

MONTEFIORE N°21

TRIGER BUTCHERY & WINE

התחלות

לחם חמאת קצבים ופלפל חריף 29

שפיץ שייטל בכבישה קרה פרוס דק דק, שמן זית, חרדל בר ביתי ומלח מלדון 52

שורט ריב של כל הלילה בציר בקר, פלפל חריף טרי, לחם קלוי ואיולי (3/4 יח') 42/52

טרטר שייטל לחם קלוי, איולי, אורגנו טרי וקראנץ קשיו 59

ירקות מהחווה האורגנית שלנו בחוקוק

קולורבי צלוי שמן זית מתובל, מלח מלדון ורוטב ברנייז 46

שומר וירוקים משמש מיובש, שקדים קלויים וקרם פרש 54

לבבות של חסה רוטב קיסר, פרמזן, צלפים טריים ופטה גלילית מעודנת 62

אנדיב סגול חסה מסולסלת, לבבות חסה, פיצוחים קלויים, אולד אמסטרדם, וויניגרט חרדל קלאסי 62

עגבניות שאלוט, כוסברה ושמן זית מתובל 52

בשר שאנחנו מגדלים ומיישנים

סמאשבורגר קצבים עם איולי וגבינת גאודה בלחמניה רכה וצרוכה.

מוגש עם צ'יפס פריך או סלט ירוק לבחירה 99

החרב של טריגר שיפוד ואסיו ושומן קצבים מוגש עם צ'יפס פריך או סלט ירוק לבחירה 129

שייטל מוגש עם צ'יפס פריך או סלט ירוק לבחירה 129

פריים ריב מיושן על העצם 60 ל-100 גרם

ניו יורק סינטה מיושנת על העצם 59 ל-100 גרם

ליד הבשר

צ'יפס פריך 21

פירה צרפתי קלאסי 27

סלט ירוק קטן בוויניגרט חרדל 21

קוקטיילים

אמארו מרגריטה וולקן בלאנקו/מזקל ורדה, אמארו מונטנגרו, קרם פסיפלורה, טימין ופלפל סודני 68

אולד פאשן וודפורד ריזרב, חמאת קצבים ודבש 62

אנאבל מולין XO שארטז צהוב, קלבדוס, סמבוק, מלפפון ונענע 64

טריגר'ס סוואר וודפורד ריזרב, סמבוק שחור וביטרים 62

קלובר ג'ין לונדון מס' 1, קוקי אמריקנו, סירופ פטל, קינמון, פלפל אנגלי וסומק 64

אספרסו מרטיני מולין XO הל, ליקר ערמונים, ליקר קפה ותמצית אספרסו 22



MONTEFIORE N°21

TRIGER BUTCHERY & WINE

TO START WITH

Bread Butchers' butter and hot pepper 29

Air Dry Tri-Tip thinly sliced, olive oil, homemade wild mustard and Maldon salt 52

Short Ribs cooked All-night with beef stock, fresh hot pepper, toast and aioli (3/4 pcs) 42/52

Steak Tartar toasted bread, aioli, fresh oregano and cashew crunch 59

VEGETABLES FROM OUR ORGANIC FARM IN HUKOK

Roasted Kohlrabi spiced olive oil, Maldon salt and Bernese sauce 46

Fennel & Greens Apricot, toasted almonds & home made cream fresh 54

Triger's Caesar Hearts of lettuce, Caesar dressing, parmesan, fresh capers and feta from the Galil 62

Green Salad Purple Endive, Curly Lettuce, Baby Romain Hearts, Classic Mustard Vinaigrette 62

Tomato's Salad Shallots, chervil, and spicy olive oil 52

MEAT THAT WE GROW AND AGE

Butcher's Smashburger with aioli and gouda cheese in a soft & seared bun.

Served with crispy french fries or green salad 99

Triger's Sword Vacio & Cow fat Skewer, Demi Glace.

Served with crispy French fries or green salad 129

Rump Steak Demi Glace. Served with crispy French fries or green salad 129

Dry Age Prime Rib 60 NIS per 100 grams

Dry Aged New York Strip 59 NIS per 100 grams

SIDE DISH

Crispy French fries 21

Classic French Puree 27

Green Salad with mustard vinaigrette 21

COCKTAILS

Amaro Margrita Volcan Blanco/Mezcal verde, Amaro Montengro , Passion fruit cream & Thyme 68

Old Fashion Woodford reserved , Butchers Butter & Honey 62

Anabel Moulin XO, Chartreuse, Kalvados, Black Sambuca, Cucumber & Mint 64

Triger's Sour Woodford reserved, St-Germain & Angostura 62

Clover London No. 1, Cocchi Americano & Rasseberry 64

Espresso Martini Cardamon Moulin XO, Chestnut & Coffee Liqueur, Espresso 22

