

# תפריט קיץ

## פותחים שולחן

|    |                     |  |
|----|---------------------|--|
| 58 | לחם בריוש עם מטבלים | לחם עם שלושה מטבלים שמתחלפים כל יום                            |
| 69 | לחם עם סלטים        | לחם מחמצת עם שלושה מטבלים לצד חומוס עדשים, סלט ירקות וסלט היום |
| 28 | מיקס חריפים         | שלושה סוגי חריפים משתנים כל יום                                |
| 24 | מיקס טחינה          | שלושה סוגי טחינה משתנים  |
| 48 | סלט ירקות           | ירקות העונה חיים בהתאם למה שיש                                 |
| 32 | תוספת לחם           |  |

## מרקים

|    |                |  |
|----|----------------|--|
| 72 | מרק עוף קלאסי  | ציר עוף עמוק, ד'ולין ירקות ומיני קניידלך |
| 65 | מרק שמזכיר בית | ציר ירקות, גרגרי חומוס עם בטטה ועדשים    |

## טעימות לנשמה

|    |                    |   |
|----|--------------------|---|
| 75 | לטשטש את הגבולות   | טרטר בשר, טרטר אבטיח, בצל כבוש, קרם קליפות אבטיח, טארטלט, פרמזן ירושלמי |
| 72 | מסע לתוך הניגודיות | דג בכבישה חמה, בתוך שלולית של קולי לפלל אדום וצהוב, קוויאר גרגרי חרדל   |

## סלטים

|     |                |   |
|-----|----------------|---|
| 79  | צבעים של גאולה | רוטב דלעת, אצבעות דלעת צלויים, ריבת מלון דלעת, עדשים שחורות, גרעיני דלעת מקורמלים |
| 165 | סלט פרגית      | פרגית על הגריל, חסה, מלפפון, עגבניה, ד'ולין דלעת, תפוח עץ, בצל סגול, רוטב השף     |
| 248 | סלט אנטריקוט   | אנטריקוט על הגריל, חסה, מלפפון, עגבניה, ד'ולין דלעת, תפוח עץ, בצל סגול, רוטב השף  |

## כל ההתחלות טובות

|    |                     |  |
|----|---------------------|--|
| 98 | חלונות ירושלים      | מכסה אנטריקוט, רוטב טופי, קרם ירושלמי  |
| 89 | אור גדול מאיר הכל   | כבד קצוץ, צ'אטני אבטיח, קריספי בצל, שבבי שוקולד מריר                           |
| 89 | כריך של מבוגרים     | קסטה פטה כבד על רוטב דלעת וקליפות אבטיח מרענן                                  |
| 72 | לנשנש בלי הפסקה     | חלומי גבינת קשיו, סלסה קליפות אבטיח, קרם ריבת שרי צהובה                        |
| 68 | איפכא מסתברא        | טארט טאטן טורטיה וריבת מלון, קונפי שרי, שום מותסס                              |
| 89 | פולנטה אלה ירושלימה | פולנטה מטוגנת בשר מפורק, גספצ'ו סלק, כרוב סגול חמוץ וריבת סלרי                 |
| 85 | חסדישע סנדוויץ'     | לחם קישקע, נקניקיה ביתית, קרם בצל של טשולנט, קרם חרדל לימוני, מיונד, חסה פריכה |

# תפריט קיץ

## מנות עיקריות

### דגים

- 152 ..... צבעים שיוצאים מהים פילה לברק, רוטב דלעת, דלעת צלוייה
- 148 ..... צבעים שיוצאים מהאדמה פורל, קולי פלפל אדום, קולי פלפל צהוב, עדשים שחורות

### סטייק

- 285 ..... סופרייז סטייק סטיק בהכנה ארוכה לצד צ'יפס ומטבלים
- 255 ..... סטייק תאילנדי קאפ סטייק מגולגל עם קארי מסמאן, צ'יפס הבית, מיונז
- 278 ..... להרגיש על גג העולם סטייק אנטריקוט בגלייז סודי
- 265 ..... סטייק אנטריקוט לצד רוטב פלפלת, רוטב ברביקיו, צ'יפס
- 85 ..... סטייק טומהוק (מחיר לפי משקל ל-100 גר') סטייק טומהוק על העצם, צ'יפס, רטבים

### בשר בישול ארוך

- 192 ..... שמיכת קיץ מרעננת אסאדו, ניוקי בייתי, קרם ירוקים לימוני, סלסה זוקיני
- 208 ..... הרעש של השקט בריסקט, גבינת שעועית לבנה, קרם ירוקים לימוני
- 209 ..... רגע של חופש לשון צלוייה, קרם דלורית, ריבת קליפות אבטיח, סלסה זוקיני
- 209 ..... הטל של תחילת היום מכסה אנטריקוט, קרם חציל קארי שומשום, צ'ימיצ'ורי זוקיני

### עוף

- 165 ..... זאת כפרתי, זאת המנה שלי פרגיות, קארי קולורבי ירושלמי, סלסה זוקיני
- 165 ..... לצמוח מתוך הפשטות שניצל קאבלרו, אילוי חרדל, צ'יפס הבית
- 168 ..... להרגיש קיץ בכל ביש כבד מוקפיץ עם אפרסקים צלויים, מונח על אצבעות דלעת אפיוות, גרעיני דלעת קריספים

### טלה

- 279 ..... לנגב עם העצם צלעות טלה על קרם סרירצ'ה אבטיח עדין
- 310 ..... השער לגן עדן ספריבס טלה על קרם דלורית עם ריבת ספייסי מלון

### המבורגר של קאבלרו

- 169 ..... עשוי בסגנון סמאש בורגר כדי להשיג טעמי צליה נהדרים, מוגש עם צ'יפס ורטבים 200 גר' 130 400 גר'

### פלטות

- 410 ..... פלטה צירצייל 600 גר' פלטה זוגית: אסאדו, פרגיות ושניצל
- 620 ..... פלטה צ'מברלין 600 גר' פלטה זוגית: אנטריקוט, אסאדו, פרגיות
- 770 ..... פלטה ווטסון 900 גר' פלטה זוגית: אנטריקוט, אסאדו, כבד, פרגיות
- 990 ..... אנדר גראונד 1 ק"ג פלטה זוגית: סטיק עין תאילנדי, צלעות טלה, פרגיות, מכסה אנטריקוט
- 480 ..... הגינטלמנים פלטת vip : צלעות טלה, אנטריקוט מיושן, אסאדו, ספריבס טלה, כבד, נייבל (מחיר לסועד, מינימום 3 סועדים)

### תוספות

- 15 ..... אורז לבן
- 15 ..... אורז היום
- 35 ..... ציפס הבית
- 28 ..... ירקות צלויים

# SUMMER MENU

## TABLE OPENERS

|  |                   |
|--|-------------------|
| <b>BREAD&amp;DIPS</b> Sourdough bread with 3 dips. Dips alternate daily! .....                               | 58                |
| <b>BREAD &amp; SALAD</b> Sourdough bread with 3 dips, lentil hummus, veggie salad and Salad of the Day ..... | 69                |
| <b>HOUSE CHILI TRIO</b> 3 types of house-made hot sauces. Changing daily! .....                              | 28                |
| <b>TAHINI TRIO</b> 3 unique house-made tahini varieties .....  | 24                |
| <b>MARKET VEGETABLE SALAD</b> Fresh seasonal vegetables straight from the market.....                        | SMALL 28 LARGE 48 |
| <b>EXTRA BREAD</b> .....   | 32                |

## SOUPS

|   |    |
|---|----|
| <b>CLASSIC CHICKEN SOUP</b> Rich chicken broth with vegetable julienne and mini matzo balls (Kneidlach) ..... | 72 |
| <b>HOMESTYLE VEGETABLE SOUP</b> Hearty vegetable broth with chickpeas, sweet potato and lentils .....         | 65 |

## SOULFUL BITES

|  |    |
|--|----|
| <b>BLURRING THE LINES</b> Beef tartare, watermelon tartare, pickled onion, smooth watermelon rind cream, tartlet and Jerusalem "Parmesan" .. | 75 |
| <b>JOURNEY OF CONTRASTS</b> Hot-cured fish with red and yellow pepper coulis, topped with mustard seed caviar.....                           | 72 |

## SALADS

|  |     |
|--|-----|
| <b>COLORS OF GEULA</b> Pumpkin sauce, roasted pumpkin batons, melon-pumpkin jam, black lentils and caramelized pumpkin seeds .....                 | 79  |
| <b>GRILLED CHICKEN SALAD</b> Grilled chicken thigh, lettuce, cucumber, tomato, pumpkin julienne, apple, red onion and our signature dressing ..... | 165 |
| <b>GRILLED RIBEYE SALAD</b> Grilled ribeye, lettuce, cucumber, tomato, pumpkin julienne, apple, red onion and our signature dressing.....          | 248 |

## APPETIZERS

|  |    |
|--|----|
| <b>JERUSALEM WINDOWS</b> Ribeye cap, toffee sauce and Jerusalem-style cream.....   | 98 |
| <b>A GREAT LIGHT SHINES UPON ALL</b> Chopped liver, watermelon chutney, crispy onions and dark chocolate shavings ....                   | 89 |
| <b>GROWN-UP SANDWICH</b> Liver pâté cassata pumpkin sauce and refreshing watermelon rind salsa .....                                     | 89 |
| <b>ENDLESS SNACKING</b> Cashew "Halloumi", watermelon rind salsa and yellow cherry tomato jam cream .....                                | 72 |
| <b>IPCHA MISTABRA</b> (On the Contrary) Tortilla Tatin with melon jam, cherry tomato confit and fermented garlic .....                   | 68 |
| <b>POLENTA ALLA JERUSALEM ME</b> Crispy polenta, pulled beef, beetroot gazpacho, pickled red cabbage and celery jam.....                 | 89 |
| <b>HASIDIC SANDWICH</b> "Kishke" bread, house-made sausage, Cholent onion cream, lemony mustard cream, mayonnaise and crisp lettuce..... | 85 |

# SUMMER MENU

## MAIN COURSES

### FISH

|   |     |
|---|-----|
| <b>COLORS OF THE SEA</b> Sea bass fillet, pumpkin sauce and roasted pumpkin .....                 | 152 |
| <b>SHADES OF THE EARTH</b> Trout, red pepper coulis, yellow pepper coulis and black lentils ..... | 148 |

### STEAKS

|  |     |
|--|-----|
| <b>SURPRISE STEAK</b> Slow-cooked surprise cut (ribeye cap) served with our house fries and dips .....                   | 285 |
| <b>THAI STYLE STEAK</b> Rolled cap steak with Massaman curry, our house fries and mayonnaise .....                       | 255 |
| <b>ON THE TOP OF THE WORLD</b> Ribeye steak in our secret house glaze .....  | 278 |
| <b>CLASSIC RIBEYE STEAK</b> Served with peppercorn sauce, BBQ sauce and our house fries .....                            | 265 |
| <b>TOMAHAWK STEAK</b> (Price by weight, per 100 gr.) Bone-in Tomahawk steak served with our house fries and sauces ..... | 85  |

### SLOW-COOKED MEATS

|  |     |
|--|-----|
| <b>REFRESHING SUMMER BLANKET</b> Beef Asado (short ribs), house-made gnocchi, lemony herb cream and zucchini salsa ..... | 192 |
| <b>SOUND OF SILENCE</b> Beef brisket, white bean "cheese" and lemony herb cream .....                                    | 208 |
| <b>A VACATION MOMENT</b> Seared beef tongue, butternut squash cream, watermelon rind jam and zucchini salsa .....        | 209 |
| <b>MORNING DEW</b> Ribeye cap, sesame-curry eggplant cream and zucchini chimichurri .....                                | 209 |

### POULTRY

|  |     |
|--|-----|
| <b>THIS IS MY CHICKEN DISH</b> Chicken thighs, Thai curry and zucchini salsa .....   | 165 |
| <b>PURE SIMPLICITY</b> Caballero Schnitzel, mustard aioli and our house fries .....  | 165 |
| <b>SUMMER IN EVERY BITE</b> Sautéed liver with grilled peaches over baked pumpkin batons, topped with crispy pumpkin seeds ..... | 168 |

### LAMB

|  |     |
|--|-----|
| <b>WIPE IT WITH THE BONE</b> Lamb chops over mild watermelon-sriracha cream .....            | 279 |
| <b>GATE TO HEAVEN</b> Lamb spare ribs over butternut squash cream with spicy melon jam ..... | 310 |

|                               |          |          |
|-------------------------------|----------|----------|
| <b>CABALLERO BURGER</b> ..... | 200g 130 | 400g 169 |
|-------------------------------|----------|----------|

Our signature burger is expertly pressed and smashed for the perfect grill flavor Served with our house fries and sauces.

### SHARING PLATTERS

|  |     |
|--|-----|
| <b>CHURCHILL PLATTER</b> (600 g) Asado, chicken thighs and schnitzel .....                       | 410 |
| <b>CHAMBERLAIN PLATTER</b> (600g) Ribeye, Asado and chicken thighs .....                         | 620 |
| <b>WATSON PLATTER</b> (900g) Ribeye, Asado, liver and chicken thighs.....                        | 770 |
| <b>UNDERGROUND PLATTER</b> (1kg) Thai eye steak, lamb chops, chicken thighs and ribeye cap ..... | 990 |
| <b>THE GENTLEMEN</b> Lamb chops, aged ribeye, Asado, lamb spare ribs, liver and beef navel ..... | 480 |

per guest (Minimum 3 guests)

### SIDES

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| <b>WHITE RICE</b> .....         | 15 |
| <b>RICE OF THE DAY</b> .....    | 15 |
| <b>OUR HOUSE FRIES</b> .....    | 35 |
| <b>ROASTED VEGETABLES</b> ..... | 28 |