

## ראשונות

- 56 קרפצ'יו פילה בקר פרוסות דקות של פילה בקר נא בשמן זית, חומץ בלסמי מיושן, פרמזן ובזיליקום
- 58 סינטה שסימי 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 וסלסט שרי תמר, צנונית, גרגרי חומס וצנובר
- 38 סלט ביצים עם בצל מטוגן, שמאלץ והרבה מסורת...
- 42 סלט מיטבר פרוסות עגבניות, בצל סגול, שמן זית ובלסמי
- 46 שרי בושא עגבניות שרי, גבינת עזים צרפתית, אבוקדו, שמן זית ובצל ירוק
- 42 קפרזה די באפלו עגבניות, מוצרלה די באפלו, שמן זית, חומץ בלסמי ובזיליקום
- 58 שרימפס ביין בציר דגים, יין לבן, חמאת עגבניות, כוסברה ושום
- 52 סביצ'ה דג ים בשמן זית, מיץ לימון, צ'ילי, פילה תפוז וכוסברה
- 42 נקניקיית בקר בייצור ביתי, מוגש עם בצל מטוגן וכרוב בכבישה ביתית
- 31/18 מרק היום
- 18 לחם וחמאה
- 18 צלחת כבושים

## יינות

### לבן

- 30/120 גוורצטרמינר, שיין, גרמניה יין מתקתק וקליל, מומלץ עם אוכל פיקנטי
- 38/152 סנסר, גי 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 טרפיצ'ה, ארגנטינה 2014 הזן המושלם לבשר, עסיסי ומלא טעמים
- 36/144 מארה רד, יקב מאיה, 2015 בלנד ישראלי ים תיכוני להשלמת חוויה בלתי מתפשרת
- 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 שנמוג כולו לכוסות, נועד להתאים את עצמו לטווח הטעם האישי של כל קהל לקוחותינו ולהיות נגיש הן במחיר והן בסגנונות היין.

בירות	קוקטיילים
28 1/3 סטלה ארטואה חבית	34 קפירנייה
28 1/3 ויינשטפן חבית	34 מוחיטו
22 קרלסבג / טובורג רד	34 קמפאשן
23 בקס	38 מרגריטה קלאסית
27 לפ בראון / בלונד	26 קיר רויאל

## סלטים

- 62/52 סלט קיסר עם פטה / עוף לבבות חסה, קרוטונים ופרמזן
- 58 סלט שוק וגבינת "המאירי" ירקות השוק עם שמן זית, מיץ לימון וגבינת "המאירי"
- 64 סלט סטרצ'טי נתחי בקר צרובים על עגבניות שרי תמר, רוקס, צנוברים ובצל סגול בשמן זית, צ'ילי, בלסמי ופרמזן

### מנת ילדים

מיני המבורגר בתוספת צ'יפס 58  
שניצל בתוספת פירה 52  
פסטטה 48



# עקריות

מוגשות עם תוספת לבחירה

- 88.....נקניקיות בקר.....  
בייצור ביתי עם שום קונפי, טימין ובלסמי,  
מוגש עם בצל מטוגן וכרוב כבוש בכבישה ביתית
- 84.....סטייק פרגית.....  
על הגריל ברוטב ברביקיו
- 78.....חזה עוף.....  
על הגריל עם רוטב לבחירה
- 74.....שניצל.....  
חזה עוף בציפוי פריך
- 74.....פסטה פפרדלה.....  
עם עגבניות צליות, בזיליקום וארטישוק
- 96.....ניוקי עגל.....  
לחי של עגל בציר בקר, ירקות שורש וכמהין
- 124.....פילה סלמון.....  
על הגריל
- 134.....פילה דגים.....  
צרוב על הפלנצ'ה, במרינדת עשבי תיבול

## תוספות

צ'יפס / פירה / קרמבל תפוחי אדמה  
כרובית מטוגנת / שעועית ירוקה / סלט ירוק / סלט מיטבר

18

### המבורגר

250 גרם  
מוגש בלחמניה וירקות

78  
₪

תוספות להמבורגר  
גאודה / בצל / פטריות / ביצת עין - 8  
חזה אווז מעושן / גבינה בושא - 13

### המבורגר טלה

250 גרם  
מוגש בלחמניה וירקות

78  
₪

### WINE BURGER

ברוטב פטריות וציר בקר. מוגש עם מח עצם

88  
₪

## SPECIALS

חנות אפריקה אג'נדה הספיישלים!

# 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

צלעות טלה 3 יח' 5' יח' ..... 208/132  
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.

## שתיה

- 13 שתיה קלה
- 25/13 פרייה קטן / גדול
- 25 אקווה פאנה 750 מ"ל