

ברוכים הבאים למסעדת "Thirty Three"

במסעדת השף הבשרית שלנו, חוגגים את הטעם במלואו.

אנו יוצרים מנות שמספרות סיפור – סיפור של אש, גחלים, אדמה וחומרי גלם מובחרים שהגיעו מנקודות מיוחדות ברחבי העולם.

אצלנו, כל מרכיב מקבל את הכבוד הראוי לו: בשרים איכותיים, ירקות טריים, וטכניקות הכנה שמוציאות מכל אחד עומק חדש של טעמים. בכל ביקור תוכלו לגלות שכבה נוספת, מרבד נוסף — חוויה שמתפתחת מפעם לפעם.

התרווחו, הדליקו את החושים, ותנו לנו לקחת אתכם למסע קולינרי שמתחיל בצלחת וממשיך הרבה מעבר.

♻ בתיאבון - תפריט חורף תשפ"ו ♻

מהחווה לצלחת

חציל ים תיכוני: ₪ 75
בשר עגל שוחה בתוך רוטב עשיר מוגש מעל חציל קלוי בתחמיץ עם צנובר קלוי ברוטב טחינה וקרטונים.

עראייס אנטריקוט: ₪ 69
שיפודי יקיטורי עראייס אנטריקוט בגריל פחמים מוגש עם סלט משויה קלאסי שרוף מהפחמים, לצד טחינה עמבה ושיפקה.

טבעוני: ₪ 89
סטייק דלעת צלוי בחום על פחמים מוגש על תבשיל עדשים עשיר בקארי הודי.

מנת ילדים: ₪ 89
שניצל הבית קריספי עם צ'יפס מטובל.

מהים למטבח

פילה דג נקי מהעצם: ₪ 149
פילה דניס טרי צרוב בשלימותו על גריל פחמים לוחט בתיבול עדין של לימון ועשבי תיבול.

מהמרעה לגחלים לוחשות

סטייק אנטריקוט: ₪ 220
סטייק אנטריקוט משויש ומיושן 30 יום לצד מוח עצם שומני ומבעב.

צלעות טלה: ₪ 235
צלעות טלה מצוצבות על העצם בטעמי פחמים.

פילה מניון: ₪ 225
מדליוני פילה מניון (מדומה) טרי.

סטייק אמריקאי על העצם: ₪ 245
רייבאי סטייק עגלה מקוצב על העצם מעושן בג'וספר עצים לצד עלי באק צ'וי פריכים.

סופלקי צ'יקן: ₪ 120
שיפוד יקיטורי פרגי על הגריל בתבליני הבית על טורטיה שרופה, סלט רוקט קריספי וטחינה אריסה. {2 תוספות}

ספייריבס עגל: ₪ 198
אסאדו בבישול ארוך, מפורק ומורכב מחדש, נצלה בעדינות ומצופה בגלייז בקר מבריק.

פותחים שולחן

חריף לעיקצוץ התאבון: ₪ 48
פוקאצ'ה חמה מהטאבון שלנו מוגשת לצד פלפל חריף ירוק בשמן עמוק, מטבלי הבית.

מהאדמה לצלחת

סלט קריספי ברוטב קיסר: ₪ 75
לבבות חסה קריספיים, קרטונים, רוטב קיסר עשיר, רצועות עוף.

סלט מרענן מהשוק: ₪ 63
חסה לאליק, מיקס שרי צבעוני, מלפפון, בצל סגול, בייבי צנוניות, לחם קרוע בזעתר בתיבול וינגרט לימוני מתקתק עדין.

סלט דרוזי ירקרק: ₪ 63
בורגול דק, מיקס פטרזיליה ונענע קוצץ דק, עגבניות מגי, מלפפון, גרגרי רימון (בעונה), קוויאר לימוני מרענן.

קרפצ'יו סלק: ₪ 75
סלייסים דקיקים של סלק מוגש עם קרם גזר, וקרם שום, מתובל בבלסמי ושמן זית.

טרטר עם טוויסט: ₪ 92
נתחי עגל בעישון קר קצוצים דק מעורב בירקות טריים קצוצים בייבי צנוניות, בצד סגול, עלי רוקט, צנובר קלוי, קורנישונים.

פטה כבד עם פטריות יער: ₪ 89
פטה כבד עשיר, בליווי רוטב פירות יער וק פטריות.

חציל ירושלמי: ₪ 78
חציל שרוף ברוטב גבזה בג'וספר, מוגש על טחינה שחורה, סלסה עגבניות, טפנד זיתים ועלים ירוקים.

מרק

מרק היום: ₪ 62
מרק טרי ומשתנה, מוגש עם סוסט איכותי בצד. **שאל את המלצר**

קינוחים

65 ₪	קרמו גנאש שוקולד גנאש שוקולד, שמן זית קרמבל קקאו ופרלין קרמל מלוח.
65 ₪	שוקולד פודינג שוקולד פודינג, ספינג', מרנג וטוויל שוקולד שומשום.
65 ₪	פאי לימון .
65 ₪	סלט פירות סלט פירות טריים לצד סורבה.
65 ₪	אפוגטו אספרסו על גלידת וניל.

120 ₪

המבורגר:

קציצת אנגוס עגל טרי, חסה מסולסלת, עגבניה, חמוצי הבית, בצל סגול, לצד סלט קולסלאו אמריקאי וצ'יפס בטטה קריספי במיוחד.

850 ₪

השף השתגע:

פלטת הפינוקים שלנו, מיקס של נתחי בשר מובחרים ומיוחדים, צלעות טלה בגריל, מדליוני פילה, סטייק אנטריקוט, שיפודי פרגית יקיטורי, קבבוני הבית.

רטבים לבחירה למנות עיקריות

דמי גלאס / יין אדום / צימצורי / ברביקיו

תוספות למנות עיקריות

- אורז לבן, עדשים שחורים ברוטב פלפל צהוב קלוי.
- הום פרייז.
- קרם תפוזי א' קרמי.
- ירקות בגריל בסגנון אנטיפסטי.

תפריט שתיה ואלכוהול, שאל את המלצר



הערה קולינרית: תפריט המסעדה והרכב המנות עשוי להשתנות בהתאם לעונתיות ולזמינות חומרי הגלם, מתוך מחויבות לטריות ולאיכות.

**** לידיעת הסועדים:** המנות עלולות להכיל רכיבים אלרגניים.

אורחים עם רגישויות מתבקשים ליידע את צוות האירוח טרם ההזמנה **