

kitchen

by greg

כשר למהדרין

MAIN DISHES

- עוף בורגר** 58 ₪
לחמנייה נימוחה, רוטב שום, נתחי פילה עוף צלויים, ירקות טריים, מלפפון חמוץ, בצל פריך וצ'יפס (אבוקדו, ביצת עין, בצל מטוגן, פטריות - בתוספת 6 ₪)
- המבורגר בגריל** 56/62/72 ₪
320 / 220 / 160 גרם בשר אנגוס טחון, לחמנייה נימוחה, ירקות טריים, מלפפון חמוץ וצ'יפס (אבוקדו, ביצת עין, בצל מטוגן, פטריות - בתוספת 6 ₪)
- כבד עוף** 62 ₪
כבדי עוף מוקפצים עם פטריות ובצל ברוטב יין אדום. מוגשים עם פירה קטיפתי
- שניצל קיטשן** 65 ₪
חזה עוף מצופה בפירורי לחם וחרדל דיז'ון. מוגש לצד פירה קטיפתי וסלט ירוק
- קבב טלה** 67 ₪
קבב טלה עסיסי מונח על לאפה חמה, ירקות קלויים, בצל, טחינת עמבה ותערובת עשבי תיבול חמצמצה
- סטייק פרגית** 74 ₪
פרגית במרינדה של לימון, שום ורוזמרין. מוגש עם שעועית ירוקה, בטטה צלויה ושקדים קלויים
- אסאדו** 92 ₪
נתח בשר צלעות בבישול ארוך, מוגש עם שעועית ירוקה, גזר וארטישוק ברוטב ציר בקר מתקתק. מוגש עם פירה קטיפתי
- חרבות בשר** 79 ₪
שני שיפודים לבחירה פרגית / קבב / כבד. מוגש עם ירקות אנטיפסטי, אורז וחמוצי הבית
- אנטריקוט מיושן** 135 ₪
300 גרם נתח אנטריקוט מיושן, מוגש לצד ירקות אנטיפסטי, פירה קטיפתי ורוטב צ'מיצ'ורי
- פילה סלמון** 86 ₪
פילה סלמון מוגש על שעועית ירוקה, בטטה צלויה ושקדים, לצד פירה בתוספת סלט ירוק



- פיתה קבב** 39 ₪
קבב טלה תוצרת הבית, בצל צלוי, עגבנייה וטחינת עמבה, מוגש לצד חמוצי הבית
- פיתה כבדי עוף** 37 ₪
כבדי עוף, פטריות פורטבלו, בצל סגול, עשבי תיבול, טחינה ועגבניות, מוגש לצד חמוצי הבית

PASTAS

- פטוצ'יני אליו אליו** 52 ₪
עגבניות, קישואים, ארטישוק, זיתי קלמטה, שום ופטרוזיליה
- פטוצ'יני פולו** 62 ₪
עגבניות שרי, זיתי קלמטה, זוקיני, פלפל קלוי וקוביות עוף ברוטב נפוליטנה
- פסטה בולונז** 62 ₪
רוטב בולונז קלאסי, ירקות שורש ויין אדום



KIDS

כל המנות מוגשות עם כוס משקה קל ענבים / לימונדה / תפוזים וכדור גלידה פרווה

- ספגטי עגבניות** 29 ₪
ירקות טריים
- המבורגר** 37 ₪
100 גרם בשר, ירקות טריים וצ'יפס
- שניצלונים** 37 ₪
ירקות טריים וצ'יפס

STARTERS

- לחם הבית ומטבלים עונתיים** 19 ₪
- מרק היום** 33 ₪
מוגש עם טוסטונים
- אנטיפסטי** 34 ₪
ירקות העונה קלויים בתנור אבן בזיגוג בלסמי מצומצם
- חציל שרוף** 34 ₪
חציל מעושן, טחינה, צ'מיצ'ורי, עשבי תיבול ופלפל חריף. מוגש עם טוסטונים
- חומוס** 26 ₪
לאפה חמה וחמוצי הבית, מוגשים לצד קערת חומוס, גרגרי חומוס, שמן זית לימון, שום ופלפל חריף (תוספת בשר 12 ₪)
- בטטות צלויות** 36 ₪
טחינה גולמית, סילאן, שקדים קלויים ובצל ירוק
- חלת בצל** 36 ₪
טבעות בצל מטוגנות בציפוי פריך. מוגש לצד צ'ילי מתוק ואילי עשבי תיבול
- כנפיים פריכות** 36 ₪
כנפי עוף מטוגנות ומוקפצות ברוטב טריאקי, צ'ילי מתוק, בצל ירוק ושומשום מעל
- פטה כבדי עוף** 39 ₪
ריבת בצל ואגס ביין אדום. מוגש עם טוסטונים
- פסטייה עוף** 42 ₪
עלי סיגר מטוגנים וממולאים בעוף, אריסה ועשבי תיבול, לצד גלדי בצל צלוי, טחינת עמבה, פלפל חריף ומיקס עשבי תיבול חמצמצ
- קרפצ'יו פילה בקר** 42 ₪
מתובל בשמן זית, לימון, בלסמי מצומצם, עשבי תיבול טריים וצנוניות. מוגש עם טוסטונים

STONE OVEN DISHES

- כריך אבוקדו** 45 ₪
אבוקדו טרי, צ'מיצ'ורי, עגבנייה, בצל סגול ותערובת עשבי תיבול. מוגש עם חמוצי הבית
- לחמא בעג'ין** 56 ₪
לאפה, בשר אנגוס טחון גס, עגבניות, גלדי בצל סגול, טחינת הר ברכה, חלפיןיו וסומק
- מסאח'ן** 56 ₪
לאפה, שווארמת פרגית, בצל מטוגן, תערובת עשבי תיבול חמצמצה, עגבנייה וטחינת עמבה
- כריך אנטריקוט** 56 ₪
נתחי אנטריקוט על הפלנצ'ה, בצל מטוגן, פלפל חריף, מיונז, חרדל, צ'מיצ'ורי, חסה ועגבנייה מוגש עם חמוצי הבית

SALADS

- סלט קיסר** 42 ₪
עלי חסה פריכים, רוטב קיסר, קרוטונים, ארטישוק קונפי, בצל סגול וצנונית (תוספת עוף 10 ₪)
- סלט משק** 42 ₪
אבוקדו טרי, פלפל, מלפפון, עגבנייה, גזר, בצל סגול, צנונית וחסה. מתובל בשמן זית ולימון (תוספת עוף 10 ₪)
- סלט אסיאתי** 48 ₪
קולורבי, גזר, סלק, חסות, פילה עוף, עשבי תיבול ובוטנים מלוחים, ברוטב טריאקי וחמאת בוטנים
- סלט פרגיות ופטריות** 57 ₪
חסות, בצל סגול, עגבניות שרי, עשבי תיבול, חיטה שלמה, פרגיות ופטריות, מוקפצות בצ'ילי מתוק לימוני

COCKTAILS

תפוח לימוני שיכור	32 ש
ג'ין, פלחי לימון, סירופ תפוח וסודה	
טרופינענע	32 ש
לימונדה, ג'ין, עלי נענע, סירופ תות, מנגו, קרח ופלח לימון	
אפל סיידר	32 ש
יין לבן, וודקה, סיידר, מקל קינמון ותפוח טרי	
מוחיתו	32 ש
רום, לימונדה, נענע, לימון וסודה	
לימונערק	32 ש
לימונדה, ערק ונענע	



ALCOHOL

טפּרברג- מוסקט אלכסנדרוני ויונייה (חצי יבש)	118 / 27 ש
טפּרברג- סובניון בלאן פּרנץ קולומבר (יבש)	121 / 30 ש
גוורצטרמינר (חצי יבש)	112 / 29 ש
ריזלינג (יבש)	119 / 29 ש

תשבי קברנה סובניון	118 / 27 ש
טפּרברג- סירה	118 / 27 ש
טפּרברג מרלו	118 / 27 ש

קאווה	98 / 19 ש
למברוסקו	98 / 19 ש

סטולי	35 ש
גריי גוס	47 ש
ואן גוך בטעמים	49 ש
אסאי, דאבל אספרסו	

תפוזים / אשכוליות	6 ש
ראשן	6 ש
חמוציות	6 ש
XL	12 ש

ביכטר	39 ש
-------	------

ג'יימסון	34 ש
בושמילס	34 ש
ג'ק דניאלס	36 ש
שיבאס	36 ש
בלאק לייבל	49 ש

נגריטה בהירה	35 ש
--------------	------

עלית	35 / 19 ש
------	-----------

COLD DRINKS

קינלי סודה	10 ש
נביעות מים מינרליים	11 ש
משקאות קלים	13 ש
קוקה קולה, דייאט קוקה קולה, קוקה קולה זירו, ספרייט, ספרייט זירו, פאנטה, פיוזיט, נביעות+ בטעמים עדינים, פריגת ענבים	
מאלטי	13 ש
בירה שחורה	
לימונדה / אשכולית אדומה / תפוזים	15 ש
קפוצ'ינו קר	17 ש
משקה קר על בסיס חלב סויה, קרח ואספרסו	
אמריקנו קר	12 ש
משקה קר על בסיס מים, קרח ואספרסו	
מוחיתו (ללא אלכוהול)	22 ש
לימונדה, נענע, לימון וסודה	

HOT DRINKS

מים עם נענע	5 ש
תה	9 ש
אספרסו קצר / ארוך	9 ש
אספרסו כפול / כפול ארוך	11 ש
טורקי	9 ש
אמריקנו חם	12 ש
קפוצ'ינו	16 / 13 ש
משקה בריאות חם	18 ש
מים חמים, נענע, ג'ינג'ר, לימון, תפוח עץ מיובש, מקל קינמון ודבש	
סיידר חם	20 ש
סיידר תפוחים, מקל קינמון ותפוח עץ מיובש	
משקה פקאן	20 ש
חלב סויה מוקצף, סילאן, שברי פקאן סיני וקוקוס קלוי	
סנגריטה חמה / קרה	25 ש
יין אדום, סיידר תפוחים, מקל קינמון, תפוח עץ מיובש ופירות יער	



BEERS

קרלסברג מהחבית	29 / 23 ש
מלכה	28 ש
קסטיל רוז'	32 ש
קורונה	25 ש
טובורג	23 ש
סטלה	25 ש
שנדי	28 ש