

MONTEFIORE N°21

TRIGER BUTCHERY & WINE

התחלות

לחם חמאת קצבים ופלפל חריף 26

שפיץ שייטל בכבישה קרה פרוס דק דק, שמן זית, חרדל בר ביתי ומלח מלדון 49

שורט ריב של כל הלילה בציר בקר, פלפל חריף טרי, לחם קלוי ואיולי 39

טרטר שייטל לחם קלוי, איולי, אורגנו טרי וקראנץ פיסטוק 54

ירקות מהחוזה האורגנית שלנו בחוקוק

קולורבי צלוי שמן זית מתובל, מלח מלדון ורוטב ברנייז 39

לבבות של חסה רוטב קיסר, פרמזן, צלפים טריים ופטה גלילית מעודנת 56

אנדיב סגול גרגר נחלים, חסה מסולסלת, הבייבי של הלבבות ווינגרט חרדל קלאסי 52

עגבניות שאלוט, צ'רביל ושמן זית מתובל 45

בשר שאנחנו מגדלים ומיישנים

סמאשבורגר קצבים עם איולי וגבינת גאודה בלחמניה רכה וצרובה.

מוגש עם צ'יפס פריך או סלט ירוק לבחירה 75

T-Cut 220 גרם של נתח משתנה, מוגש עם צ'יפס פריך או סלט ירוק לבחירה 89

פילה בקר עם פירה רובושון, כרישה צלוייה וציר בקר 129

פריים ריב מיושן על העצם 48 ל-100 גרם

סינטה מיושנת על העצם 48 ל-100 גרם

ליד הבשר

צ'יפס פריך 15

פירה רובושון קלאסי 19

סלט ירוק קטן בויניגרט חרדל 16

כרישה צלוייה על הפלנצ'ה 17

מתוק

מוס שוקולד מריר אנגלז וסבלה אגוזי לוז 39

עוגת גבינה ניו יורק סטייל ורוטב טופי 39

