

MEATKITCHEN

Chef Restaurant

תפריט סילבר

ראשונות - 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.
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 250 גרם שום קונפי, רוטב ציר בקר וחרדל.
אנטריקוט 250 גרם שום קונפי, צ'ימיצ'ורי.
המבורגר 250 גרם מוגש עם איולי צ'ילי.
שיפוד פרגית תפודים עם הל ורוזמרין, שאלוט שרוף, עגביה 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 ביין לבן וטימין, אגוזי מלך, צ'יפס בזיליקום, שמן כמהין, "פרמד'ן".
פילה סלמון קונפי פורטבלו, קונפי ארטישוק ירושלמי, ניוקי, תרד, קציפת שום קונפי.

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