

ראשונות

- 56 קרפצ'יו פילה בקר
פרוסות דקות של פילה בקר נא בשמן זית, חומץ בלסמי מיושן, פרמזן ובזיליקום
- 58 סינטה ששימי
פרוסות סינטה צרובה קלות ברוטב אסייאתי
- 48/34 טרין כבד עוף
אפוי בקסיס ופורט אדום, מוגש עם קונפי אגס
- 44 חציל בלאדי קלוי
מוגש עם טחינה וסלסת שרי תמר, צנונית, גרגרי חמוס וצנובר
- 38 סלט ביצים
עם בצל מטוגן, שמאלץ והרבה מסורת...
- 42 סלט מיטבר
פרוסות עגבניות ובצל סגול בשמן זית ובלסמי
- 58 סלט שוק וגבינת "המאירי"
ירקות השוק עם שמן זית, מיץ לימון וגבינת "המאירי"
- 62/52 סלט קיסר עם פטה / עוף
לבבות חסה, קרוטונים ופרמזן
- 46 שרי בושח
עגבניות שרי, גבינת עזים צרפתית ואבוקדו
- 42 נקניקיית בקר
בייצור ביתי, מוגש עם בצל מטוגן וכרוב בכבישה ביתית
- 42 נקניקיה איטלקית
בייצור ביתי מבשר לבן עם מוצרלה, פסטו, ציילי ועגבניות מיובשות
- 31 מרק היום
- 18 לחם וחמאה
- 18 צלחת כבושים

SPECIALS

חמאל אבדוק אה אום הספיישלים!

יינות

לבן

- 30/120 גוורצטרמינר, שיין, גרמניה
יין מתקתק וקליל, מומלץ עם אוכל פיקנטי
- 38/152 סנסר, ג'י סאזה, צרפת
סובניון בלאן חמצמץ מרתק ומלא טעמים
- 46/184 שבלי, ברוקארד, צרפת
שרדונה אלגנטי, כמו שרק הצרפתים יודעים להכין

רוזה

- 38/152 רוזה, יקב פלטר, 2015
קיץ בתוך בקבוק... יבש ומרענן

אדום

- 32/128 מלבק, ברוקל טרפיצה, ארגנטינה 2014
הזן המושלם לבשר, עסיסי ומלא טעמים
- 34/136 ריוחה, קמפו וייחו, ספרד, 2013
הכרות ידידותית עם טמפרניו, הזן המלכותי של ספרד
- 40/160 יראון, יקב הרי הגליל, 2013
הבלנד האולטימטיבי. אי אפשר לבקש יין יותר מושלם לבשר
- 46/184 פטי ורדו, יקב יתיר, 2012
הזן הלאומי... יין כבד ועוצמתי
- 48/192 פטיט קסטל, קסטל, 2014
המותג והאגדה, היין השני לבית קסטל. אלגנטי ונכון
- 50/200 קברנה סובניון, ירדן, יקבי רמה"ג 2013
עוצמתי ובלתי נגמר. חווית קברנה סובניון קלאסית

Wines Our Choice

אנו במיטבר מאמינים כי יין הוא המלווה הנכון ביותר לתפריט הבשר שלנו. כפי שאנו מקפידים לבחור את הבשר ללא ויתורים, כך בחרנו עבורכם את היינות האיכותיים ביותר ממיטב היקבים, יינות שמתאימים באופיים לתפריט ולאופי המסעדה. הבחירה בתפריט קטן וממוקד שנמזג כולו לכוסות, נועד להתאים את עצמו לטווח הטעם האישי של כל קהל לקוחותינו ולהיות נגיש הן במחיר והן בסגנונות היין.

שתייה חמה	שתייה קלה
10 אספרסו	13 שתייה קלה
11 אספרסו כפול	25/13 פרייה קטן / גדול
12 הפוך	25 אקווה פאנה 750 מ"ל
11 תה / תה נענע	

שתייה קלה	בירות
13 שתייה קלה	28 1/3 סטלה ארטואה חבית
25/13 פרייה קטן / גדול	22 קרלסבג / טובורג רד
25 אקווה פאנה 750 מ"ל	23 בקס
	27 לפ בראון
	30 לה שוף
	28 שפירא

שתייה קלה	קוקטיילים
13 שתייה קלה	34 קפירנייה
25/13 פרייה קטן / גדול	34 מוחיטו
25 אקווה פאנה 750 מ"ל	38 מרגריטה קלאסית
	26 קיר רויאל



עקריות

מוגשות עם תוספת לבחירה

- 88.....נקניקיות בקר
בייצור ביתי עם שום קונפי, טימין ובלסמי,
מוגש עם בצל מטוגן וכרוכ כבוש בכבישה ביתית
- 86.....נקניקיות איטלקיות
בייצור ביתי מבשר לבן עם מוצרלה, פסטו, צ'ילי
ועגבניות מיובשות
- 84.....סטייק פרגית
על הגריל ברוטב ברביקיו
- 78.....חזה עוף
על הגריל עם רוטב לבחירה
- 74.....שניצל
חזה עוף בציפוי פריך
- 92.....פילה לבן
פילה לבן צרוב על הגריל
- 128/112.....ספריבס 400/300 גר
ברוטב תפוזים, דבש וצ'ילי

M.E.A.T

תוספות

צ'יפס / פירה / כרובית מטוגנת
שעועית ירוקה / סלט ירוק
סלט מיטבר קטן
18

המבורגר

250 גרם
מוגש בלחמניה וירקות

78 ₪

תוספות להמבורגר
גאודה / בצל / פטריות / ביצת עין - 8
בייקון / גבינה בוושה - 13

WINE BURGER

ברוטב פטריות וציר בקר, מוגש עם מח עצם

88 ₪

בשרים

מוגש עם תוספת לבחירה:

נתחים על עצם

חזיר ל-100 גרם, בהתאם למשקלים הקיימים

- 35.....ניו יורק
סינטה על העצם
- 37.....T-BONE
סינטה, פילה עם עצם T
- 43.....פורטרהאוס
סינטה, פילה עם עצם T
- 40.....פריים ריב
אנטריקוט על העצם

סטייקים

- 148.....סינטה
300 גרם
- 162.....אנטריקוט
300 גרם
- 168.....פילה בקר
250 גרם
- 208/132.....צלעות טלה 3 יח' / 5 יח'
טלה מקומי, עדין בטעמיו

OUR MEAT



הבשרים שלנו

תהליך הכנת הבשר אצלנו הוא מדוקדק ומקצועי. אנו עובדים אך ורק עם נתחים טריים של פרות מבכירות אשר בשרן עשיר בטעמים ובעל רמות שיוש גבוהות. הנתחים עצמם נבחרים בקפידה ורק אלו המתאימים ביותר לפי "מדד מיטבר" מתחילים את תהליך היישון.

היישון במיטבר הוא יישון יבש: הנתחים מתיישנים על העצם במשך שבועיים עד חודש בחדר יישון בטמפרטורה של 0 מעלות.

לאחר היישון מפורקים הנתחים לסוגים השונים: אנטריקוט עסיסי, סינטה בטעמיה העזים ופילה בקר נימוח.

נתחים אשר נחתכים על העצם הם: ניו יורק, טי-בון, פורטרהאוס ופריים ריב.

הצוות שלנו ישמח לעדכן אתכם על הנתחים המומלצים של היום.

מנת ילדים

המבורגר
בתוספת צ'יפס
58

שניצל
בתוספת פירה
52