



תפריט ארוחה – מספר עסקה 1091021

הארוחה הזוגית כוללת:

מבחר סלטי הבית למרכז השולחן.
לחם למרכז השולחן.
מנה ראשונה אחת למרכז השולחן או מרק לבחירה לכל סועד.
מנה עיקרית אחת לבחירה לכל סועד.
תוספת אחת לבחירה לכל סועד.
כוס יין הבית אדום / לבן לבחירה לכל סועד.

תפריט הארוחה:

כוס יין הבית אדום / לבן לבחירה לכל סועד.

מבחר סלטי הבית למרכז השולחן: משתנה מדי יום, לדוגמה - פלפלים קלויים, תפוזי א במיונז, סלט קולסלאו, חצילים פיקנטי, מטבוחה, חציל ויניגרט, מקסיקני .

לחם למרכז השולחן: לחם הבית או לאפה חמה.

מנה ראשונה למרכז השולחן או מרק לבחירה לכל סועד:

טורטיה מקסיקנית -טורטייה מטוגנת במילוי בשר בקר.
SMOKE ישראלי -שווארמה צלעות בקר מעושנות על מצע טחינה לצד חלה אישית.
חציל בלאדי -חציל שלם על הגריל, מטוגן בפנקו ומוגש עם טחינה וירק.
פטריות הבית -פטריות מטוגנות ברוטב צ'ילי.
פלטת מטוגנים פריכים -סיגרים, פסטלים וקובה.
טורטייה סינית -טורטייה ממולאת בנתחי עוף מוקפצים עם ירקות.
חומוס בשר -חומוס עם נתחי בשר בקר (או פטריות)
כנפיים מטוגנות -כנף הפוך בציפוי שבבי קריספי לצד רוטב צ'ילי.
אסאדו קרוקטס -כדורי אסאדו מעושן מפורק עם מעטפת פנקו פריכה ברוטב.
ברוקלין קנאקס -נקניקיות בקר עסיסיות בתיבול פיקנטי.
קראסון אסאדו -שני קראסונים במילוי אסאדו מעושן לצד מטבלים.
פטה כבד גורמה -בליווי טוסטים פריכים.
גפילטע פיש -קציצה אותנטית מבית אמא.
האליבטשעס -כרוב ממולא בבשר ואורז ברוטב עגבניות.
מרק עוף עם קניידלך ואטריות.
מרק ירקות.

מנה עיקרית לבחירה לכל סועד:

סלמון טרי בפסטו.
משולשי עראיס -משולשי פיתה ממולאים בבשר בקר צליות על גחלים.
דג מרוקאי מסורתי -פילה אמנון במחבת ברוטב חריימה, לצד חלה אישית.

שיפודי קבב בנוסח מזרחי -מנתחי בקר מובחרים בהכנת השף.
סינייה חציל מעושנת -שכבות של חציל קלוי בשר מעושן וטחינה ירוקה מוקרמת לצד חלה אישית.
סלופי ג'ו עסיסי -בשר בקר מתובל בטוב טעם מוגש בלחמניה רכה לצד טבעות בצל.
המבורגר 250 גר' -בשר טחון מנתחי בקר מובחרים, מוגש בלחמניה עם פרוסות עגבניה ובצל.



שניצל עוף גדול אותנטי - רגיל או מתובל מוגש בליווי מתבלים.
אסקלופ פרגית - נתחי סטייק פרגית צלוי על הגריל ברוטב טריאקי מתקתק ושומשום.
נתחי פרגית מוקפצים - מוגש על פיתה קלויה פרגית מוקפצת בליווי טחינה ומשאווי.
כבד מוקפץ - נתחי כבד עם בצל מוקפצים בסילאן.
אסאדו עם עצם - כ-300 גרם בשר מהנתח השומני והעסיסי של הבקר ברוטב ברביקיו (בתוספת 39 ש"ח לסועד).
ספייריבס טלה עם עצם - כ-400 גרם נתח ברוטב השף עשיר מאוד בשומן (בתוספת 39 ש"ח לסועד).
סטייק אנטריקוט - כ-300 גרם לצד רוטב צ'ימצ'ורי (בתוספת 39 ש"ח לסועד).
תוספת אחת לבחירה לכל סועד: אורז לבן, תפוז"א בגריל, פירה תפוז"א, הום פרייז, ציפס, ירקות סינים, אנטיפסטי, סלט ירקות.