية مقرمشة
ألوان طازجة وقوام متنوع

صنعت بعناية وقدمت بمحبة



من مائدة إيلانور

هيرب كلاود

تفاصيل تستحق التذوق



في الطبق

قاعدة كريمية من الزبادي والخضرة المفرومة

رشة من البهار الأحمر على الوجه

شرائح برتقالية اللون في وسط الطبق

صنعت بعناية وقدمت بمحبة



من مائدة إلبانور

روبي كلاود

تفاصيل تستحق التذوق



في الطبق

قاعدة بيضاء ناعمة وكريمة
حبات رمان وأعشاب خضراء مفرومة
لمسة أخيرة بسيطة وملونة

صنعت بعناية وقدمت بحبة



من مائدة إيلانور

غرين ريبونز

تفاصيل تستحق التذوق



في الطبق

شرائح رفيعة من الجزر والخيار والبصل
خضراوات ورقية تحيط بها أوراق الروماين
لمسة منعشة من الليمون

صنعت بعناية وقدمت بحبة



من مائدة إيلانور

بيري بلوم

تفاصيل تستحق التذوق



في الطبق

أوراق رومارين وقاعدة من الجرجير الطازج
فراولة وتوت العليق مرتبة على الطرف
شرائح ليمون للمسة حمضية منعشة

صنعت بعناية وقدمت بمحبة

كل طبق يحكي حكاية

شكراً لوجودكم على المائدة

الشيف إيانور | إيانورز فليقر ستوري