

ראשונות

32	לחם הבית שמן זית בלסמי, חמאת אורגנו, סלסת עגבניות
42	כבד קצוץ ברולה שמאלץ, בצל, ריבת הבית, לחם שאור
51	כנפיים חמאת סריראצ'ה
55	קרפצ'יו סינטה שמן זית, בלסמי, פרמזן, עלי רוקט, לחם שאור
47	סלט עלים ירוקים מיקס עלים, שקדים קלויים, גבינת עיזים
52	סלט קיסר חסה קיסר, קרטונים, פרמזן, רוטב קיסר. תוספת עוף ב-20 ₪
55	סלט כבדים כבד, בצל מטוגן, ארוגולה, צנונית, בצל ובלסמי מצומצם
44	קרפצ'יו חציל שמן זית, טחינה גולמית, צ'ימיצ'ורי, סלסת עגבניות, לחם שאור
55	נקניקיות בעבודת יד בצל מטוגן וחרדל

סטייקים

המנות מוגשות עם צ'יפס/פירה/שעועית ירוקה/סלט עלים/תפוז"א מדורה

199	אנטריקוט 300 גרם
179	סינטה 300 גרם
169	דנבר 300 גרם
149	נתח קצבים 300 גרם
195	פילה עגל 250 גרם. מוגש על מצע פירה

עיקריות

המנות מוגשות עם צ'יפס/פירה/שעועית ירוקה/סלט עלים/תפוז"א מדורה

89	המבורגר בקר/טלה 200 גרם לחמניית בריש, חסה, עגבנייה, מלפפון חמוץ, בצל סגול
89	המבורגר ביונד לחמניה טבעונית, חסה, עגבנייה, מלפפון חמוץ, בצל סגול
89	סטייק פרגית
89	שניצל עוף
89	פסטה קצבים פפרדלה, ציר בקר, חמאה, עגבניות שמש, נתחי בקר, בזיליקום, גרידת לימון, פרמזן
89	קבב קצבים
79	כבד ובצל ביין

ילדים

עד גיל 12

55

המבורגר צ'יפס, מוגש לצד חסה, עגבנייה, מלפפון חמוץ
שניצלונים צ'יפס, מוגש לצד חסה, עגבנייה, מלפפון חמוץ
פסטה נפוליטנה/שמנת/רוזה

מעל ההמבורגר:

בצל מטוגן/פלפל חריף/ביצת עין/

ריבת בצל/פטיות מטוגנות

8

גבינת צ'דר/גאודה/עיזים/צ'דר טבעונית

15

אנטרקוט/אסאדו

20

תוספת קציצה

21

פרה
גדרה

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/כנפיים בתוספת של 25 ₪

מנה עיקרית לבחירה

המנות מוגשות עם צ'יפס/פירה/שעועית ירוקה/ סלט עלים ירוקים/ תפ"א מדורה

175	סטייק אנטריקוט 250 גרם
159	סינטה 250 גרם
159	דנבר 300 גרם
149	נתח קצבים 300 גרם
95	סטייק פרגית
95	שניצל עוף
95	חזה עוף בגריל
95	קבב קצבים
95	המבורגר בקר לחמניית בריוש, עגבנייה, בצל, חסה ומלפפון חמוץ
95	המבורגר טלה לחמניית בריוש, עגבנייה, בצל, חסה ומלפפון חמוץ
95	המבורגר ביונד לחמנייה טבעונית, עגבנייה, בצל, חסה ומלפפון חמוץ
95	פסטה קצבים פפרדלה, ציר בקר, עגבניות צליות, נתחי בקר, בייליקום, גרידת לימון ופרמזן

מעל ההמבורגר:

בצל מטוגן/פלפל חריף/ביצת עין/

ריבת בצל/פטריות מטוגנות

גבינת צ'דר/גאודה/עזים/צ'דר טבעונית

אנטרקוט/אסאדו

תוספת קציצה

8

15

20

21

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

ילדים

עד גיל 12

55

פסטה/המבורגר/שניצלונים עם צ'יפס וירקות

שתייה עסקית

כוס יין 19/29 בירות 21/29

קינוח עסקי 34

פרה
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 15

פריגת ענבים, פריגת לימונענע, פריגת תפוזים,

סיידר תפוחים צלול, פיוז תה 16

פררלה (750 מ"ל) 25

פררלה (330 מ"ל) 15

COCKTAIL

Green Gin

קוקטייל על בסיס ג'ין, סאור חמצמן ותוספת פרשית וקלאסית

של מלפפונים

48

Mojito Lychee

קוקטייל על בסיס רום, מנגו, לימון וליצי

48

Tropipi

קוקטייל על בסיס רום, מרטיני ביאנקו, סירופ בננה

מתקתק ומין גויאבה

48

Citrus Spice

קוקטייל עדין על בסיס ג'ין, פסילורה, אשכולית לבנה

וארומה של צילי חריף

48

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

סטוליץ'ניה 32 | בלוגה 46

ג'ין

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

ליפמנ'ס בירת פירות

בקבוק 32

גולדסטאר לאגר כהה

בקבוק 32



פרה
גדרה



המומחיות שלנו

נתחי בשר מפרות ישראליות אשר עוברים יישון בשיטת Dry Aged בטמפרטורה מבוקרת של 0 מעלות, למשך 21-60 יום. היישון מעניק לבשר טעמים עמוקים ועזים, ושומר על עסיסיותו. מבחר הנתחים משתנה בהתאם לקצב היישון

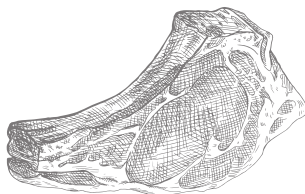
נתחים | 58 ₪ ל100 גרם

המנות מוגשות עם צ'יפס/פירה/שעועית ירוקה/סלט עליס/תפוזי"א מדורה



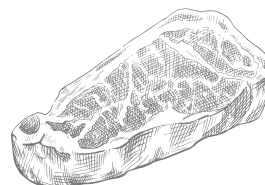
טי-בון/ פורטר האוס

נתח רוזה המשלב סינטה ופילה משני צידי עצם בצורת T, בפורטר האוס חלק נדיב יותר של פילה



אנטריקוט

נתח מובחר מהצלעות האחוריות, בעל אחוז שומן גבוה וטעמים עמוקים

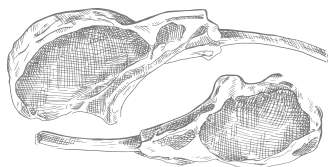


ניו-יורק

נתח מאוזן בטעמיו עם שכבת שומן חיצונית עדינה

ביסים נוספים לארוחה מושלמת

200 גרם של פינוקים מובחרים בהזמנת נתח



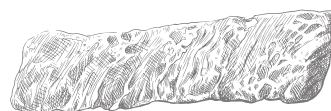
צלעות טלה

80 ₪



טי-בון טלה

80 ₪



נתח קצבים

80 ₪

פלטת בשרים זוגית - שאלו את המלצר

כ-800 גרם בשר נטו במידת העשייה המומלצת

480/330 ₪

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

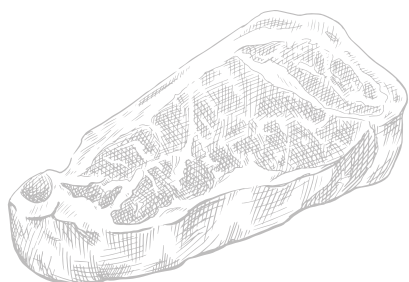
MEDIUM REAR (נא למחצה)
מעטפת הנתח צרובה בגוון חום
פנים הנתח מאופייני בצבע ורדרד
טמפרטורת צלייה 56-60 מעלות

R

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



אורזים לכם את כל מה שטוב! הבשר שלנו אצלכם בבית



סטייקים (מחיר ל-1 ק"ג)

₪ 190	סינטה פרימיום
₪ 250	אנטריקוט
₪ 210	פילה עגל



בשרים (מחיר ל-1 ק"ג)

₪ 90	המבורגר בקר/טלה
₪ 195	צלעות טלה
₪ 225	טי-בון טלה
₪ 150	נתח קצבים



נתחים על עצם שאלו אותנו



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



מנות אחרונות 49

קרם ברולה קלאסי
*ללא קמח

קראק פאי
קרמל מלוח, גלידת וניל

פאי פיסטוק לימון
פירות יער
* פרווה

נמסים
קראמבל שוקולד, גלידת וניל
*ניתן לקבל בגרסה ללא קמח

עוגת גבינה באסקית
קרמל מלוח

מלבי
בוטנים מסוכרים, קוקוס קלוי, סירופ מי ורדים
* טבעוני

שתייה חמה

תה 10

אספרסו/ארוך 10

אספרסו כפול/ארוך 12

קפה שחור 11

אמריקנו 14

קפוצ'ינו 14

