

לחם:

נתח מכיכר לחם. קרם פרש עטוף בשחלות עגבניות ושמן זית.
צלחת עם 4 חריפים שמסחררים את הנפש.
סלט לחם: ואריאציה חופשית על נתחי לחם מוזהבים וירקות שדה. כל עוד הלחם הוא הכוכב.

יצורי ירקות:

גספצ'ו עגבניות מגי.
סוכריות תינוקות קישואים מלוטשים בשמן זית ומלח ים.
קרפצ'ו תאנים וגבינה מארץ רחוקה.
שעועית יריחו ירוקה מבושמת בלימונים ושמן זית.
ברוסקטת פלפל שושקה עוטף גבינת ג'יבנה שנעשתה היום בבוקר.
תירס שעלה על גריל פחמים ונטרף בעשבים וליים.
סלט כללי מאד מניצוצות הבריאה.
עלי תרד נמסים לתוך עצמם.
במיה צעירה מחברון, מסוחררת בעגבניות מדבר, נחה על צזיקי.
מלנזנה. הציל מחאה צלוי בפרפום עגבניות, עטוף פרמזן.
כרובית תינוקת צלוייה בין עליה. כאן המקום שממנו נבראה.
תפוח אדמה בוער עטוף בקרם פרש ובכל מה שבווער בפה.
פרוסה מעוגת כרוב ערבי נמסה לתוך ציר טלה.

יצורי-ים פראיים דגי חכות ממצולות הים התיכון:

ששימי המאצ'י.
סלט קלמארי ביד חופשית. נתון לרחשי לבו של טבח מהורהר.
שווארמה סרטנים כחולים.
מחבת שרימפס צלויים בחמאת זרעי עגבניות.
חריימה מוסר ברוטב סוער של עגבניות מדבר.
מוסר צלוי בתבנית ברזל יצוקה מלאה בירקות מבושמים ביין לבן.
לברק שלם מלא שקט, בצלייה רבת סיכון.

טלה ופרה ישראלית מגידולי החופש של חי בריא:

נתח קצבים צלוי כמו שהוא צלוי. אחד לאחד.
פלוט ארוך, מאד ארוך, עם רוסטביף קרפצ'ו נוטף בתוכו.
קבאב טלה טרוף בעשבים מן ההרים.
שפיץ שייטל צלוי מבושם בעשבים.
קבאב פרה נח על קצף עגבניות.
אוסובוקו פרה נמסה ברוטב כל כך עמוק עד שתמצא לשתות אותו.
נתחים אינטימיים בוערים צלויים 5 שעות בין שורשים, נחים על פוקאצ'ה.
אומצה טובה עם סלט.

משהו מתוק: מוס שוקולד שחור | מלבי | **עוגת דובדבנים** | עוגת שוקולד עירומה | סוכריות בננה מלוטשות בגבישי סוכר ואש
טארט פקאן ושוקולד | קראמבל משמש.
אני חייבת את כל המתוק הזה: קרטון קינוחים ביד חופשית של טבח אהוב.

קוקטייל טבחים: מרגריטה בוערת | נגרוני קלאסי | ג'ין נגוע | דריי מרטיני.

30% הנחה בערב המוקדם על כל התפריט. בימי ראשון-חמישי עד השעה 19:30.

*המילים הכתובות בשחור מציינות את הקלאסיקות שלנו,
ובאדום המילים המתארות את התפעמות הלב שלנו מהן.

שעות מופלאות של צהריים: בוחרים את עיקר הארוחה ומשלמים רק עליו.
מקבלים מנה נוספת מן הקטנות, וגם גוזז או סודה.

בוחרים אחת מכאן:

פיצה עורות ירוקים של נקבות קישואים.
כבדים של תרנגולת צלויים בבצלים ירוקים.
נתח קצבים צלוי כמו שהוא צלוי. אחד לאחד.
קבב טלה טרוף בעשבים מן ההרים.
קבאב פרה נח על קצף עגבניות.
שפיץ שייטל נעוץ בשיפוד פלדה נח על לאפה ששותה את מיציו.
אוסובוקו פרה נמסה ברוטב כל כך עמוק עד שתרצה לשתות אותו.
מחבת שרימפס צלויים בחמאת זרעי עגבניות.
יצירה זהובה מכתף טלה, שומרים ותפוחים שנצלו יחד לשלמות.
לברק שלם מלא שקט, בצלייה רבת סיכון.

או מכאן, אם יש לכם זמן:

פסטה עגבניות. קלאסיקה של צהריים.
קלמארי טרוף בעשבים נח על תפוח אדמה בוער.
סטייק מוסר צלוי מזיכרון עמוק של תחנות דלק.
מוסר צלוי בתבנית ברזל יצוקה מלאה בירקות מבושמים ביין לבן.
חריימה מוסר ברוטב סוער של עגבניות מדבר.
אומצה טובה עם סלט.

מקבלים בנוסף:

ערימה של עגבניות מכל הבא ליד.
סוכריות תינוקות קישואים מלוטשים בשמן זית ומלח ים.
בטטה שלמה מתבוססת בתוך דבש שחור שבקע מעור גופה.
תפוח אדמה בוער עטוף בקרם פרש ובכל מה שבווער בפה.
קרפצ'יו סלקים מפוחמים באש עטופים בשלג רך של חזרת לבנה.
ברוסקטה חציל של פעם, אלוהים ישמור איזה טעים.
אלומת שעועית יריחו צלויה על הגריל, מבושמת בלימונים ושמן זית.
תירס אורגני לאכילה ביד.
כרובית תינוקת צלויה בין עליה. כאן המקום שממנו נבראה.

אפשר גם לחלוק:

נתח מכיכר לחם. קרם פרש עטוף בשחלות עגבניות ושמן זית.
צלחת עם 4 חריפים שמסחררים את הנפש ואת הארוחה.
סלט כללי מאד מניצוצות הבריאה.
ששימי המאצ'י.

אפשר גם לשלוק:

אויסטר ג'ילארדו.

ומשהו מתוק לסיום:

מלבי | מוס שוקולד שחור | קראמבל משמש.

יין לצהרי היום:

גולן סוביניון בלאן, יקב רמת הגולן, ישראל 2022.
מרטין קודס "פיזארס דה אוטרו", מנסייה, ספרד 2021.
רד סטרייפ.

יש גם בירה:

נגרוני קלאסי | לילטוניק ותפוז | אפרול ושפריץ.

קוקטייל צהריים: