

	ספיישלים	ש"ח	מנות ראשונות
94	<b>פארקר האוס ואסאדו</b> לחמניות בשומן אווז על הגריל, איולי בצל מטוגן, אסאדו מפורק ברוטב ברביקיו, עלים חרדליים, חמוצים ורוטב שיפקה	24	<b>הלחם שלנו</b> לחם בריוש, צלחת חריפים, טחינה וסלסת עגבניות
87	<b>ניו אורלינס הוט צ'יקן</b> פרגית במשרה חמאת בוטנים וחלב קוקוס בציפוי קורנפלקס קריספי, לחם בריוש, אבוקדו מעושן, איולי חלפניו, רוטב סרירצ'ה למון גראס מתוצרת בית, בצל ירוק	85	<b>קרפצ'יו עגל</b> סלסה ורדה, חומץ בלסמי, איולי רמולד ועלים חרדליים. מוגש עם פוקצ'ה
425	<b>טריו</b> 300 גרם אנטריקוט, 250 גרם סינטה, 125 גרם פילה, שום קונפי וירוקים על הגריל. מוגש עם תוספת לבחירה	74	<b>מיסיסיפי</b> תערובת חסות, עגבניות שרי אדומות, מלפפון, בצל סגול, איולי צ'יפוטלה, ונאגטס עוף בציפוי קורנפלקס
288	<b>טריו צלעות</b> 250 גרם סינטה, 200 גרם צלעות טלה, 60 גרם כבד אווז, שום קונפי וירוקים על הגריל. מוגש עם תוספת לבחירה	58	<b>סלט קיסר</b> חסה קיסר, לחם אבוד, חזה עוף, בצל סגול, ביצה רכה ואיולי קיסר
225	<b>צלעות טלה</b> 400 גרם צלעות טלה, שום קונפי ופירה דיז'ון	59	<b>ירוקים</b> תערובת חסות, אנדיב, תפוח גרנד סמית', אגוזי פקאן מתובלים, עלים חרדליים, וויניגרט דבש וג'ינג'ר
/ 52 ש"ח / 100 גר	<b>פריים ריב על העצם במשקלים משתנים</b> ירוקים על הגריל, תוספת לבחירה	78	<b>קרפצ'יו דג</b> סלסה קולרבי, עגבניות לחות, ג'ינג'ר, שקדים קצוצים, עלי חזרת, טבסקו ואיולי חצילים
		63	<b>הוט ווינגס</b> כנפיים ברוטב צ'ילי חריף אמריקאי ביתי, שומשום קלוי ובצל ירוק
		63	<b>שיקגו</b> לקט פטריות יער וירוקים, שום, בצל, תרד, יין לבן ופטרוזיליה על מחבת לוחטת

אנו מציעים נתחי בשר מובחרים המגיעים אלינו מצוננים היישר מנברסקה הרחוקה ועוברים תהליך יישון קפדני במקרר הבשר שלנו, הבשר מנברסקה "מדינת הבקר" בעלת 180 מיליון דונם שטחי מרעה, נחשב לבשר הטוב בעולם!!  
אנו מציעים מידי יום רק את הנתחים שהגיעו לדרגת יישון אופטימלית.

עיקריות	ש"ח	תוספות
<b>פילה בקר</b> פילה בקר איכותי, פירה שמן זית וקרם בצל 250 גרם	172	<b>צ'יפס תפוח אדמה</b> בנגיעות בטטה בתיבול מלח הדורים
500 גרם	315	<b>קרעי תפוח אדמה מטוגנים</b> בסלסה ורדה
750 גרם	435	<b>פירה שמן זית</b>
<b>אנטריקוט</b> אנטריקוט נברסקה מיושן 14 יום, שום קונפי, תפוחי אדמה, סלסה ורדה	165	<b>מדליון כבד אווז</b> 60 גרם
300 גרם	275	<b>בצל בטמפורה</b> כורכום, קצח, גלייז דבש וג'ק דניאלס
500 גרם	156	<b>צלחת חריפים</b>
<b>סינטה 250 גרם</b> סינטה נברסקה ביישון 14 יום, שום קונפי, תפוחי אדמה בסלסה ורדה	159	<b>מח עצם</b>
<b>ספריבס טלה</b> צלעות נמוכות של טלה ברוטב ברביקיו, ירקות צלויים ושום קונפי	92	<b>ילדים</b>
<b>עוף ברביקיו</b> חצי עוף שלם בגריל, רוטב ברביקיו, פירה שמן זית	135	<b>שניצל פריך</b>
<b>פילה בריים</b> ויניגרט עגבניות, סלט מנגולד חם, קרם חציל לבן, זיתי טאסוס ועגבניות צלויים	92	<b>המבורגר (160 גרם) בלחמניית הבית</b>
<b>המבורגר ראנץ'</b> 300 גרם בשר אונטריב ומכסה אנטריקוט, לחמניית בריוש, איולי ראנץ' וירקות	64	
<b>תוספות:</b> חמוצים ביתיים 4 ש"ח בצל מטוגן 12 ש"ח פטריות מטוגנות 12 ש"ח אסאדו מפורק ברוטב ברביקיו 25 ש"ח כבד אווז (60 גרם) 70 ש"ח		
<b>לינגוויני אלי אוליו</b> פטרוזיליה, עגבניות לחות, שום, פלפל וצ'ילי אדום		

ש"ח	<b>קינוחים</b>
48	<b>מרנג ופינה קולדה</b> מרנג קסיס, קולי הדרים, פטיסייר קוקוס ופינה קולדה, פירות העונה
52	<b>נמסיס שוקולד</b> עוגת שוקולד חמה, גנאש שוקולד, מלח ים וגלידת וניל
50	<b>פאי פקאן אמריקאי</b> קראמבל וניל, גלידת מרציפן ומייפל
48	<b>לימון ויוזו</b> קרום לימון ויוזו, קראמבל קורנפלקס ושוקולד לבן, פירות העונה, מרנג שרוף וגרידת לימון
52	<b>קראק פאי</b> עוגת שיבולת שועל אמריקאית וגלידה וניל

We offer prime beef shipped from Nebraska. Also known as the 'Beef State', Nebraska has 24 million acres of rangeland and pasture, and produces the best tasting beef in the world! The beef is dry-aged in our climate-controlled refrigerators until it has reached the desired level of maturation.

Mains	NIS	Sides	
<b>Beef Tenderloin</b>		<b>Mixed Potato &amp; Sweet Potato</b>	
High quality beef tenderloin, olive oil mashed potato, and onion cream		Fries seasoned with salt	24
250 grams/ 9oz	172	<b>Fried Torn Potatoes</b>	
500 grams/1lb	315	with Salsa Verde	24
750 grams/1.65 lb	435	<b>Olive Oil Mashed Potato</b>	24
<b>Entrecôte</b>		<b>Foie Gras Medallion</b>	
14-day aged Nebraska entrecôte steak, garlic confit, potatoes, salsa verde		(60 grams /2oz)	70
300 grams/10½ oz	165	<b>Tempura Onion</b>	
500 grams/1lb	275	with turmeric, nigella seeds, honey & jack Daniels glaze	30
<b>Sirloin (250 grams/ 9oz)</b>	156	<b>Spicy Hot Plate</b>	18
14-day aged steak, garlic confit, potatoes, salsa verde		<b>Bone Marrow</b>	42
<b>Lamb Spareribs</b>	159		
Lamb ribs with barbecue sauce, grilled vegetables and garlic confit		<b>Kids</b>	NIS
<b>Barbeque Chicken</b>	92	<b>Crispy schnitzel</b>	58
grilled half chicken, barbecue sauce and olive oil- mashed potatoes		<b>Hamburger (160 grams/ 5.6oz)</b>	65
<b>Grilled Seabass Fillet</b>	135	in our house bun	
Tomato vinaigrette, chard salad, white eggplant cream, thassos olives, and roasted tomatoes			
<b>Ranch Burger</b>	92		
300 grams (10 1/2 oz) chuck and rib cap, brioche bun, and aioli			
<b>Toppings:</b>			
Homemade pickles 4 NIS			
Fried onions 12 NIS,			
Fried mushrooms 12 NIS			
Pulled asado beef			
in barbecue sauce 25 NIS			
Foie gras (60 grams) 70 NIS			
<b>Linguine Aglio e Olio</b>	64		
with Parsley, sun-dried tomatoes, garlic and red chili pepper			

Starters	NIS	Specials	NIS
<b>Our Bread</b> Brioche bread, spicy hot plate, tahini, and tomato salsa	24	<b>Parker House and Asado</b> Grilled brioche bun brushed with goose fat, fried onion aioli, pulled Asado beef in barbecued sauce, mustard greens, pickles and shifka pepper sauce	94
<b>Veal Carpaccio</b> Salsa verde, remoulade aioli, and mustard greens. Served with bread	85	<b>New Orleans Hot Chicken</b> Crispy cornflake- crusted chicken thigh in a peanut butter & coconut milk marinade, brioche bread, smoked avocado, jalapeño pepper aioli, homemade lemongrass sriracha, scallions	87
<b>Mississippi</b> Mixed greens, cherry tomatoes, cucumber, red onion, chipotle aioli, cornflake-crusted chicken nuggets	74	<b>Trio</b> 300 grams (10½ oz) entrecôte, 250 grams (9 oz) sirloin, 125 grams (4.4 oz) tenderloin, garlic confit and grilled greens. Served with a side dish of your choice	425
<b>Caesar Salad</b> Caesar aioli, romaine lettuce, French toast, red onion, chicken breast, soft-boiled egg	58	<b>Lamb Chops Trio</b> 250 grams (9 oz) sirloin, 200 grams (7 oz) lamb chops, 60 grams (2 oz) foie gras, garlic confit and grilled greens. Served with a side dish of your choice	288
<b>Greens</b> Mixed greens, endive, Granny Smith apple, spiced pecans, mustard greens, green honey & ginger vinaigrette	59	<b>Lamb Chops</b> 400 grams (14 oz) lamb chops, garlic confit, Dijon mashed potato.	225
<b>Fish carpaccio</b> Kohlrabi salsa, sun-dried tomatoes, ginger, chopped almonds, tabasco and eggplant aioli	78	<b>Bone-In Prime Rib</b> Weight varies, 52 NIS per 100 grams (3½ oz) Grilled greens and a side dish of your choice	
<b>Hot Wings</b> Chicken wings with homemade American hot chili sauce, sesame seeds and scallions	63		
<b>Chicago</b> Stir-fried wild mushrooms and green vegetables, garlic, onion, spinach, white wine and parsley	63		

## Desserts

<b>Meringue &amp; Piña Colada</b> Cassis meringue, citrus coulis, coconut & pina colada crème pâtissière, seasonal fruits	48
<b>Crack Pie</b> American Oatmeal cake, served with vanilla ice cream	52
<b>Chocolate Nemesis</b> Hot chocolate cake, chocolate ganache, sea salt and vanilla ice cream	52
<b>American Pecan Pie</b> American pecan pie, vanilla crumble, marzipan and maple ice cream	50
<b>Lemon &amp; Yuzu</b> lemon & yuzu cream, cornflakes and white chocolate crumble, seasonal fruits, browned meringue and lemon zest	48