

Appetizers	92	ראשונות
Greek Salad - Grape tomatoes, pepper, red onion, lettuce and kalmata olives in an olive oil and lemon vinaigrette with aioli and toasted bread		סלט יווני - שרי תמר , מלפפון , גמבה , בצל סגול , חסה וזיתי קלמטה בתיבול שמן זית ולימון
Caesar Salad – assorted greens topped with grilled chicken breast	94	סלט קיסר – מבחר עלים צעירים בתוספת חזה עוף צלוי
Veal Hummus – shredded veal served with crisp Laffa bread	78	חומוס עגלה – בשר עגלה מפורק לצד לאפה פריכה
Panko Cauliflower – on a bed of tahina with a dip on the side	79 96	כרובית פנקו – על מצע טחינה לצד מטבל
Liver Pâté – with onion jam and toast	94	פטה כבד – לצד ריבת בצל וטוסוטונים
Empanadas - Crispy fried dough filled with chicken pullets and lamb, with a touch of tomato salsa		אמפנדס - בצק קריספי מטוגן במילוי פרגיות ובשר כבש עם נגיעות סלסת עגבניות
Well Done Sausages – charcoal grilled, with mustard	96 62	נקנקיות וול-דאן – לצד חרדל מגריל גחלים
Soup du jour – Ask the waiter	89	מרק היום – שאל את המלצר
Kubbeh Nabilseeya - Bulgur wheat dumpling filled with premium veal, served with green tahini, herbs and wedge of lemon	98	קובה נבלוסיה - בצק בורגול במילוי בשר עגל משובח לצד טחינה ירוקה , עשבי תיבול ופלח לימון
Veal Cigar – filled with miced veal and liver, served on Green Tahini		סיגר עגל – במילוי עגל וכבד טחון , מוגש על מצע טחינה ירוקה

Sides of your choice... Basmati Rice | Flame-charred potatoes
Rosted veggies in Jospier

תוספות לבחירה: אורז בסמטי | תפוז"א מדורה | ירקות בג'וספר

בשר טרי מקבוצת  100% וול-דאן | שחיטה מקומית

סועד שאינו מזמין מנה עיקרית יחוייב על הסלטים ב-69 ₪ For those who don't order a main course the salads cost 69 NIS

Mixed Platters

מיקסים

House Mix – Entrecote, Chicken Pullet, Lamb Kebobs, Chorizos 408 מיקס הבית – אנטריקוט, פרגית, קבבוני טלה, נקניקיות צוריסוס

Premium House Mix – Prime rib, Lamb chops, Liver, Burger 512 מיקס הבית פרימיום – פריים ריב, צלעות טלה, כבד, המבורגר

Hunters Mix – Prime Rib, Veal Steak, Lamb Kebobs, Sweetbreads, Lamb chops 699 מיקס ציידים – פריים ריב, סטייק עגלה, קבבוני טלה, שקדי עגל, צלעות טלה

Slow N' Tender Mix – Lamb Spareribs, Asado Brisket, Veal, Liver 629 מיקס תבשילים – ספייר ריבס טלה, בריסקט אסאדו, עגל, כבד

Mix per Diner – Ask the waiter מיקס לפי סועד – שאל את המלצר

Sides of your choice... Basmati Rice | Flame-charred potatoes
Rosted veggies in Jospier

תוספות לבחירה: אורז בסמטי | תפו"א מדורה | ירקות בג'וספר

בשר טרי מקבוצת  100% וול-דאן שחיטה מקומית

סועד שאינו מזמין מנה עיקרית יחוייב על הסלטים ב-69 ₪ For those who don't order a main course the salads cost 69 NIS

Mediterranean Grill

גריל ים תיכוני

Local Veal Entrecote (350gr) served with chimichurri and mustard	224	אנטריקוט עגלה מקומי (350 גרם) לצד צ'ימצ'ורי וחרדל
Local Veal Entrecote (500gr) served with chimichurri and mustard	284	אנטריקוט עגלה מקומי (500 גרם) לצד צ'ימצ'ורי וחרדל
Sweetbread Skewer on a Crispy Laffa bread with house sauce	239	שיפוד שקדי עגל על מצע לאפה קריספי לצד רוטב ביתי
Premium Lamb Chops – charcoal grilled	276	צלעות טלה מנתח מובחר בגחלים לוחטות
Lamb Kebobs – on white tahina with pistachios	176	קבבוני טלה - על מצע טחינה לבנה ופיסטוקים
Entrecote Burger – with fries, assorted vegs and sauces	159	המבורגר אנטריקוט – בתוספת ציפס ומבחר ירקות ורטבים
Grilled Chicken Pullets – in olive oil dressing, cherry tomatoes and garlic confit	176	פרגיות צלויית – רוטב שמן זית שרי ושום קונפי
Grilled Chicken Breast – on a bed of herb gremolata	154	חזה עוף צלוי – על מצע גרמולטת עשבים
Prime Rib (500gr) – premium veal, grilled in the Jospier	292	פריים ריב (500 גרם) מעגלה מובחרת צלוי בג'וספר

Sides of your choice... Basmati Rice | Flame-charred potatoes
Rosted veggies in Jospier

תוספות לבחירה: אורז בסמטי | תפוח"א מדורה | ירקות בג'וספר

בשר טרי מקבוצת  100% וול-דאן שחיטה מקומית

סועד שאינו מזמין מנה עיקרית יחוייב על הסלטים ב-69 ₪ For those who don't order a main course the salads cost 69 NIS

Slow N' Tender

התבשילים שלנו:

Asado on the Bone – with roasted mushrooms and onions

218

אסאדו עגל על העצם - בליווי פטריות ובצלים קלויים ברוטב יין אדום

American Brisket – lightly smoked beef cut

228

בריסקט אמריקאי – נתח חזה בקר בעישון קל

Roast Beef –in a sweetish wine sauce and champignon mushrooms. Served on a bed of sweet potato puree

279

צלי בקר – ברוטב יין מתקתק ופטריות שמפיניון. מוגש על מצע של פירה בטטה

Lamb Spareribs – slow-cooked chef's cut

286

ספייר ריבס טלה – נתח בקיצוב השף בבישול ארוך

Sides of your choice... Basmati Rice | Flame-charred potatoes
Rosted veggies in Josper

תוספות לבחירה: אורז בסמטי | תפוח"א מדורה | ירקות בג'וספר

בשר טרי מקבוצת **WELL DONE** 100% וול-דאן שחיטה מקומית

סועד שאינו מזמין מנה עיקרית יחוייב על הסלטים ב-69 ₪ For those who don't order a main course the salads cost 69 NIS