

ראשונות

64	קרפצ'יו פילה בקר פרוסות דקות של פילה בקר נא בשמן זית, חומץ בלסמי מיושן, פרמזן ובזיליקום
38	טרין כבד עוף אפוי בקסיס ופורט אדום, מוגש עם קונפי אגס
48	חציל בלאדי קלוי חוגש עם טחינה וסלסת שרי תמר, צנונית, גרגרי חומוס וצנובר
42	סלט ביצים עם בצל מטוגן, שמאלץ והרבה מסורת
52	שרי בושא עגבניות שרי, גבינת עזים צרפתית, אבוקדו ובצל ירוק
64	שרימפס ביין בציר דגים, יין לבן, חמאת עגבניות כוסברה ושום
58	סביצה דגים בשמן זית, מיץ לימון, צ'ילי, פילה תפוז וכוסברה
52	טרטר סלמון על ברוסקט דגנים, עגבניות שרי, בצל סגול אבוקדו וכוסברה
38/24	מרק היום
18	לחם וחמאה
22	צלחת כבושים

בשרים

מוגש עם מנה ראשונה לבחירה: קרפצ'יו / טרין כבד עוף / סלט ביצים / סלט מיטבר קטן ותוספות לבחירה	
נתחים על עצם חחיר ל-100 גרם, בהתאם לחשקלים הקיימים	
44	ניו יורק סינטה על העצם
46	טיבון סינטה, פילה עם עצם T
52	פורטרהאוס סינטה, פילה עם עצם T
48	פריים ריב אנטריקוט על העצם
סטייקים	
176	סינטה 300 גרם
186	אנטריקוט 300 גרם
192	פילה בקר 250 גרם
238/148	צלעות טלה 3 יח' / 5 יח' טלה מקומי עדין בטעמי

סלטים

62	סלט שוק וגבינת "המאירי" ירקות השוק עם שמן זית, מיץ לימון וגבינת "המאירי"
64	סלט קיסר עם עוף לבבות חסה, קרוטונים ופרמזן

עיקריות

מוגשות עם פתיח לבחירה: סלט ירוק / מרק	
ותוספת לבחירה: צ'יפס / פירה / קרמבל תפוז / כרובית מטוגנת שעועית ירוקה / אורז	
68	שניצל חזה עוף בציפוי פריך
68	חזה עוף על הגריל במרינדת עשבי תיבול
78	סטייק פרגית על הגריל ברוטב ברביקיו
76	נקניקיות בקר בייצור ביתי עם שום קונפי, טימין ובלסמי חוגש עם בצל מטוגן וכרוב כבוש בכבישה ביתית
64	פסטה פפרדלה עם עגבניות צלויות, בזיליקום וארטישוק
72	פסטה בולונו נתחי פילה בקר קצוץ ביין אדום, ירקות שורש ורוטב עגבניות
118	פילה סלמון על הגריל
128	פילה דגים צרוב על הפלנצה, במרינדת עשבי תיבול

המבורגרים

76	המבורגר 250 גרם מוגש בלחמניה וירקות
76	המבורגר טלה 250 גרם מוגש בלחמניה וירקות
86	בורגר יין ברוטב פטריות וציר בקר. מוגש עם חם עצם
תוספות להמבורגר גאודה / בצל / פטריות / ביצת עין - 8 חזה אווז / גבינת בושא - 13	

שתיה

13	שתיה קלה
28/15	פרייה קטן / גדול
28	אקוה פאנה 750 מ"ל
24	1/3 ויינשטפן
22	1/3 בקס
28	כוס יין אדום / לבן

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.