

MENU

# MEAT BAR™

STEAKHOUSE

EST. 1994

## יינות

### לבן

34/136 ..... **גוורצטרמינר, שיין, גרמניה**  
יין מתקתק וקליל, מומלץ עם אוכל פיקנטי

42/168 ..... **סנסר, גי סאזה, צרפת**  
סובניון בלאן חמצמץ, מרתק ומלא טעמים

48/192 ..... **שבלי, ברוקארד, צרפת**  
שרדונה אלגנטי.

### רוזה

48/192 ..... **רוזה מירבל**  
הרוזה המפורסם מפרובאנס. יבש ומרענן  
עם מורכבות נהדרת

### אדום

36/144 ..... **מלבק, ברוקל טרפיצה, ארגנטינה**  
הזן המושלם לבשר. עסיסי ומלא טעמים

44/176 ..... **יראון, יקב הרי הגליל**  
הבלנד האולטימטיבי. יין מושלם לבשר

46/184 ..... **פלם קלאסיקו, יקם פלם**  
אלגנטיות המבטאת את "טרואר" הרי יהודה

50/200 ..... **פטיט קסטל, קסטל**  
המותג והאגדה. היין השני לבית קסטל  
אלגנטי ונכון

52/208 ..... **קברנה סוביניון, ירדן, יקבי רמה"ג**  
עוצמתי ובלתי נגמר. קברנה סוביניון קלאסי

## קוקטיילים

42 ..... קפירנייה  
42 ..... מוחיטו  
40 ..... קמפאשן  
46 ..... אפרול שפריץ

## בירות

26 ..... 1/3 חבית בקס  
28 ..... 1/3 חבית ויינשטפן  
26 ..... אסטרייה דאם  
22 ..... טובורג רד

## ראשונות

64 ..... **קרפצ'יו פילה בקר**  
פרוסות דקות של פילה בקר נא בשמן זית, חומץ  
בלסמי מיושן, פרמזן ובזיליקום

58/38 ..... **טרין כבד עוף**  
אפוי בקסיס ופורט אדום, מוגש עם קונפי אגס

48 ..... **נקניקית בקר**  
בייצור ביתי עם שום קונפי וטימין  
מוגש עם בצל מטוגן וכרוב כבוש בכבישה ביתית

48 ..... **חציל בלאדי קלוי**  
מוגש עם טחינה וסלסת שרי תמר,  
צנונית, גרגרי חמוס 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, צילי, פילה תפוז וכוסברה

52 ..... **טרטר סלמון**  
על ברוסקט דגנים, עגבניות שרי, בצל סגול,  
אבוקדו וכוסברה

38 ..... **מרק היום**

18 ..... **לחם וחמאה**

22 ..... **צלחת כבושים**

## סלטים

56 ..... **סלט קיסר**  
לבבות חסה, קרוטונים ופרמזן

62 ..... **סלט שוק וגבינת "המאירי"**  
ירקות השוק עם שמן זית, מיץ לימון  
וגבינת "המאירי"

44 ..... **סלט מיטבר**  
פרוסות עגבניה ובצל אדום, שמן זית ובלסמי

## מנות ילדים

64 ..... **מיני המבורגר**  
מוגש עם תוספת צ'יפס

58 ..... **שניצל**  
מוגש עם תוספת פירה

MENU

# MEAT BAR™

STEAKHOUSE

EST. 1994

## עיקריות

92 ..... **נקניקיות בקר**  
בייצור ביתי עם שום קונפי, טימין  
מוגש עם בצל מטוגן וכרוב כבוש בכבישה ביתית

88 ..... **סטייק פרגית**  
על הגריל ברוטב ברביקיו

78 ..... **שניצל**  
חזה עוף בציפוי פריך

76 ..... **פסטה פפרדלה**  
עם עגבניות צליות, בזיליקום וארטישוק

118 ..... **פילה סלמון**  
על הגריל

128 ..... **פילה דגים**  
צרוב על הפלנצ'ה, במרינדת עשבי תיבול

### תוספות

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

18

## המבורגרים

82 ..... **המבורגר** 250 גרם  
מוגש בלחמניה וירקות

82 ..... **המבורגר טלה** 250 גרם  
מוגש בלחמניה וירקות

92 ..... **Wine Burger**  
ברוטב פטריות וציר בקר. מוגש עם מח עצם

### תוספות להמבורגר

גאודה / בצל / פטריות / ביצת עין - 8  
חזה אווז / גבינת בושה - 13

## בשרים

מוגש עם תוספת לבחירה

### נתחים על עצם

מחיר ל-100 גרם, בהתאם למשקלים 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 בטעמיו

### 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.

### שתיה קלה

13 ..... שתיה קלה

28/15 ..... פרייה קטן / גדול

28 ..... אקווה פאנה 750 מ"ל