



**הפסגה**

Wood Fired Grill

## בצלחת

בחירת בשר מגריל עצים

### לבחירתכם:

מג'דרה עם קשיו לאבנה או תפוחי אדמה מפוצצים  
&  
ירק היום לבחירת השף



קבב כופתא 69

פרגית 65  
במרינדת צרמלה

כבד עוף 55  
בצל מקורמל

נקנקיית מרגז חריפה תוצרת בית 75

סטייק אונטריב צרוב 85

בשר בקר כתף בבישול ארוך 65  
עגבניות וצ'ילי קלויים

פרחי כרובית מטוגנים 55



### בצד

פיתה- 5

פיתה שום בגריל 16

צלחת חומוס וטחינה 29

קערת מרק עונתי 34

סלט חדר אוכל 39/19

מלפפונים, עגבניות שרי, פלפלים, ירוקים, רוטב לימון כבוש

מג'דרה עם שמנת קשיו חמוצה 29

תפוחי אדמה מבושלים פעמיים 29

## בפיתה

בשרים מגריל עצים:

טחינה הר ברכה, משווייה ירוקה, סלסת עגבניות, כרוב, בצל  
סומק

קבב כופתא 53

פרגית 49  
במרינדת צרמלה

כבד עוף 39  
בצל מקורמל

נקנקיית מרגז פיקנטי תוצרת בית 59

סטייק אונטריב צרוב 69

בשר בקר כתף בבישול ארוך 49  
עגבניות וצ'ילי קלויים

פרחי כרובית מטוגנים 39

### תוספות

לימון כבוש עם צ'ילי חריף  
שרוף

חומוס תוצרת בית

עמבה ביתית

### בצד

חמוצי הבית בשום

זיתים



מי, מה ולמה...

אנחנו מאמינים שאוכל טוב נעשה בהקפדה ונאמנות לשפה הקולינרית שלנו. בהתאם לכך, מלבד הטחינה הגולמית, אנחנו לא פותחים שום צנצנת או פחית שלא הוכנו בתוך המטבח שלנו. אנחנו מחמיצים את הכבושים שלנו ומכינים את כל הרטבים שלנו