

# MEATKITCHEN

Chef Restaurant

## ראשונות ( 6 לבחירה) – מרכז שולחן

**קרפצ'יו פילה בקר** קרם שום מעושן וכמהין, קוויאר בלסמי, עלים ארומטיים, שאלוט ושמן כמהין.  
**סינטה צרובה** קרם ארטישוק ירושלמי, קונפי פורטבלו, טורטליני בטטה, ציר בקר חרדל וטימין, ברוס אגוזי לוז.  
**טרטר פילה בקר** קרם שום שחור, שקדים קלויים, בצל סגול, פטרזיליה, קוויאר בלסמי, ויניגרט צלפים.  
**סשימי טונה אדומה** קרם אשכולית אדומה, קרפצ'יו מלפפונים, צנונית, שאלוט, אבקת שמן זית, קציפת לימונדה, צ'ילי ירוק ובצל ירוק.  
**טורטליני בטטה** קרם ארטישוק ירושלמי, קציפת פורצ'יני, רליש כבד אווז, קרמבל טחינה.  
**סלט של חסות** חסה אייסברג, חסה סלנובה, חסה רומית, שאלוט, אנדיב סגול, פרי העונה, אפונת שלג, אגוזי מלך, עגבניות שרי וויניגרט אננס.  
**כרובית מטוגנת** טחינה, שאלוט, קרם חציל, ויניגרט שיפקה, עלי רוקט.  
**סביצ'ה דג ים** קרם חציל, שרי בצבעים, גרידת לימון, שאלוט, אבקת זיתים ועלים ארומטיים.

## עיקריות – מנה אישית..

**אנטריקוט 300 גרם** תפו"א מדורה, צ'ימיצ'ורי ושום קונפי.  
**סינטה נברסקה 300 גרם** שום קונפי, גזר בצבעים, ציר בקר ושאלוט.  
**פילה בקר 250 גרם** שום קונפי, גזר בצבעים, ציר בקר ודובדבני אמרנה.  
**חזה מולארד** קרם בטטה, כבד אווז, שאלוט, פטריות יער, ציר בקר ורוטב דובדבני אמרנה  
**צלעות טלה** קרם שעועית בובס, סיגר ממולא בשר וצנוברים, ארטישוק ירושלמי, גזר בצבעים, ויניגרט שיפקה, ציר טלה ופיסטוקים שבורים.  
**המבורגר 250 גרם** חסה, עגבניה, בצל סגול ואיולי צ'ילי.  
**שיפוד פרגית** סלט משאויה, קראנצ' חציל בלאדי, לימון כבוש ואריסה ועלים ארומטיים.  
**רביולי עגבניות שרופות** לב חציל, רוטב שום לימוני, תרד טורקי עם עגבניות קונקסה, אבקת טאסוס, צנוברים וצ'יפס זעטר.  
**פולנטה רכה מתירס טרי** פטריות של חורף מוקפצים ביין לבן וטימין, אגוזי מלך, צ'יפס בזיליקום, שמן כמהין וערמונים  
**פילה סלמון** ניוקי פטריות, קונפי ארטישוק ירושלמי, תרד טורקי וקציפת שום קונפי.  
**פילה לברק** שום קונפי, רביולי עגבניות שרופות, תרד טורקי, עגבניות שרי ערומות, ויניגרט שיפקה ועלים ארומטיים.

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

## קינוחים – מרכז שולחן

**טארט לימון** מרנג איטלקי שרוף, מקרון לימון, קולי הדורים, קרמבל וניל, סורבה לימון.  
**סניקרס** מוס שוקולד, מוס נוגט, מוס חמאת בוטנים טראפלט שוקולד, ספונג' שוקולד, קרמבל שוקולד, גלידת שוקולד, סבלה שקדים.  
**פרפה פיסטוק** קן קדאיף, מוס חלווה, פיסטוקים מקורמלים, קרמבל אוראן, תותים.

## שתיה

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

## תוספת לבחירה:

**תוספת קאווה + למברוסקו ללא הגבלה - 15 ₪ לסועד**  
**פוקצ'ה בתנור אבן** בתוספת חומוס ביתי גרגירים, אריסה, פלפל חריף ושום קונפי - 10 ₪ לסועד