



Niktbu menù

L-għan: L-istudenti jsiru familjari mal-vokabolarju relatat ma' menù tipiku ta' restorant, mal-platti u l-ingredjenti differenti u jkomplu jiktbu l-menù skont il-gosti tagħhom.

L-istruzzjonijiet: L-istudenti jingħataw dan il-menù u jridu jimlew il-vojt billi jaħsbu fi platti differenti illi kieku jintużaw f'menù ta' restorant. L-istudenti jridu jniżżlu wkoll prezz għal kull platt flimkien mal-ingredjenti użati.

(Dan il-menù jista' jintuża wkoll għat-taħriġ **Konverżazzjoni f'Restorant.**)



Niktbu Menù

L-ewwel platt

1. Bebbux fil-qoxra

Prezz: €8.50

Ingredjenti: Bebbux Malti biz-zalza tat-tadam, tonn, ançovi, żebbug u ħobż

2. _____ Prezz: _____

Ingredjenti: _____

3. _____ Prezz: _____

Ingredjenti: _____

It-tieni platt

1. Għagin bil-klamar mimli

Prezz: €17.20

Ingredjenti: Għagin, klamar, żebbug, ħabaq

2. _____ Prezz: _____

Ingredjenti: _____

3. _____ Prezz: _____

Ingredjenti: _____

Deżerti

1. Imqaret bl-ġhasel Malti u ġelat

Prezz: €5.50

Ingredjenti: Imqaret tat-tamal, ġhasel u ġelat

2. _____ Prezz: _____

Ingredjenti: _____

3. _____ Prezz: _____

Ingredjenti: _____

