

MEATKITCHEN

Chef Restaurant

תפריט פלטינום

ראשונות (6 לבחירה) - מרכז שולחן

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.
סשימי טונה אדומה קרם שמפניה והדרים, ג'לי אשכולית אדומה, 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, "פרמז'ן".
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 פסיפורה ושמפניה.

עיקריות - מנה אישית

סינטה 300 גרם שום קונפי, רוטב ציר בקר וחרדל
אנטריקוט 300 גרם שום קונפי, צ'ימיצ'ורי
פילה בקר 250 גרם שום קונפי, ציר בקר ודובדבנים
שיפוד נתח קצבים ירקות שרופים על האש, כרובית מטוגנת וציר בקר
חזה מולארד קרם פורצ'יני, כבד אווז, רוטב דובדבני אמרנה
צלעות טלה פירה חרדל, אפונת גינה ותרד, סיגר ממולאש בשר וצנוברים, סלטון שומר וסומק, ויניגרט שיפקה, פיסטוקים, ציר טלה.
המבורגר 250 גרם מוגש עם איולי צ'ילי.
שיפוד פרגית תפודים עם הל ורוזמרין, שאלוט שרוף, עגבניה שרופה, כרובית מטוגנת, ציר בקר וחרדל.
רביולי בטטה וערמונים קרם פורצ'יני, קונפי ארטישוק ירושלמי, שימגי', צ'יפס בזיליקום, אגוזי לוז מסוכרים.
פולנטה רכה מתירס טרי פטריות של חורף מוקפצים בין לבן וטימין, אגוזי מלך, צ'יפס בזיליקום, שמן כמהין, "פרמז'ן".
פילה סלמון קונפי פורטבלו, קונפי ארטישוק ירושלמי, ניוקי, תרד, קציפת שום קונפי.
פילה לברק קרם כרובית, גרגירי חומוס וכרישה, ויניגרט סומק וטימין, טויל אריסה.
טירין טלה בבישול ארוך קרם ערמונים, טורטליני זנב שור, גזר בצבעים, פטריות מלך, צנונית מזוגגת, טויל דואה מצרית.

תוספות לעיקריות צ'יפס הולנדי, סלט עגבניות.

קינוחים - מרכז שולחן

שחיתות של שוקולד פייאטה, ברס אגוזי לוז, מוס שוקולד, מוס נוגט, טראפסל שוקולד, ספונג' שוקולד, קרמבל שוקולד, מקרון שוקולד, קרם פורצ'יני, גלידת שוקולד, אבקת זהב, טויל זהב.
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, גרינטה אספרסו, מקרון לבן, אבקת שוקולד, גלידת אגוזי לוז.

שתיה

שתיה קלה / טבעית / פיור מים / פיור סודה
יין אדום / לבן
בירות מהחבית
שתיה חמה

תוספת לבחירה:

תוספת קאווא + למברוסקו ללא הגבלה - 15 ש"ח לסועד
פוקצ'ה בתנור אבן בתוספת חומוס ביתי גרגירים, אריסה, פלפל חריף ושום קונפי - 10 ש"ח לסועד