



# יין בשר

אין שמחה אלא ביין ובשר

## תפריטים 2024

כשרות מחפוד/עטרה בבשר ירק גוש קטיף

לחצו על הכותרת על מנת להגיע למסלול המבוקש



### מסלול

### Our Primum

אם תמיד אהבתם להתפנק אז זה המסלול בשבילכם! מסלול הפרימיום שלנו עם חומרי הגלם השונים ישאירו אתכם בטעם של עוד.



### מסלול

### קרניבורים

מסלול לאוהבי בשר בלבד! שנותן דגש מהפתיחה עד לכבד אווז.



### מסלול

### אצל יין בשר

מתאים לאנשים שמחפשים סגנון ישראלי ים תיכוני. הגריל כבר בוער והבשרים העסיסיים שלנו בדרך אליכם לצלחת.



## תוספות

אופציה

לצמחוני/ ללא גלוטן

אופציה

למנות ילדים

אופציה

למסלול יינות  
(45 ש"ח לסועד)

# מסלול

## ◇ אצל יין בשר ◇

## פתיח

### חם מהטאבון

פיתות ולאפות טריות יוצא עם מטבלים של משוואיה, טחינה הר ברכה, מיקס חריפים.

## מנות פתיחה

### עלי גפן ממולאים

באורז עם בצל מקורמל ושקדים מלמעלה.

### קובה של סבתא

קובה עבודת יד ממולא בבשר.

### יאללה לנגב

חומס ביתי שמן זית סומק וכדורי פלאפל.

## סלטים

### טאבולה ירוק

סלט טאבולה עם בורגול ירוקים וחמוציות.

### גזר מרוקאי

סלט גזר מגורד עם שום כתוש סלרי וטבעות פלפל חריף.

### סלט ישראלי

עגבניה, מלפפון, בצל סגול, גזר, ירק.

## מגשי בשר

### פלטה שניה

- ◇ נתח אנטריקוט על העצם
- ◇ סינטה מדיום
- ◇ דנבר קאט

יוצא בתוספת צימצורי, ותפוח אדמה מדורה.

### פלטה ראשונה

- ◇ קבבים
- ◇ מרגז
- ◇ שיפוודי פרגית
- ◇ שיפוודי כבד עוף
- ◇ העראייס של הגיינג'י

יוצא עם תוספת אורז מקושט.

## משהו מתוק לסוף

תה צמחים ובקלוואה שלנו.

מוגש אישית לכל אחד.

## מסלול

## קרוניבורים

## מנות פתיחה

## פוקצ'ה

פוקצ'ה ביתית יוצאת עם מטבלים של טחינה הר ברכה, שמן זית ובסלמי מצומצם.

## סלט מעושן

כרוב צלוי על המנגל עם בצל סגול, ירק, נענע, חמוציות וגלייז דבש

## נאם טוק

סלט בסגנון אסייתי עם שרי אדום עלי כוסברה ונענע, טבעות צ'ילי, ופילה עוף.

## פילה בקר דרוס

קארפציו של פילה בקר עם שמנז בוטנים צ'ילי וענבים.

## חציל ג'וספר

חציל על האש עם טחינה גולמית ורכז רימונים.

## בטטה ברולה

בטטה מדורה מקורמלת עם סוכר.

## סלופי ג'ו

סלופי ג'ו בחלה מתוקה עם עלי רוקט ורטבי הבית.

## סושי עראייס

מכסה אנטריקוט ואסאדו טחון בטורטיה עראייס.

## באפלו ווינגס

שוקית עוף מוקפצת בווק עם פלפל אדום צ'ילי מתוק ושומשום.

## ולשם מה התכנסנו!?

## טומהוק

אנטריקוט על העצם פרוס עם קונפי שום ושמן שום.

## פקניה

סלייסים של פקניה ישראלית עם שומר צלוי שרי צלוי ושמן בזיליקום

## חזה אווז

חזה אווז מעושן במרינדה.

## דנבר קאט

נתחים של נתח הדנבר קאט בליווי צימיצורי.

## בריסקט

חזה בקר שנעשה בתנור אבן 6 שעות מיוחד!!

## כבד אווז

וכל מילה נוספת מיותרת!

## משהו מתוק לסוף

פלטות של פירות העונה עם קינוחי הבית שלנו.

# מסלול

## ◆ Our Primum ◆

## מנות פתיחה

### פוקצ'ה

פוקצ'ה ביתית יוצאת עם מטבלים של טחינה הר ברכה, שמן זית ובסלמי מצומצם.

### סלט ירוקים מעושן

שעועית ירוקה, זוקיני צלוי, ירק, פלפל חריף.

### שרי בצבעים

עגבניות שרי בצבעים עם בזיליקום בצל סגול וזיתי קלמטה

### פילה בקר דרוס

קארפציו של פילה בקר עם שמנז בוטנים צ'ילי וענבים.

### סלקים מקורמלים

סלק פרוס מקורמל עם ויניגרט שמנז לימון עלי רוקט ושקד גפרור.

### מח עצם

מח עצם סירה מוגש עם טוסטונים.

### סביצה דג לבן

מוגש על ברוסקטה צנים עם אבוקדו בוטנים וצ'ילי גרוס.

### עוף שלם בתנור ממולא אורז תוספות/ דג

### דניס שלם על המנגל

עם אנטיפסטי ושעועית ירוקה.  
(מנה אחת לבחירה).

## שואו טיים!!

### דואט פילה בקר עם כבד אווז

מוגש עם רוטב ציר בקר ויין.

### שקדי עגל

שיפודי ברזל של שקדי עגל נימוחים עם מלח גס ולימון על פיתה קראנץ.

### אנטריקוט על העצם

נתח אנטריקוט מיושן עם עצם קצרה מוגש עם קונפי שום ושמן שום.

### סינטה

נתחי סינטה ישראלית משויישים.

### נתח הכספות

נתח קצבים בגוש מיוחד מאוד!

## משהו מתוק לסוף

פלטות של פירות העונה עם קינוחי הבית שלנו.