

EST 1994

MEATBAR

DINNER

MEATBAR

STEAKS	CUTS ON THE BONE	הבשרים שלנו
<p>סינטה 300 גרם 192</p> <p>אנטריקוט 300 גרם 204</p> <p>פילה בקר 250 גרם 219</p> <p>צלעות טלה 3/5 יח' 264/168</p>	<p>פחיר ל-100 גרם, בהתאם לפשקלים הקיימים מונש עם תוספת לבחירה</p> <p>ניו יורק 56 סינטה על העצם</p> <p>טיבון 60 סינטה, פילה עם עצם T</p> <p>פורטרהאוס 62 סינטה, פילה עם עצם T</p> <p>פריים ריב 64 אנטריקוט על העצם</p>	<p>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.</p> <p>הנתחים עצמם נבחרים בקפידה ורק אלו המתאימים ביותר לפי "מדד מיטבר", מתחילים את תהליך היישון.</p>

MAIN COURSE

תוספות לבחירה צ'יפס / פירה / קרמבל תפוזי"א / כרובית מטוגנת / שעועית ירוקה / סלט ירוק / סלט מיטבר

<p>שניצל 86 חזה עוף בציפוי פריך</p> <p>חזה עוף 84 במרינדת עשבי תיבול</p> <p>סטייק פרגית 89 על הגריל ברוטב ברביקיו</p>	<p>פילה סלמון 128 בזיגוג קרמל למון גראס</p> <p>פילה בר ים 138 ציר דגים, חמאת עגבניות ופרנו</p>	<p>נקניקיות צ'וריסו 92 בייצור ביתי מנתחי בקר מובחרים</p> <p>פסטה עגבניות 86 שרי סוכריה, שום קונפי, צ'ילי, מרווה, בזיליקום, פרמזן</p>
--	--	--

שתייה קלה 15 | Perrier / Evian 750 מ"ל 32 | 1/3 וויינשטפן 30 | 1/3 אסטרייה דאם 29 | גולדסטאר 26 | בקס 24 | נועם 32

WINE

לבן	אדום
<p>קוט דה רוו 42/168 לה גארדין / עמק הרוו, צרפת.</p> <p>שבו סוביניון בלאן 48/192 כרם שבו / גליל עליון, ישראל.</p> <p>סנסר 50/200 פסקל ג'וליבה / עמק הלואר, צרפת.</p> <p>שאבלי פינג' 52/208 לה שאבליזיין / בורגון, צרפת.</p>	<p>קוט דה רוו וילאז' 44/176 לה גארדין / עמק הרוו, צרפת.</p> <p>יראון 46/184 יקב הרי הגליל / גליל עליון, ישראל.</p> <p>ירדן קברנה סוביניון 54/216 יקבי רפה"ג / רפת הגולן, ישראל.</p> <p>אמארונה 56/224 זנטו / דה לה ולפוצ'ילה, איטליה.</p> <p>פטיט קסטל 58/232 יקב קסטל / הרי יהודה, ישראל.</p> <p>שאטנוף דו פאפ 64/256 שאטו דה לה גארדין / עמק הרוו, צרפת.</p>
רוזה	
<p>מינוטי M רוזה 48/192 פינוטי / פרובאנס, צרפת.</p>	

STARTERS

לחם הבית 24 / כבושים 16 / טחינה 12 / חריפים 18

<p>קרפצ'יו פילה בקר 72 פרוסות דקות של פילה בקר נא בשמן זית, חומץ בלסמי מיושן, פרמזן ובזיליקום</p> <p>סינטה סטריפ 89 סינטה צרובה, ברוטב קרמל יפני</p> <p>טריין כבד עוף 46 אפוי בקסיס ופורט אדום, מוגש עם קונפי אגס</p> <p>נקנקיית צ'וריסו 48 בייצור ביתי מנתחי בקר מובחרים</p>	<p>סלט ביצים 44 עם בצל מטוגן, שמאלץ והרבה מסורת</p> <p>חציל בלאדי קלוי 58 מוגש עם טחינה, סלט עגבניות, צ'ילי ירוק, כוסברה וגבינת המאירי</p> <p>שרימפס ביין 74 בציר דגים, יין לבן, חמאת עגבניות, כוסברה ושום</p> <p>סביצה דג ים 72 אבוקדו, שמן זית, ליים, צ'ילי וכוסברה על ויניגרט עגבניות</p>	<p>סלט שרי בושה 56 עגבניות שרי, גבינת עיזים צרפתית, אבוקדו ובצל ירוק</p> <p>סלט עלים 64 תערובת חסות, אנדיב, תפוח עץ פינוק לידי, אגוזי פקאן מקורמלים, גבינת סנט מור ברוטב ויניגרט חרדל</p> <p>סלט שוק וגבינת המאירי 68 ירקות השוק עם שמן זית, מיץ לימון וגבינת "המאירי"</p> <p>סלט קיסר 62 לבבות חסה, קרוטונים, פרמזן</p>
---	--	--

BURGER

<p>המבורגר 250 גרם 92 מוגש בלחמניה וירקות</p>	<p>Wine Burger 250 גרם 98 ברוטב יין אדום וציר בקר, פטריות צלוייות, מוגש עם מח עצם</p>	<p>תוספות להמבורגר גאודה / בצל / פטריות / ביצת עין - 10 בייקון טלה / גבינת בושה - 15</p>
--	--	---

MEATBAR.CO.IL

EST 1994

MEATBAR

DINNER
