

ש"ח 94	ספיישלים פארקר האוס ואסאדו לחמניות בשומן אווז על הגריל, איולי בצל מטוגן, אסאדו מפורק ברוטב ברביקיו, עלים חרדליים, חמוצים ורוטב שיפקה	ש"ח 24	מנות ראשונות הלחם שלנו לחם בריוש, צלחת חריפים, טחינה וסלסת עגבניות
87	ניו אורלינס הוט צ'יקן פרגית במשרה חמאת בוטנים וחלב קוקוס בציפוי קורנפללקס קריספי, לחם בריוש, אבוקדו מעושן, איולי חלפניו, רוטב סרירצ'ה למון גראס מתוצרת בית ובצל ירוק.	85	קרפצ'יו עגל סלסה ורדה, חומץ בלסמי, איולי רמולד ועלים חרדליים. מוגש עם פוקצ'ה
425	טריו 300 גרם אנטריקוט, 250 גרם סינטה ו125 גרם פילה, שום קונפי וירוקים על הגריל. מוגש עם תוספת לבחירה	74	מיסיסיפי תערובת חסות, עגבניות שרי אדומות, מלפפון, בצל סגול, איולי צ'יפוטלה, ונאגטס עוף בציפוי קורנפללקס
250	צלעות טלה 400 גרם צלעות טלה, שום קונפי ופירה דיז'ון	58	סלט קיסר חסה קיסר, לחם אבוד, חזה עוף, בצל סגול, ביצה רכה ואיולי קיסר
52 ש"ח / 100 גרם	פריים ריב על העצם במשקלים משתנים מוגש עם ירוקים על הגריל ותוספת לבחירה	59	ירוקים תערובת חסות, אנדיב, תפוח גרנד סמית', אגוזי פקאן מתובלים, עלים חרדליים, וויניגרט דבש וג'ינג'ר
		78	קרפצ'יו דג סלסה קולרבי, עגבניות לחות, ג'ינג'ר, שקדים קצוצים, עלי חזרת, טבסקו ואיולי חצילים
		63	הוט ווינגס כנפיים ברוטב צ'ילי חריף אמריקאי ביתי, שומשום קלוי ובצל ירוק
		63	שיקגו לקט פטריות יער וירוקים, שום, בצל, תרד, יין לבן ופטרוזיליה על מחבת לווהטת

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
פילה בקר			
פילה בקר איכותי, פירה שמן זית וקרם בצל.			
250 גרם		172	צ'יפס תפוח אדמה
500 גרם		315	בנגיעות בטטה בתיבול מלח הדרים
750 גרם		435	קרעי תפוח אדמה מטוגנים
			באבקת ברביקיו ושום
אנטריקוט			
נתח אנטריקוט מיושן 14 יום, שום קונפי,			פירה שמן זית
תפוחי אדמה וסלסה ורדה.			
300 גרם		165	מדליון כבד אווז
500 גרם		275	60 גרם
סינטה 250 גרם			
נתח סינטה מיושן 14 יום, שום קונפי, תפוחי		156	בצל בטמפורה
אדמה בסלסה ורדה.			כורכום, קצח, גלייז דבש וג'ק דניאלס
ספיריבס טלה			
צלעות נמוכות של טלה, ברוטב ברביקיו.		159	צלחת חריפים
מוגש עם ירקות צלויים ושום קונפי.			
עוף ברביקיו			
חצי עוף בגריל, ברוטב ברביקיו, מוגש עם פירה		92	ילדים
שמן זית.			
פילה בר ים			
ויניגרט עגבניות, סלט מנגולד חם, קרם חציל		135	שניצל פריך, מוגש עם צ'יפס
לבן, זיתי טאסוס ועגבניות צלויים.			
המבורגר ראנץ'			
300 גרם בשר אונטריב ומכסה אנטריקוט,		92	המבורגר 160 גרם בלחמניית הבית, מוגש עם צ'יפס
לחמניית בריוש. מוגש עם אילוי ראנצ' וירקות			
בצד.			
תוספות להמבורגר			
חמוצים ביתיים		4	
בצל מטוגן		12	
פטריות מטוגנות		12	
אסאדו מפורק ברוטב ברביקיו		25	
מדליון כבד אווז 60 גרם		70	
לינגוויני אלי אוליו			
פטרוזיליה, עגבניות לחות, שום, פלפל, וצ'ילי		64	
אדום			

ש"ח	קינוחים
52	קרמו שוקולד על תחתית קראנצ' נוגט, פופקורן מקורמל מלוח וגלידת קפה
52	מנגו אננס קרם מנגו אננס וליים, טפיוקה ושוקולד לבן, שבבי קוקוס ופצפוצי אורז, בזיליקום ואננס
48	לימון ויוזו קרם לימון ויוזו, קראמבל קורנפלקס ושוקולד לבן, פירות העונה, מרנג שרוף וגרידת לימון
52	טארט טאטן תפוחים תפוחים מקורמלים, קינמון, מוגש עם גלידת 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	
Beef Tenderloin High quality beef tenderloin, olive oil mashed potato, and onion cream 250 grams/ 9oz 500 grams/1lb 750 grams/1.65 lb	 172 315 435	Mixed Potato & Sweet Potato Fries seasoned with salt	24
Entrecôte 14-day aged entrecôte steak, garlic confit, potatoes, salsa verde 300 grams/10½ oz 500 grams/1lb	 165 275	Fried Torn Potatoes with barbecue powder and garlic	24
Sirloin (250 grams/ 9oz) 14-day aged steak, garlic confit, potatoes and salsa verde	156	Olive Oil Mashed Potato	24
Lamb Spareribs Lamb ribs with barbecue sauce, grilled vegetables and garlic confit	159	Foie Gras Medallion (60 grams /2oz)	70
Barbeque Chicken grilled half chicken, barbecue sauce and olive oil- mashed potatoes	92	Tempura Onion with turmeric, nigella seeds, honey & jack Daniels glaze	30
Grilled Seabass Fillet Tomato vinaigrette, chard salad, white eggplant cream, thassos olives, and roasted tomatoes	135	Spicy Hot Plate	30
Ranch Burger 300 grams (10 1/2 oz) chuck and rib cap, brioche bun, and aioli	92	Bone Marrow	42
Burger toppings: Homemade pickles 4 NIS Fried onions 12 NIS, Fried mushrooms 12 NIS Pulled asado beef in barbecue sauce 25 NIS Foie gras (60 grams / 2 oz) 70 NIS		Kids	
		Crispy schnitzel , served with fries	58
		Hamburger (160 grams/ 5.6oz) in our house bun, served with fries	65
Linguine Aglio e Olio with Parsley, sun-dried tomatoes, garlic and red chili pepper	64		

Starters	NIS	Specials	NIS
Our Bread	24	Parker House and Asado	94
Brioche bread, spicy hot plate, tahini, and tomato salsa		Grilled brioche bun brushed with goose fat, fried onion aioli, pulled Asado beef in barbecued sauce, mustard greens, pickles and shifka pepper sauce	
Veal Carpaccio	85	New Orleans Hot Chicken	87
Salsa verde, remoulade aioli, and mustard greens. Served with bread		Crispy cornflake- crusted chicken thigh in a peanut butter & coconut milk marinade, served on brioche bread, smoked avocado, jalapeño pepper aioli, homemade lemongrass sriracha and scallions	
Mississippi	74	Trio	425
Mixed greens, cherry tomatoes, cucumber, red onion, chipotle aioli, cornflake-crusted chicken nuggets		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	
Caesar Salad	58	Lamb Chops	250
Caesar aioli, romaine lettuce, French toast, red onion, chicken breast, soft-boiled egg		400 grams)14 oz(lamb chops, garlic confit, Dijon mashed potato.	
Greens	59	Bone-In Prime Rib ,Nebraska beef aged for at least 21 days, weight varies.	
Mixed greens, endive, Granny Smith apple, spiced pecans, mustard greens, green honey & ginger vinaigrette		52 NIS per 100 grams (3½ oz)	
Fish carpaccio	78	Served with grilled greens and a side dish of your choice	
Kohlrabi salsa, sun-dried tomatoes, ginger, chopped almonds, tabasco and eggplant aioli			
Hot Wings	63		
Chicken wings with homemade American hot chili sauce, sesame seeds and scallions			
Chicago	63		
Stir-fried wild mushrooms and green vegetables, garlic, onion, spinach, white wine and parsley			

Desserts

Chocolate Cremeux 52

over crunchy nougat caramelized
salted popcorn and coffee ice cream.

Mango and Pineapple cream 52

mango, pineapple and lime cream,
served with tapioca and puffed rice,
white chocolate, coconut shavings
and basil

Apple Tarte Tatin 52

Caramelized apples, cinnamon served
with vanilla ice cream

Lemon & Yuzu 48

lemon & yuzu cream, cornflakes and
white chocolate crumble, seasonal
fruits, browned meringue
and lemon zest