

MEET & MEAT

מפגש ובשר
מקום לחקר וקשר

תפריט MENU

SINCE 2012

DRINKS

SOFT DRINKS

קוקה קולה, דיאט קולה, זירו' ספרייט, ספרייט זירו, פאנטה13	13
Coke / diet coke / zero / Sprite / sprite zero / fanta	13
בירה שחורה	13
Root beer	13
פריגת ענבים, תות בננה, תפוזים, לימונענע, תפוחים	13
Grape juice, strawberry banana juice, orange juice, limonene, apple juice.....	13
פיוז תה	13
Fuze Tea	13
מים בטעמים	13
Flavoured water	13
מים מינרליים, סודה	10
Mineral water / Soda water.....	10
פרללה 750 מ"ל מוגז עדין	24
Ferrarelle sparkling water.....	24
סומרסבי	26
Somersby	26

BEERS

באדוויזר, ארה"ב 5% אלכוהול	26
Budweiser, USA 5%	26
קורונה מקסיקו 5% אלכוהול	29
Corona extra, mexico 5%	29
בלו מון, ארה"ב 5.4% אלכוהול	29
Blue Moon, USA 5.4%	29
לה שוף, בלגיה 8%	32
La Chouffe, Belgium 8%	32
מק שוף, בלגיה 8%	32
MC Chouffe, Belgium 8%	32
צ'רי שוף, בלגיה 8%	32
Cherry Chouffe, Belgium 8%	32
מלכה אדמונית, ישראל 5.5%	32
Malka israel 5.5%	32

WINES

כוס GLASS	26	טרה ווגה קברנה סובניון / מרלו Terra Vega Cabernet Sauvignon / Merlot יין הבית המלווה אותנו במשך שנים ואף פעם לא מאכזב. יין שמקורו בצ'ילה. חד זני צעיר ומרענן
בקבוק BOTTLE	90	
120		נחל הפירים לבן "Nahal Hapirim" White Wine יקב גוש עציון. בלנד של מבחר סוגי ענבים הגדלים בגובה 900 מטר. יין מורכב ועדין, המאופיין בטעמים עשבוניים וטרופיים, בעל מתיקות קלה וחמיצות נעימה.
150		נחל הפירים אדום "Nahal Hapirim" Dry Red Wine יקב גוש עציון. בלנד של קברנה סובניון (65%), מרלו, קברנה פרנק ופטיט וורדו. יין מורכב ואלגנטי, בעל טעמים של פטל ועשבי תיבול ארץ ישראלים. זוכה מדליית בסט וליו.
240		האלון הבודד קברנה פרנק 2016 reserve Cabernet franc 2016 reserve יקב גוש עציון. יין חד זני 100% קברנה פרנק. צבע אדום עז, אף עוצמתי עם ריח של גרגירי יער ותיבול ירקרק כפלפל אנגלי, ציפורן ומנטה. ליין גוף מלא, חמיצות פריכה וסיומת פירותית מתובלת.
130		בלו נאן Blue Nun יין גרמני לבן חצי מתוק. גווצטרמנר ריזלינג. יין שמוגש קר בדלי קרח ומקליל את האווירה

משקאות

שתיה קלה

BURGERS

Served in a hamburger bun with lettuce, red onion and tomato

Standard (200 Grams)	₪ 49
Double (400 Grams)	₪ 76
Triple (600 Grams)	₪ 98

TOPPINGS

Sunnyside Up egg	₪ 7
Fried onion	₪ 7
Jalapeno	₪ 7
Peanut butter	₪ 9
Thai-style eggplant	₪ 12
Smoked duck breast	₪ 14
Foie gras	₪ 45

ON THE SIDE

French fries	₪ 14/22
Home frise	₪ 18/30
Onion rings	₪ 15/28
Barbecued potato	₪ 12/22
Rice	₪ 12/22
Green beans	₪ 15/28
Vegetable salad	₪ 15/28
French fries and onion rings mixed	₪ 30

המבורגרים

מוגש בלחמנית המבורגר עם חסה, בצל סגול ועגבנייה

רגיל (200 גרם)	₪ 49
כפול (400 גרם)	₪ 76
משולש (600 גרם)	₪ 98

טופים שיושבים טוב

ביצת עין	₪ 7
בצל מטוגן	₪ 7
חלפניו	₪ 7
חמאת בוטנים	₪ 9
חציל תאילנדי	₪ 12
חזה אווז מעושן	₪ 14
כבד אווז	₪ 45

משהו ליד

צ'יפס	₪ 14/22
הום פרייז	₪ 18/30
טבעות בצל	₪ 15/28
תפו"א מדורה	₪ 12/22
אורז	₪ 12/22
שעועית ירוקה	₪ 15/28
סלט ירקות	₪ 15/28
צ'יפס טבעות	₪ 30

KIDS MEALS

ארוחות ילדים

Kid's Burger with fries	₪ 39	המבורגר ילדים בליווי צ'יפס
Kid's Schnitzel with fries	₪ 39	שניצל ילדים בליווי צ'יפס

קומבומיט חוויה שיתופית COMBOMEAT - SHARED MEAL

כוללת טעימות של מספר סוגי בשר המוגשים למרכז השולחן
For meat lovers : Shared meal experience including different cuts of meat

חוויה בסיסית: 140 ₪ לאדם
מגש אחד: אסאדו נימוח בצליה איטית, חזה עוף מעושן וצ'אק סטייק.

FOR THE BEGINNER 140
All served together: assado (slow cooked tender boned short ribs), juicy smoked chicken breast and chuck steak

חוויה למתקדמים: 170 ₪ לאדם
מגש ראשון: אסאדו נימוח בצליה איטית וחזה עוף מעושן
מגש שני: אנטרקוט אנגוס מובחר וחזה מולארד חצי קריספי

FOR THE EXPERIENCED MEAT LOVER 170
Served in two courses
First course: assado (slow cooked tender boned short ribs) and juicy smoked chicken breast
Second course: premium angus rib eye and semi crispy mallard breast

חויית נתחי פרימיום: 190 ₪ לאדם
מגש ראשון: צ'אק סטייק ודנוור קאט
מגש שני: אנטרקוט אנגוס מובחר פלט איירון

PREMIUM MEAT EXPERIENCE 190
Served in two courses
First course: chuck steak and Denver cut
Second course: premium angus rib eye and flat iron steak

קומבומיט מוגש בליווי חמוצי מיט אנד מיט, סלט ירקות כפרי רענן, תפוח אדמה מדורה וצ'ימיצ'ורי

All three plates are served with M&M home made pickles, fresh garden salad, barbecued potatoe and chimichuri

נתחי בקר מובחרים של איציק החוואי ITZIK THE FARMER SELECTED PREMIUM CUTS

סטייקים מובחרים מבשר מקומי טרי וארגנטינאי מזני הולשטיין ואנגוס
Premium steaks from fresh local meat & Argentine Holstein and Angus

SINCE Price per 100 gr. המחיר ל-100 גרם
By actual weight (min. 250 gr.) לפי משקל הנתח בפועל (מיני 250 גרם)

סינטה 39 ₪
שומניות נמוכה, מידות עשייה מומלצות מדיום ריר - מדיום
Sirloin (sinta) 39

Low fat, Recommended: MR-M

דנוור קאט (מוגש פרוס) 39 ₪
שומניות בינונית, מידות עשייה מומלצות מדיום - מדיום וול
Denver Cut 39

Medium fat Recommended: M-MW

צ'אק סטייק (מוגש פרוס) 39 ₪
שומניות בינונית גבוהה, מידת עשייה מומלצת מדיום ריר - מדיום
Chuck Steak 39

Medium fat, Recommended: M-MW

פילה מרלן (מוגש פרוס) 42 ₪
שומניות נמוכה, מידות עשייה מומלצות מדיום ריר - מדיום
Marllen Fillet 42

Low fat, Recommended: MR-M

אנטריקוט 45 ₪
שומניות בינונית גבוהה, מידת עשייה מומלצת מדיום ריר - מדיום וול
Rib Eye 45

Medium fat, Recommended: MR-M-MW

פלט איירון (מוגש פרוס) 45 ₪
שומניות בינונית, מידת עשייה מומלצת מדיום ריר - מדיום - מדיום וול
Flat Iron 45

Medium fat, Recommended: MR-M-MW

מדליוני פילה עגל 50 ₪
שומניות נמוכה מאוד, מידת עשייה מומלצת ריר - מדיום
Beef Tenderloin 50

Low fat, Recommended: MR-M

למשקלי הנתחים הזמינים נא לפנות למלצר.
Ask the waiter about available cuts weights

המנות מוגשות בליווי תפוח אדמה מדורה או סלט לבחירה
All plates are served with barbecued potatoe or salad

STARTERS

מנות פתיחה

לחם פרנה חם בליווי 2 מטבלים 18 ₪
Hot Frana Bread, served with 2 dips 18
חמוצי מיט אנד מיט 18 ₪
Meet & Meat home made pickles 18
טחינה בנגיעת שמן זית 18 ₪
Tehini with olive oil 18
אצבעות חציל בנוסח תאילנדי 38 ₪
Thai-style eggplant strips 38
קרפצ'יו חציל עם טחינה גולמית ושקדים קלויים 38 ₪
Eggplant carpaccio with raw tehini and roasted almonds 38
כנפי עוף מהאש בקירמול צ'ילי חמאת בוטנים 38 ₪
BBQ chicken wings Caramelized, with Peanut Butter and Chilli 38
קרפצ'יו פילה בקר טרי מרמת הגולן 49 ₪
Golan Heights fresh carpaccio fillet 49

MAIN COURSE

עיקריות

מוגש עם תוספת לבחירה Served with side dish of your choice

שניצל עוף של סבתא רותי 64 ₪
Savta (nanny) Ruty's Chicken schnitzel 64
נקניקיות מרגז פיקנטיות בסגנון מרוקאי 64 ₪
Marages sausage (Moroccan style) spicy 64
חזה עוף עסיסי מעושן 64 ₪
Smoked juicy chicken breast 64
סטיק פרגית על הגריל 68 ₪
Boneless chicken steak on the grill 68
אסאדו נימוח על העצם בצליה איטית 138 ₪
Slow cooked tender boned short ribs 138
מניפת מולארד חצי קריספי 118 ₪
Semi crispy Mallard breast 118
צלעות טלה מובחרות 148 ₪
Premium lamb chops 148
מדליוני כבד אווז 180 ₪
Foie gras 180

SIDE DISHES

תוספות תפוז"א מדורה, צ'יפס, שעועית ירוקה, אורז, טבעות בצל, סלט ירקות
French fries, Onion rings, Barbecued potato, Green beans, Fresh vegetable salad
הום פרייז (+ 12 ₪) home fries (+12)