

ראשונות

32	לחם הבית פרנה, שמן זית בלסמי, חמאת אורגנו ביתית וסלסה פיקנטית
42	כבד קצוץ ברולה בצל, שמאלץ, ריבת הבית ולחם מחמצת
55	קרפצ'ו פרה פרה פרמז'ן, רוקט, שמן זית, לימון, נגיעות בלסמי ולחם מחמצת
65	נקניקיות בעבודת יד בצל מדורה, חרדל
65	אסאדו בקרואסון בריוש ברביקו, בצל מוחמץ, רוקט, איולי צ'יפוטלה וריבת בצל
53	סלט עגבניות בצל סגול, בזיליקום, כוסברה, אורגנו ונענע, גבינה מקומית, בלסמי מצומצם
47	סלט עלים ירוקים רוקט, סלנובה, שקדים וגבינת עיזים מקומית
52	סלט קיסר חסה קיסר, קרוטונים, פרמז'ן ורוטב קיסר. תוספת עוף ב-20 ש"
44	קרפצ'ו חציל קרם עגבניות, צ'ימיצ'ורי, טחינה גולמית, שמן זית, לימון ולחם מחמצת

סטייקים

189	אנטריקוט 300 גרם מוגש עם תוספת לבחירה
169	סינטה 300 גרם מוגש עם תוספת לבחירה
149	נתח קצבים 300 גרם, ציר בקר, מוגש עם תוספת לבחירה
195	פילה עגל 250 גרם מוגש עם פירה חלבי וציר בקר

עיקריות

המנות מוגשות עם צ'יפס/פירה/בטטה וקרם פרש/שעועית ירוקה/סלט עלים ירוקים

85	המבורגר בקר/טלה 200 גרם לחמניית בריוש, עגבנייה, בצל, חסה ומלפפון חמוץ
85	המבורגר ביונד לחמנייה טבעונית, עגבנייה, בצל, חסה ומלפפון חמוץ
89	סטייק פרגית
92	שניצל עגל
85	שניצל עוף

89	פסטה קצבים פסטה טריה, ציר בקר, עגבניות צלויות, נתחי בקר, בזיליקום, גרידת לימון ופרמז'ן
79	פסטה טבעונית

ילדים

עד גיל 12

50	המבורגר צ'יפס וירקות
50	שניצלונים צ'יפס
50	פסטה

מעל ההמבורגר:	
4	בצל צרוב/פלפל חריף
7	ביצת עין/ריבת בצל/פטריות צרובות
11	גבינת גאודה/צ'דר/עיזים
18	אנטריקוט / אסאדו



תפריט צהריים

מוגש בשעות 12:00-17:00 בימים א'-ה' (לא בחגים)

מנה ראשונה לבחירה כלולה במחיר העסקית

סלט עלים ירוקים, כבד קצוץ ברולה, קרפצ'יו חציל, לחם הבית, סלט כבדים, סלט קיסר ללא עוף
או: קרפצ'יו/נקניקיות בעבודת יד בתוספת של 25 ₪

מנה עיקרית לבחירה

המנות מוגשות עם צ'יפס/פירה/בטטה וקדם פרש/שעועית ירוקה/סלט עלים ירוקים

149	סטייק אנטריקוט 250 גרם/סינטה 300 גרם
139	נתח קצבים 300 גרם, ציר בקר, מוגש עם תוספת לבחירה
94	סטייק פרגית
97	שניצל עגל
90	שניצל עוף
90	חזה עוף בגריל
90	המבורגר בקר לחמניית בריוש, עגבנייה, בצל, חסה ומלפפון חמוץ
90	המבורגר טלה לחמניית בריוש, עגבנייה, בצל, חסה ומלפפון חמוץ
90	המבורגר ביונד לחמנייה טבעונית, עגבנייה, בצל, חסה ומלפפון חמוץ
94	פסטה קצבים פסטה טריה, ציר בקר, עגבניות צליות, נתחי בקר, בזיליקום, גרידת לימון ופרמזן

מעל ההמבורגר:

4	בצל צרוב/פלפל חריף
7	ביצת עין/ריבת בצל/פטריות צרובות
11	גבינת גאודה/צ'דר/עייזים
18	אנטריקוט / אסאדו

גם בצהריים ניתן להנות מנתחים על עצם בארוחה עסקית - כדאי לשאול את המלצר

ילדים

עד גיל 12

46

המבורגר/שניצלונים עם צ'יפס וירקות/פסטה

שתייה עסקית

כוס יין 19/29 בירות 21/29

קינוח עסקי 32

פדה
גדרה

WINE & DRINKS

WHITE WINE

2 VATS (ישראל)

כוס 39 | בקבוק 148

פינק סובניון יקב תשבי (ישראל)

כוס 36 | בקבוק 130

יתיר הר עמשא לבן יקב יתיר (ישראל)

כוס 47 | בקבוק 188

ירדן סובניון בלאן (ישראל)

כוס 41 | בקבוק 148

DRINKS

נביעות זכוכית 13

קולה קלאסי, קולה זירו, פאנטה, ספרייט זירו, פריגת ענבים, סיידר תפוחים צלול, פריגת לימונענע, פריגת תפוזים, פיוז תה 15

פררלה (750 מ"ל) 25

פררלה (330 מ"ל) 15

COCKTAIL

BAZOOKA SUNRISE

וודקה, טריפל סק, בזוקה ואננס

טעם ילדות אלכוהולי

45

COCO CAMPARI

גיין, קמפרי, קוקוס ואננס

מרירות היא לא מילה גסה

45

GINGER KHAN

וודקה, תפוח, אגס, קיווי וגיינג'ר

חריפות עדינה על השפתיים

45

RED WINE

סנטה אנה מלבק רזרב (ארגנטינה)

כוס 35 | בקבוק 128

לאס וינאס ריוחה קריאנזה (ספרד)

כוס 37 | בקבוק 133

יתיר הר עמשא (ישראל)

כוס 51 | בקבוק 203

גמלא סנג'ובזה (ישראל)

כוס 45 | בקבוק 172

ירדן סירה (ישראל)

כוס 50 | בקבוק 198

ALCOHOL

וודקה

סטוליצי'ניה 32 | בלוגה 46

גיין

בומביי 44

רום

קפטן מורגן ספייס 44

טקילה

קווארבו גולד 36

אפריטיף

קמפרי 34 | אפרול 32

וויסקי

ג'יימסון 41 | ג'וני ווקר שחור 46 | מקאלן 69

אניס

ערק עלית 32 | אוזו פאלומרי 39

BEER

סן מיגל

שליש 30 | חצי 36

קרלסברג לומה

בקבוק 32

מלכה אדמונית PALE ALE

בקבוק 32

ליפמנס'ס בירת פירות

בקבוק 32

גולדסטאר לאגר כהה

בקבוק 32

פרה
גדרה





המומחיות שלנו

מבחר נתחי בשר מפרות ארץ ישראליות, נתחים אלו עוברים יישון בשיטת "Dry Aged" במקרר מיוחד במטפרטורה של 0 מעלות לתקופה שבין 21-60 ימים. תהליך היישון מעניק לבשר טעמים עזים ועמוקים, כל הנתחים מגיעים על עצם השומרת על עסיסיות הנתח ומחזקת את הטעמים. מבחר הנתחים משתנה בהתאם לקצב היישון.

נתחים

המנות מוגשות עם צ'יפס/פירה/בטטה וקדם פרש/שעועית ירוקה/סלט עלים ירוקים



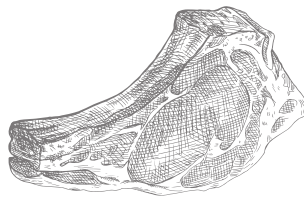
דנבר קאט
52 ₪ ל100 גרם

נתח בקיצוב ייחודי המגיע מאיזור הצלעות הקידמיות, אחוז שומן גבוה



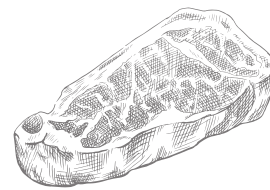
טי-בון/ פורטר האוס
58 ₪ ל100 גרם

עצם בצורת T, מצד אחד נתח סינטה, ומצד שני טעימת נתח פילה מובחר



אנטריקוט
58 ₪ ל100 גרם

נתח המגיע מהצלעות האחוריות, בעל שיוש שומן לאורך כל הנתח

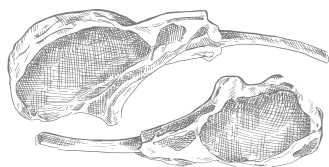


ניו-יורק
52 ₪ ל100 גרם

סינטה על עצם, חלק אחורי רזה, עטוף בפס שומן מבחון

פינוקים מהקצביה לאוהבי בשר

200 גרם של פינוקים מובחרים בהזמנת נתח



צלעות טלה
85 ₪



טי-בון טלה
80 ₪



נתח קצבים
70 ₪

מידות עשייה

WD

WELL DONE (עשוי היטב)
רמת הצלייה הגבוהה ביותר כל הנתח עשוי בצורה אחידה בגוון חום טמפרטורת צלייה +70 מעלות

MW

MEDIUM WELL (עשוי)
רוב הנתח צלי היטב ייתכן גוון ורדרד במרכז הנתח טמפרטורת צלייה 65-70 מעלות

M

MEDIUM (עשוי למחצה)
מעטפת צליה היטב רוב הנתח עשוי אך במרכזו גוון ורוד טמפרטורת צלייה 60-65 מעלות

MR

MEDIUM REAR (נא למחצה)
מעטפת הנתח צרובה בגוון חום פנים הנתח מאופייני בצבע ורדרד טמפרטורת צלייה 56-60 מעלות

R

RARE (נא)
מעטפת הנתח צרובה מבחון פנים הנתח אדום טמפרטורת צלייה 47-51 מעלות



סעודת קצבים

הקצבים שלנו הרכיבו את ארוחת החלומות
כל מה שטעים, מושחת ומעניין נמצא ממש כאן

שישה סוגים של מנות למרכז השולחן

סלט עגבניות	לחם הבית
קרפצ'יו חציל	כבד קצוץ ברולה
סלט עלים ירוקים וגבינת עיזים	קרפצ'יו פרה פרה

פינוקים מהקצביה

400 גרם בשר נטו לאדם!

דנבר קאט, ניו יורק סטייק, פורטר האוס על עצם - פרום	נתחים מדהימים על עצם
פילה עגל, צלעות טלה, טיבון טלה, נתח קצבים	פלטת החלומות

תוספות חמות במילוי חופשי

צ'יפס/ פירה/ בטטה וקרם פרש/ שעועית ירוקה/ סלט עלים

קינחים

קרם ברולה/ מלבי (פרווה וטבעוני)/ נמסים

שתייה - במזיגה חופשית

שתייה חמה, שתייה קרה, בירה מהחבית, כוסות יין אדום/לבן

מחיר לסועד 350 שח

הארוחה מוצעת ל-6 סועדים ומעלה
בתיאום מראש או על בסיס זמינות
מתאים גם לקבוצות/ אירועים גדולים
שאלו אותנו ונשמח לתאם ולתת פרטים נוספים



אורזים לכם את כל מה שטוב! הבשר שלנו אצלכם בבית

סטייקים (מחיר ל-1 ק"ג)



₪ 160	סינטה פרימיום
₪ 200	אנטריקוט
₪ 200	פילה עגל

נתחים (מחיר ל-1 ק"ג)

₪ 185	דנבר קאט
₪ 185	ניו-יורק
₪ 225	אנטריקוט
₪ 225	פורטר האוס / טי-בון



בשרים (מחיר ל-1 ק"ג)



₪ 90	המבורגר בקר/טלה
₪ 185	צלעות טלה
₪ 225	טי-בון טלה
₪ 225	נתח קצבים

ניתן לקנות בפרה פרה אקספרס (הבילויים 7, גדרה - צמוד למסעדה)
להזמנות : 08-9398820 (שלוחה 1 או 2)



מנות אחרונות

- 46 קרם ברולה קלאסי
- 44 קראק פאי
קרמל מלוח וגלידת וניל
- 43 פנקוטה וניל
קורנפלקס, קרמל מלוח
- 47 פאי פיסטוק לימון
קצפת, דולצ'ה
- 41 מלבי
בוטנים מסוכרים, קוקוס קלוי וסירופ מי ורדים * טבעוני
- 45 נמסיס
קראמבל שוקולד מלוח וטווייל שומשום
* ניתן לקבל ללא גלוטן

שתייה חמה

- תה 10
- אספרסו/ארוך 10
- אספרסו נפול/ארוך 12
- קפה שחור 11
- אמריקנו 14
- קפוצ'ינו 14