

	ספיישלים	ש"ח	מנות ראשונות
94	<b>ניו אורלינס הוט ציקן</b> פרגית בחמאת בוטנים וחלב קוקוס בציפוי קורנפלקס, ברוסקטה, אבוקדו מעושן, איולי פלפלים, רוטב סרירצ'ה למון גראס ביתי ובצל ירוק	32	<b>הלחם שלנו</b> צלחת חריפים וסלסת עגבניות
358	<b>טריו</b> 300 גרם אנטריקוט, 250 גרם סינטה, 125 גרם פילה, שום קונפי וירוקים על הגריל. מוגש עם תוספת לבחירה	85	<b>קרפצ'יו עגל</b> סלסה ורדה, איולי רמולד ועלי חרדל. מוגש עם לחם
288	<b>טריו צלעות</b> 250 גרם סינטה, 200 גרם צלעות טלה, 60 גרם כבד אווז, שום קונפי וירוקים על הגריל. מוגש עם תוספת לבחירה	74	<b>מיסיסיפי</b> תערובת חסות, עגבניות שרי, מלפפון, בצל סגול, איולי צ'יפולטה ונאגטס עוף בציפוי קורנפלקס
215	<b>צלעות טלה</b> 400 גרם צלעות טלה, שום קונפי ופירה דיז'ון	58	<b>סלט קיסר</b> איולי קיסר, חסה קיסר, לחם אבוד, בצל סגול, חזה עוף וביצה רכה
52 ש"ח / 100 גר	<b>פריים ריב על העצם במשקלים משתנים</b> ירוקים על הגריל, תוספת לבחירה	59	<b>ירוקים</b> תערובת חסות, אנדיב, תפוח סמית', פקאן מתובל, עלי חרדל, ויניגרט דבש וג'ינג'ר
		82	<b>קרפצ'יו דג</b> סלסה קולרבי, עגבניות לחות, ג'ינג'ר, שקדים קצוצים, עלי חזרת, איולי חצילים
		67	<b>הוט ווינגס</b> כנפיים ברוטב צ'ילי חריף אמריקאי ביתי, שומשום קלוי ובצל ירוק
		63	<b>שיקגו</b> לקט פטריות יער וירוקים, שום, בצל, תרד, יין לבן ופטרוזיליה על מחבת לוחטת

אנו מציעים נתחי בשר מובחרים המגיעים אלינו מצוננים היישר מנברסקה הרחוקה ועוברים תהליך יישון קפדני במקרר הבשר שלנו, הבשר מנברסקה "מדינת הבקר" בעלת 180 מיליון דונם שטחי מרעה, נחשב לבשר הטוב בעולם!!  
אנו מציעים מידי יום רק את הנתחים שהגיעו לדרגת יישון אופטימלית.

ש"ח	ילדים	עיקריות
55	<b>שניצל פריך</b>	<b>פילה בקר</b>
72	<b>המבורגר (160 גרם) בלחמניית הבית</b>	פילה בקר איכותי, פירה שמן זית, קרם בצל 250 גרם 500 גרם 750 גרם
ש"ח	<b>מתוק</b>	<b>אנטריקוט</b>
48	<b>מרנג ופינה קולדה</b> מרנג, קולי הדרים, קרם פטיסייר קוקוס ופינה קולדה, פירות העונה	אנטריקוט נברסקה מיושן 14 יום, שום קונפני, תפוחי אדמה, סלסה ורדה 300 גרם 500 גרם
52	<b>נמסיס שוקולד</b> עוגת שוקולד חמה, גנאש שוקולד, גלידת וניל וטוויל שקדים וקקאו	<b>סינטה 250 גרם</b> סינטה נברסקה ביישון 14 יום, שום קונפני, תפוחי אדמה בסלסה ורדה
50	<b>פאי פקאן אמריקאי</b> קראמבל וניל, גלידת מרציפן ומייפל	<b>ספריבס טלה</b> צלעות נמוכות של טלה ברוטב ברביקיו, דבש, ירקות צלויים ושום קונפני
48	<b>לימון ויוזו</b> קרם לימון ויוזו, קראמבל קורנפלקס ושוקולד לבן, פירות העונה, מרנג שרוף וגרידת לימון	<b>עוף ברביקיו</b> חצי עוף שלם בגריל, רוטב ברביקיו, פירה שמן זית
		<b>פילה ברים</b> צלוי בגריל, ויניגרט עגבניות, סלט מנגולד חם, קרם חציל לבן, זיתי טאסוס ועגבניות צלויים
		<b>המבורגר ראנץ'</b> 300 גרם בשר אונטריב ומכסה אנטריקוט, לחמנייה וירקות
		<b>תוספות:</b> חמוצים ביתיים 4 ₪ בצל מטוגן 12 ₪, פטריות מטוגנות 12 ₪ כבוד אווז 60 גרם 70 ₪
		<b>תוספות</b>
		<b>צ'יפס תפוח אדמה</b> בנגיעות בטטה בתיבול מלח הדרים
		<b>קרעי תפוח אדמה מטוגנים</b> בסלסה ורדה
		<b>פירה שמן זית</b>
		<b>מדליון כבד אווז 60 גרם</b>
		<b>צלחת חריפים</b>
		<b>מח עצם</b>

We offer prime beef shipped from Nebraska. Also known as the 'beef state', Nebraska has 24 million acres of rangeland and pasture, and produces the best tasting beef in the world! The beef is dry-aged in our climate-controlled refrigerators until it has reached the desired level of maturation.

Mains	NIS	Kids	NIS
<b>Beef Tenderloin</b> Olive oil mashed potato, garlic confit, onion cream 250 grams/ 9oz 500 grams/1lb 750 grams/1.65 lb	162 289 398	<b>Crispy schnitzel</b> <b>Hamburger (160 grams/ 5.6oz)</b> in our house bun	55 72
<b>Entrecôte</b> 14-day aged Nebraska entrecôte steak, garlic confit, potatoes, salsa verde 300 grams/10½ oz 500 grams/1lb	149 240	<b>Desserts</b> <b>Meringue &amp; Pina Colada</b> Meringue, citrus coulis, coconut and pina colada pastry cream, seasonal fruits	48
<b>Sirloin (250 grams/ 9oz)</b> 14-day aged steak, garlic confit, potatoes, salsa verde	156	<b>Chocolate Nemesis</b> Warm chocolate cake, chocolate ganache, vanilla ice cream, almond & cocoa tuile	52
<b>Lamb Spareribs</b> Barbeque-honey sauce, grilled vegetables, garlic confit	159	<b>American Pecan Pie</b> Vanilla crumble, marzipan ice cream and maple syrup	50
<b>Barbeque Chicken</b> grilled half chicken, barbecue sauce and olive oil- mashed potatoes	92	<b>Lemon &amp; Yuzu</b> Lemon and yuzu cream, cornflakes and white chocolate crumble, seasonal fruits, browned meringue and lemon zest	48
<b>Grilled Wild Sea Bass Fillet</b> Tomato vinaigrette, warm chard salad, white eggplant puree, grilled Thassos olives and tomatoes	135		
<b>Ranch Burger</b> 300 grams (10½ oz) chuck and rib cap, bun, vegetables	92		
<b>Toppings:</b> homemade pickles 4 NIS, fried onions 12 NIS, fried mushrooms 12 NIS, foie gras (60 grams /2oz) 70 NIS			
<b>Sides</b>			
<b>Mixed Potato &amp; Sweet Potato Fries</b> seasoned with citrus salt	18		
<b>Fried Torn Potatoes with Salsa Verde</b>	18		
<b>Olive Oil Mashed Potato</b>	18		
<b>Foie Gras Medallion (60 grams /2oz)</b>	70		
<b>Spicy Hot Plate</b>	24		
<b>Bone Marrow</b>	42		

## Passover Menu

Starters	NIS	Specials	NIS
<b>Our Bread</b> Spicy hot plate, tomato salsa	32	<b>New Orleans Hot Chicken</b> Crispy cornflake- crusted chicken thigh in a peanut butter & coconut milk marinade, bruschetta, smoked avocado, pepper aioli, homemade lemongrass sriracha, and scallions	94
<b>Veal Carpaccio</b> Salsa verde, remoulade aioli, and mustard greens. Served with bread	85	<b>Trio</b> 300 grams (10½ oz) entrecôte, 250 grams (9 oz) sirloin, 125 grams (4.4 oz) tenderloin, garlic confit and grilled greens. Served with a side dish of your choice	358
<b>Mississippi</b> Mixed greens, cherry tomatoes, cucumber, red onion, chipotle aioli, cornflake- crusted chicken nuggets	74	<b>Lamb Chops Trio</b> 250 grams (9 oz) sirloin, 200 grams (7 oz) lamb chops, 60 grams (2 oz) foie gras, garlic confit and grilled greens. Served with a side dish of your choice	288
<b>Caesar Salad</b> Caesar aioli, romaine lettuce, French toast, red onion, chicken breast, soft-boiled egg	58	<b>Lamb Chops</b> 400 grams (14 oz) lamb chops, garlic confit, Dijon mashed potato. Served with a side dish of your choice	215
<b>Greens</b> Mixed greens, endive, granny smith apple, toasted pecans, mustard greens, honey- ginger vinaigrette	59	<b>Bone-In Prime Rib</b> Weight varies, 52 NIS per 100 grams (3½ oz) Grilled greens and a side dish of your choice	
<b>Fish carpaccio</b> Kohlrabi salsa, sun-dried tomatoes, ginger, chopped almonds, horseradish greens, eggplant aioli	82		
<b>Hot Wings</b> Chicken wings with homemade American hot chili sauce, sesame seeds and scallions	63		
<b>Chicago</b> Stir-fried wild mushrooms and green vegetables, garlic, onion, spinach, white wine and parsley	63		