

MEATKITCHEN

Chef Restaurant

תפריט גולד

ראשונות (5 לבחירה) – מרכז שולחן

קרפצ'יו פילה בקר קרם שום מעושן וכמהין, קוויאר בלסמי, עלים ארומטיים, שאלוט.
טרטר פילה בקר קרם שום שחור, שקדים קלויים, בצל סגול, פטרזיליה, קוויאר בלסמי, ויניגרט צלפים.
סינטה צרובה קרם ארטישוק ירושלמי, קונפי פורטבלו, טורטליני בטטה, ציר בקר חרדל, ברס אגוזי לוז.
ששימי טונה אדומה קרם שמפניה והדרים, פילה אשכולית אדומה, פלפל ירוק חריף, עירית, צנונית, גרידת לימון, קציפת לימונדה, 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.
סלט זוקיני ירוק ושומר קרפצ'יו אבוקדו, גרידת לימון, עלי נענע, תפוח גרנט סמיט, שקדים קלויים.
טרטר דגים ג'לי אננס, אננס טרי, פלפל חריף, כוסברה, בזיליקום, אבקת חציל, רוטב אננס ולמון גראס, סורבה פסיפלורה ושמפניה.

עיקריות – מנה אישית

סינטה 300גרם שום קונפי, רוטב ציר בקר וחרדל.
אנטריקוט 300גרם שום קונפי, צ'ימיצ'ורי.
פילה בקר 250גרם שום קונפי, ציר בקר ודובדבנים.
המבורגר 250 גרם מוגש עם איולי צ'ילי.
שיפוד פרגית תפודים עם הל ורוזמרין, שאלוט שרוף, עגבניה שרופה, כרובית מטוגנת, ציר בקר וחרדל.
רביוולי בטטה וערמונים קרם פורצ'יני, קונפי ארטישוק ירושלמי, שימג'י, צ'יפס בזיליקום, אגוזי לוז מסוכרים.
פולנטה רכה מתירס טרי פטריות של חורף מוקפצים ביין לבן וטימין, אגוזי מלך, צ'יפס בזיליקום, שמן כמהין, "פרמד'ין".
פילה סלמון קונפי פורטובלו, קונפי ארטישוק ירושלמי, ניוקי, תרד, קציפת שום קונפי.
פילה לברק קרם כרובית, גרגירי חומוס וכרישה, ויניגרט סומק וטימין, טויל אריסה.
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.

שתיה

שתיה קלה / טבעית / פיור מים / פיור סודה
יין אדום / לבן

תוספת לבחירה:

בירות מהחבית ללא הגבלה - 15 ש"ח לסועד
קאוואה + למברוסקו ללא הגבלה - 15 ש"ח לסועד
קנקנים מרוקאים ואספרסו - 10 ש"ח לסועד
פוקצ'ה בתנור אבן בתוספת חומוס ביתי גרגירים, אריסה, פלפל חריף ושום קונפי - 10 ש"ח לסועד