

# MEATKITCHEN

Chef Restaurant

## ראשונות - 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,  
ברס אגוזי לוז.

**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 ואבקת חציל.

## עיקריות - מנה אישית

**אנטריקוט 250 גרם** תפו"א מדורה, צ'ימיצ'ורי ושום קונפי

**סינטה נברסקה 250 גרם** שום קונפי, גזר בצבעים, ציר בקר ושאלוט.

**המבורגר 250 גרם** חסה, עגבנייה, בצל סגול ואיוולי צ'ילי.

**שיפוד פרגית** סלט משאוויה, 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 זעתר.

**פולנטה רכה מתירס טרי** פטריות של חורף מוקפצים ביין לבן וטימין, אגוזי מלך, צ'יפס בזיליקום, שמן  
כמהין.

**פילה סלמון** ניוקי פטריות, קונפי ארטישוק ירושלמי, תרד טורקי, קציפת שום קונפי.

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

## קינוחים - מרכז שולחן

**טארט לימון** מרנג איטלקי שרוף, מקרון לימון, קולי הדרים, קרמבל וניל, סורבה לימון.

**סניקרס** מוס שוקולד, מוס נוגט, מוס חמאת בוטנים טראפס שוקולד, ספונג' שוקולד, קרמבל שוקולד,  
גלידת שוקולד, סבלה שקדים.

**פרפה פיסטוק** קן קדאיף, מוס חלווה, פיסטוקים מקורמלים, קרמבל אוראו, תותים.

## שתיה

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

## תוספת לבחירה:

בירות מהחבית ללא הגבלה - 15 ש"ח לסועד

תוספת קאווה + למברוסקו ללא הגבלה - 15 ש"ח לסועד

פוקצ'ה בתנור אבן בתוספת חמוס ביתי גרגירים, אריסה, פלפל חריף ושום קונפי - 10 ש"ח לסועד