

## ראשונות

- 62..... קרפצ'יו פילה בקר  
פרוסות דקות של פילה בקר נא בשמן זית,  
חומץ בלסמי מיושן, פרמזן ובזיליקום
- 58/36..... טרין כבד עוף  
אפוי בקסיס ופורט אדום, מוגש עם קונפי אגס
- 48..... חציל בלאדי קלוי  
מוגש עם טחינה וסלסט שרי תמר, צנונית,  
גרגרי חומס וצנובר
- 38..... סלט ביצים  
עם בצל מטוגן, שמאלץ והרבה מסורת...
- 42..... סלט מיטבר  
פרוסות עגבניות ובצל סגול בשמן זית ובלסמי
- 58..... סלט שוק וגבינת "המאירי"  
ירקות השוק עם שמן זית, מיץ לימון וגבינת "המאירי"
- 54..... סלט קיסר  
לבבות חסה, קרוטונים ופרמזן
- 48..... שרי בושח  
עגבניות שרי, גבינת עזים צרפתית ואבוקדו
- 58..... סביצ'ה דגים  
בשמן זית, מיץ לימון, צ'ילי, פילה תפוז וכוסברה
- 48..... נקניקיית בקר  
בייצור ביתי, מוגש עם בצל מטוגן וכרוב בכבישה ביתית
- 48..... נקניקייה איטלקית  
בייצור ביתי מבשר לבן עם מוצרלה, פסטו, צ'ילי  
ועגבניות מיובשות
- 32..... מרק היום
- 18..... לחם וחמאה
- 22..... צלחת כבושים

### SPECIALS

חמאל אבדוק אה אום הספיישלים!

## יינות

### לבן

- 30/120..... גוורצטרמינר, שיין, גרמניה  
יין מתקתק וקליל, מומלץ עם אוכל פיקנטי
- 38/152..... סנסר, גי סאזה, צרפת  
סובניון בלאן חמצמץ מרתק ומלא טעמים
- 46/184..... שבלי, ברוקארד, צרפת  
שרדונה אלגנטי, כמו שרק הצרפתים יודעים להכין

### רוזה

- 38/152..... גרי דה מרסלאן רקאנטי  
רוזה מאוזן ואלגנטי בסגנון פרובאנס,

### אדום

- 34/136..... מלבק, ברוקל טרפיצ'ה, ארגנטינה 2016  
הזן המושלם לבשר, עסיסי ומלא טעמים
- 40/160..... שאטו דארסין, מדוק, צרפת 2013  
בורדולי קלאסי. יין עמוק, מורכב ומאוזן להפליא
- 42/168..... יראון, יקב הרי הגליל, 2016  
הבלנד האולטימטיבי. אי אפשר לבקש יין יותר מושלם לבשר
- 44/176..... פלם קלאסיקו, יקב פלם, 2017  
אלגנטיות המבטאת את "טרואר" הרי יהודה
- 48/192..... פטיט קסטל, קסטל, 2017  
המותג והאגדה, היין השני לבית קסטל, אלגנטי ונכון
- 50/200..... קברנה סוביניון, ירדן, יקבי רמה"ג 2015  
עוצמתי ובלתי נגמר, חווית קברנה סוביניון קלאסי

Wines  
Our Choice

אנו במיטבר מאמינים כי יין הוא המלווה הנכון ביותר לתפריט הבשר שלנו. כפי שאנו מקפידים לבחור את הבשר ללא ויתורים, כך בחרנו עבורכם את היינות האיכותיים ביותר ממיטב היקבים, יינות שמתאימים באופיים לתפריט ולאופי המסעדה. הבחירה בתפריט קטן וממוקד שנמזג כולו לכוסות, נועד להתאים את עצמו לטווח הטעם האישי של כל קהל לקוחותינו ולהיות נגיש הן במחיר והן בסגנונות היין.

שתייה חמה	שתייה קלה
10 אספרסו	13 שתייה קלה
11 אספרסו כפול	28/15 פרייה קטן / גדול
12 הפוך	28 אקווה פאנה 750 מ"ל
11 תה / תה נענע	

שתייה קלה	בירות
13 שתייה קלה	28 1/3 סטלה ארטואה חבית
28/15 פרייה קטן / גדול	22 קרלסבג / טובורג רד
28 אקווה פאנה 750 מ"ל	23 בקס
	27 לפ בראון
	30 לה שוף
	28 שפירא

שתייה קלה	קוקטיילים
13 שתייה קלה	36 קפירנייה
28/15 פרייה קטן / גדול	38 מוחיטו
28 אקווה פאנה 750 מ"ל	44 מרגריטה קלאסית
	26 קיר רויאל



# עקריות

מוגשות עם תוספת לבחירה

- 88.....נקניקיות בקר  
בייצור ביתי עם שום קונפי, טימין, מוגש עם בצל מטוגן וכרוב כבוש בכבישה ביתית
- 88.....נקניקיות איטלקיות  
בייצור ביתי מבשר לבן עם מוצרלה, פסטו, צ'ילי ועגבניות מיובשות
- 84.....סטייק פרגית  
על הגריל ברוטב ברביקיו
- 74.....שניצל  
חזה עוף בציפוי פריך
- 98.....פילה לבן  
פילה לבן צרוב על הגריל
- 138/122.....ספריבס 400/300 גר  
ברוטב תפוזים, דבש וצ'ילי
- 128.....פילה דגים  
צרוב על הפלנצ'ה, במרינדת עשבי תיבול

### תוספות

צ'יפס / פירה / קרמבל תפוחי אדמה / כרובית מטוגנת / שעועית ירוקה / ירוק קטן / מיטבר קטן  
18

**המבורגר**  
250 גרם  
מוגש בלחמניה וירקות

**78 ₪**

תוספות להמבורגר  
גאודה / בצל / פטריות / ביצת עין - 8  
בייקון / גבינה בוושה - 13

**המבורגר טלה**  
250 גרם  
מוגש בלחמניה וירקות

**78 ₪**

**WINE BURGER**  
ברוטב פטריות וציר בקר. מוגש עם מח עצם

**88 ₪**

# בשרים

מוגש עם תוספת לבחירה:

## נתחים על עצם

מחיר ל-100 גרם, בהתאם למשקלים הקיימים

- 39.....ניו יורק  
סינטה על העצם
- 42.....T-BONE  
סינטה, פילה עם עצם T
- 46.....פורטרהאוס  
סינטה, פילה עם עצם T
- 44.....פריים ריב  
אנטריקוט על העצם

## סטייקים

- 162.....סינטה  
300 גרם
- 174.....אנטריקוט  
300 גרם
- 178.....פילה בקר  
250 גרם
- 216/138.....צלעות טלה 3 יח' / 5 יח'  
טלה מקומי, עדין בטעמיו

### OUR MEAT



### הבשרים שלנו

תהליך הכנת הבשר אצלנו הוא מדוקדק ומקצועי. אנו עובדים אך ורק עם נתחים טריים של פרות מבכירות אשר בשרן עשיר בטעמים ובעל רמות שיוש גבוהות. הנתחים עצמם נבחרים בקפידה ורק אלו המתאימים ביותר לפי "מדד מיטבר" מתחילים את תהליך היישון.

היישון במיטבר הוא יישון יבש: הנתחים מתיישנים על העצם במשך שבועיים עד חודש בחדר יישון בטמפרטורה של 0 מעלות.

לאחר היישון מפורקים הנתחים לסוגים השונים: אנטריקוט עסיסי, סינטה בטעמיה העזים ופילה בקר נימוח.

נתחים אשר נחתכים על העצם הם: ניו יורק, טי-בון, פורטרהאוס ופריים ריב.

הצוות שלנו ישמח לעדכן אתכם על הנתחים המומלצים של היום.

**מנת ילדים**

המבורגר  
בתוספת צ'יפס  
58

שניצל  
בתוספת פירה  
52



---

\* לא כולל שירות  
התשלום באשראי או במוזמן



ראשון עד חמישי  
12:00-17:00

הצהריים  
שלט



שדרות חן 52, תל-אביב  
הסדנאות 4, הרצליה פיתוח **M/B**

---