

# MEAT KITCHEN

Chef Restaurant

## תפריט דיימונד

### ראשונות ( 6 לבחירה) - מרכז שולחן

**פוקצ'ה בתנור אבן** בתוספת חמוס ביתי גרגירים, אריסה, פלפל חריף ושום קונפי .  
**קרפצ'יו פילה בקר** קרם שום מעושן וכמהין, קוויאר בלסמי, עלים ארומטיים, שאלוט.  
**סינטה צרובה** קרם ארטישוק ירושלמי, קונפי פורטבלו, טורטליני בטטה, ציר בקר חרדל, ברס אגוזי לוז.  
**טרטר פילה בקר** קרם שום שחור, שקדים קלויים, בצל סגול, פטרוזיליה, קוויאר בלסמי, ויניגרט צלפים.  
**ששימי טונה אדומה** קרם שמפניה והדרים, פילה אשכולית אדומה, פלפל ירוק חריף, עירית, צנונית, גרידת לימון, קציפת לימונד, בזיליקום, רוטב אשכולית אדומה וליים.  
**טורטליני בטטה** קרם שורשים, קונפי ארטישוק ירושלמי, רליש כבד אווז, קרמבל טחינה, אגוזי מלך וציר פורצ'יני.  
**סלט של חסות** חסה אייסברג, חסה סלנובה, חסה רומית, אנדיב סגול, פרי העונה, אפונת שלג, אגוזי מלך, ויניגרט אננס, "פרמזן".  
**סלט זוקיני ירוק ושומר** קרפצ'יו אבוקדו, גרידת לימון, עלי נענע, תפוח גרנט סמיט, שקדים קלויים.  
**טרטר דג ים** ג'לי אננס, אננס טרי, פלפל חריף, כוסברה, בזיליקום, אבקת חציל, רוטב אננס ולמון גראס, סורבה פסיפלורה ושמפניה.

### עיקריות- אמצע שולחן

**פלטת מיקס בשר**- אנטריקוט, צלעות טלה, פילה בקר, פרגית.  
**פלטת פילה סלמון** בוינגרט סומק, שום וטימין.  
**פלטת ירקות צלויים על האש**, תפוזי א מדורה וטחינה לבנה.

**תוספות לעיקריות** צ'יפס הולנדי, סלט עגבניות.

### קינוחים - מרכז שולחן

**מילפיי תותים** קולי תותים, קרם פטיסייר, תותים טריים, טיפות מרנג, גלידת פופקורן.  
**טארט לימון** מרנג איטלקי שרוף, מקרון לימון, קולי הדרים, קרמבל וניל, סורבה לימון.  
**מוס שוקולד לבן ושמן זית** קציפת קרמל מלוח, גרניטה אספרסו, מקרון לבן, אבקת שוקולד, גלידת אגוזי לוז.  
**שחיתות של שוקולד** פייאטה, ברס אגוזי לוז, מוס שוקולד, מוס נוגט, טראפס שוקולד, ספונג' שוקולד, קרמבל שוקולד, מקרון שוקולד, קרם פורצ'יני, גלידת שוקולד, אבקת זהב, טויל זהב.

### שתיה

שתיה קלה / טבעית / פיור מים / פיור סודה  
יין אדום / לבן / קאוה  
יין מוסקטו בשלב הקינוחים  
בירות מהחבית  
שתיה חמה