

שיפודים (המחיר לשיפוד)

לכבות עוף	42 ש"ח
כנד עוף	42 ש"ח
פרגית	42 ש"ח
קבב בקר	42 ש"ח
קבב כבש	42 ש"ח
לכבות אווז	42 ש"ח
חזה עוף	42 ש"ח
אשכי עגל	48 ש"ח
מרגז חריף	48 ש"ח

המבורגר הקצבים

בשר בקר מובחר הנתחן במקום, מוגש בלחמניה עם שומשום לצד חסה, עגבניה, בצל, צ'יפס ורטבי הבית.

המבורגר הקצבים	250 גרם	88 ש"ח
דאבל הקצבים	500 גרם	108 ש"ח
תוספות להמבורגר		
ביצת עין - 10 ש"ח	פטירות - 8 ש"ח	מולארד 16 ש"ח
ריבת בצל - 10 ש"ח		

דגים*

* זמן הכנה: 25 דקות חוץ מהסלמון

פילה לברק צרוב במחבת	על מצע ניוקי לצד סלט עלים	119 ש"ח
פילה דניס צרוב במחבת	על מצע ניוקי לצד סלט עלים	119 ש"ח
שיפוד סלמון	סלמון צלוי על הגריל	98 ש"ח

עיקריות

חזה עוף צלוי על הגריל	בליווי אורז/צ'יפס/פירה	80 ש"ח
סטייק פרגית בתיבול הקצבים	300 גר'	88 ש"ח
שניצל הבית	מוגש עם צ'יפס, מלח ולימון	68 ש"ח

חוט שדרה	58 ש"ח
חזה מולארד	58 ש"ח
שומן כבש (ליה)	58 ש"ח
אשכי הודו	58 ש"ח
נתח קצבים (ספק)	58 ש"ח
אנטריקוט	68 ש"ח
שקדי עגל	88 ש"ח
פילה בקר	88 ש"ח
כנד אווז	128 ש"ח

תוספות

סלט ישראלי קצוץ	36 ש"ח
חסה, עגבניות שרי צבעוניות, מלפפון, בצל סגול (חתוך גס)	
פירה תפ"א	34 ש"ח
מוגש עם בצל מטוגן	
צ'יפס	34 ש"ח
טבעות בצל	38 ש"ח
צ'יפס בטטה	38 ש"ח
אורז לבן בתיבול השף	32 ש"ח
סמגטי ברוטב עגבניות	38 ש"ח
הום פרייז	38 ש"ח
קוביות תפוחי אדמה מטוגנות ומוקפצות ברוטב צ'ילי מתוק	
אנטיפסטי	38 ש"ח
ירקות העונה בתיבול השף	

מנת ילדים

שניצל / המבורגר / נקניקיות	58 ש"ח
מוגש עם צ'יפס	

צלייה של בשר היא אומנות

חלק מרכזי מהעניין אשר קובע רבות לגבי טעמו של הבשר והחוויה הקולינרית כולה, נוגע לקביעת מידת העשייה המתאימה לכל סוג בשר וכמה זמן בישול מתאים כדי להגיע למידה הנכונה.

מידת עשייה רייר (R) - צריבה מינימלית כאשר מרכזו של הבשר נשאר אדום ונא אך חלקיו החיצוניים עשויים.

מידת עשייה מדיום רייר (MR) - צלייה של מעטפת הבשר החיצונית כאשר פנים הנתח ורדרד ומרכזו עדיין מעט נא.

מידת עשייה מדיום (M) - פנים הנתח בצבע ורדרד ואילו החלק החיצוני עשוי היטב.

מידת עשייה מדיום-וול (MW) - בצליה זו מרכזו של הבשר מגיע לצבע ורדרד- אפרפר והחלק החיצוני עשוי היטב.

מידת עשייה וול-דאן (WD) - במידת צלייה זו הנתח עשוי היטב. המעטפת החיצונית מעט "שרופה" והחלק הפנימי בצבע אפרפר.

נתחים

כל הנתחים מוגשים בליווי צ'ימיצ'ורי, קונפי שום ותפ"א.

אנטריקוט נברסקה 330 גר'	179 ש"ח
מידת הצליה המומלצת +M	
אסאדו טלה על העצם 400 גר'	179 ש"ח
מידת הצליה המומלצת M	
סינטה נברסקה 300 גר'	179 ש"ח
מידת הצליה המומלצת M	
מדליוני פילה בקר 250 גר'	189 ש"ח
מידת הצליה המומלצת MR	
צלעות בייבי כבש 320 גר'	249 ש"ח
דואט אנטריקוט	249 ש"ח
אנטריקוט (330 גר')	
+ נתחי כנד אווז (100 גר')	
מידת הצליה המומלצת +M	
רוסיני	259 ש"ח
מדליוני פילה מיניון (200 גר')	
+ נתחי כנד אווז (100 גר')	
מידת הצליה המומלצת M	
ברוסקטות כנד אווז 200 גר'	199 ש"ח
לצד ריבת בצל ושברי מקרונים	

ספיישל נתחים מובחרים

אנטריקוט ספיישל | 500 גר' | 1 ק"ג

מידת הצליה המומלצת +M

סטייק עגלה שחורה על העצם

| Cotes de Boeuf

מידת הצליה המומלצת +M

פלטת בשרים לפי משקל

מינימום הזמנה 600 גר'

כל סוגי הבשרים במשקל של 200 גר' ומעלה

למעט קבב 150 גר'

פרגיות / כנד עוף	42 ש"ח ל-100 גרם
קבב בקר / קבב כבש /	
חזה עוף / ספק / לכבות עוף	
מרגז / אשכי עגל	
שומן כבש ליה /	
לכבות אווז / חוט שידרה	
מולארד / אשכי הודו /	
אנטריקוט	

פילה בקר / שקדי עגל	68 ש"ח ל-100 גרם
צלעות כבש / כנד אווז	

279 ש"ח ל-500 גר'

52 ש"ח ל-100 גרם

על השולחן מוגשות לאפות חמות וסלטי הבית ללא הגבלה
הסלטים נעשים במטבחנו מידי יום באהבה.
מחיר לסועד 26 ש"ח
* ילדים מתחת לגיל 10 לא מחוייבים בתשלום.
סועד שלא מזמין מנה עיקרית/2 שיפודים - **46 ש"ח**

מנות פתיחה

- 78 ש"ח** מרגז הבית
5 נקניקיות חריפות
- 28 ש"ח** חומוס הבית
שמן זית, פטרוזיליה / ללא תיבול
- 58 ש"ח** חומוס שווארמה
חומוס בתוספת בשר מפורק
ופטרוזיליה
- 68 ש"ח** 2 סירות מח עצם

- 38 ש"ח** חציל בלאדי
עם טחינה, שמן זית
ומלח אטלנטי
- 52 ש"ח** כרובית מצופה
על מצע סלט לצד צ'ילי מתוק
- 52 ש"ח** פטריות צליות
פטריות פורטבלו מוקפצות בתיבול השף
- 68 ש"ח** קרפצ'ו פילה בקר
פרוסות דקיקות של פילה נע בכבישה קלה
של לימון, שמן זית ובלסמי.
- 38 ש"ח** כנפי עוף
כנפי עוף מטוגנות בצ'ילי מתוק
רוטב ברביקיו, כוסברה ושומשום
- 48 ש"ח** סיגרים מרוקאיים
4 יחידות סיגר במילוי בשר חריף
עבודת יד

יין הבית

כוס יין אדום / לבן / רוזה
מבחר יינות - שאל את המלצר
36 ש"ח

בירות

בירה מהחבית

חצי	שליש
34 ש"ח	29 ש"ח
34 ש"ח	29 ש"ח
38 ש"ח	32 ש"ח

קרלסברג
טובורג
ווינשטפן

בירה - בקבוק

קרלסברג
הייניקן
גולדסטאר
קורונה
ווינשטפן

24 ש"ח
24 ש"ח
24 ש"ח
26 ש"ח
28 ש"ח

צייסר	כוס	בקבוק
20 ש"ח	37 ש"ח	185 ש"ח
20 ש"ח	37 ש"ח	185 ש"ח
26 ש"ח	42 ש"ח	279 ש"ח 700 מ"ל
26 ש"ח	48 ש"ח	339 ש"ח 700 מ"ל
26 ש"ח	48 ש"ח	339 ש"ח 700 מ"ל
26 ש"ח	48 ש"ח	279 ש"ח 1 ליטר
26 ש"ח	48 ש"ח	349 ש"ח 700 מ"ל

משקאות

- לימונדה - קנקן 1/2 ליטר **14 ש"ח**
- גזוז משמש / ענבים - קנקן 1/2 ליטר **14 ש"ח**
- סודה **11 ש"ח**
- נביעות מים מינרלים **11 ש"ח**
- קוקה-קולה **14 ש"ח**
- קוקה-קולה זירו **14 ש"ח**
- ספרייט **14 ש"ח**
- ספרייט זירו **14 ש"ח**
- פאנטה **14 ש"ח**
- FUZE tea **14 ש"ח**
- נביעות + אפרסק / ענבים / תפוח **14 ש"ח**
- פריגת משקה קל תפוזים **14 ש"ח**
- פריגת משקה קל אשכוליות **14 ש"ח**
- פריגת משקה קל ענבים **14 ש"ח**
- מאלטי - בירה שחורה **14 ש"ח**
- פֶרֶלֶה Ferrarelle **26 ש"ח**
מים מינרליים מוגזים טבעיים | 750 מ"ל
- Natia - מים מינרליים טבעיים | 750 מ"ל **26 ש"ח**
- משקה אנרגיה XL **12 ש"ח**

אלכוהול

- ערק
- ערק לימונים
- פינלנדיה
- גרייגוס
- בלוגה
- ואן גוך אסאי
- בלאק לייבל

שלושת הקצבים

Meat Restaurant



בהשגחת הרבנות

עסקיות צהריים

מוגש בין השעות 12:00-17:00 בימי חול בלבד

כל המנות העסקיות מוגשות יחד עם 8 סוגים שונים של סלטי הבית, לאפות, תוספת אישית ושתיה לבחירה.

* סועד שמזמין סלטים ללא מנה עסקית מחוייב בתשלום של 46 ש"ח

שיפודים

עסקית הקצבים - 88 / 98 ש"ח

שני שיפודים לבחירה:

לבבות עוף | פרגית | כבד עוף | חזה עוף | קבב הבית
קבב כבש | לבבות אווז | אשכי עגל | חוט שדרה | אנטריקוט
חזה אווז | שומן כבש | אשכי הודו | מרגז | נתח קצבים
* בהזמנת שני שיפודי אנטריקוט, חזה אווז, שומן כבש,

אשכי הודו, מרגז ונתח קצבים **מחיר עסקית - 98 ש"ח**

דגים

שיפוד פילה סלמון על הגריל - 89 ש"ח

מוגש בתוספת קונפי שום, צ'ימיצ'ורי ורוטב הבית

פילה דניס צרוב במחבת - 109 ש"ח

על מצע פירה לצד סלט ירקות

פילה לברק צרוב במחבת - 109 ש"ח

על מצע פירה לצד סלט ירקות

שלושת הקצבים



Meat Restaurant



בשר

בהשגחת הרבנות

תוספות אישיות לבחירה

צ'יפס | אורז הבית | תפו"א אפוי
סלט ירקות | ספגטי ברוטב עגבניות

שתיה לבחירה

כוס מיץ תפוזים | כוס לימונדה

שתיה קלה - 7 ש"ח

קוקה קולה | קולה זירו | ספרייט | ספרייט זירו | פאנטה
סודה | מים מינרלים | ענבים | תפוזים | אשכוליות | בירה שחורה

* שדרוג לבירה 1/3 מהחבית / בקבוק - 15 ש"ח

קרלסברג | הייניקן | גולדסטאר | קורונה

* שדרוג לכוס יין הבית אדום/לבן - 14 ש"ח

שתיה חמה

אספרסו קצר | אספרסו ארוך | תה נענע - 7 ש"ח

קינוחים

שאל את המלצר - 26 ש"ח

* פירות העונה: אבטיח + מלון