

הארוחה העסקית מוגשת בימים א'-ה' בשעות 12:00-16:30 וכוללת
פוקצ'ה אפויה בתנור אבן עם מטבלים, מנה ראשונה ותוספת לבחירה
15% הנחה על כל היינות, הקוקטיילים והאלכוהול

תפריט צהריים

ראשונות

מרק היום שאל את המלצר	אמפנדס כיסון ארגנטינאי ממולא בשר, ביצה קשה וזיתים, לצד צ'ימצ'ורי
חציל חרוך עם טחינה, שום קונפי, שמן זית ופטרוזיליה	קרפצ'יו פרוסות דקות של פילה בקר, גבינת פרמזן, בלסמי מוצמצם, שמן זית ועלי מיקרו בזיליקום
סלט בוראטה ועגבניות שרי פרי עונתי, אורגנו טרי, שמן פיסטוק, בזיליקום ובלסמי	
סיגר אסאדו ושקדי עגל רוטב רומסקו וטחינה	

עיקריות

פויזו אלה בראסה חזה עוף צלוי בגריל עם שום ועשבי תיבול	76 ₪
ניוקי חמאת מרווה, שמנת ויין לבן (מגיע ללא תוספת)	78 ₪
סלט קיסר נתחי חזה עוף בגריל, לבבות חסה רומאית, עגבניות שרי, בצל סגול, קרוטונים, פרמזן ורוטב קיסר קלאסי עם אנשובי (מגיע ללא תוספת)	78 ₪
מילנזה שניצל ארגנטינאי מבקר או עוף לבחירה	79 ₪
קציצות בקר וטלה	79 ₪
המבורגסה בוצ'רי מנתחי אנטרקוט ופיקאניה מיושנים, בלחמניה עם חסה, עגבניה ואיולי צ'יפוטלה תוספת גבינת צ'דר: 7 ₪	82 ₪
נתחי אסאדו בצלייה ארגנטינאית מסורתית, מידת עשייה אחידה MW	92 ₪

נתחי בשר מקצבייה:

נתח קצבים 250 גר' 146 ₪	שקדי עגל 250 גר' 148 ₪	סינטה 300 גר' 157 ₪
צלעות טלה 330 גר' 162 ₪	פילה בקר 220 גר' 167 ₪	אנטרקוט 300 גר' 169 ₪

נתחים על העצם ביישון יבש (DRY AGED) של 30 יום לפי ההיצע היומי מחיר ל-100 גר':

ניו יורק (סינטה על העצם) 39 ₪	טי בון (סינטה ופילה) 42 ₪	אנטרקוט בחיתוך "אמריקאי" 44 ₪
-------------------------------	---------------------------	-------------------------------

תוספת לבחירה

קוביות תפוז"א מטוגנות בשמן זית, שום ופטרוזיליה | פירה תפוז"א עם חמאה ושמנת
סלט עלים ירוקים | ירקות צלויים על הגריל

צהריים אקספרס

תפריט צהריים אקספרס מוגש בימים א'-ה' בשעות 12:00-16:30
וכולל עיקרית, תוספת ושתייה קלה לבחירה

עסקית 62

המבורגסה בוצ'רי

המבורגר הבית עשוי מנתחי אנטריקוט ופיקניה מיושנים

תוספת גבינת צ'דר ₪8

צ'וריפאן

נקניקיית צ'וריסו צלויה על הגריל

כריך מילנזה

שניצל ארגנטינאי משייטל בקר / חזה עוף

כריך אסאדו

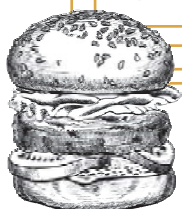
פרוסות מנתח אסאדו בצלייה איטית

תוספות לבחירה

קוביות תפוז"א בשמן זית, שום ופטרוזיליה | פירה תפוח אדמה
סלט ירוק | אורז ושעועית ירוקה | ירקות העונה צלויים על הגריל

שתייה

תפוזים | אשכוליות אדומות | לימונדה
מוגזים / מינרלים | בתוספת 7 ₪
בירה מהחבית / כוס יין הבית / סנגרייה | בתוספת 8 ₪



כל המנות מוגשות בלחמנייה

עם צ'ימיצורי בייתי, איולי צ'יפוטלה וירקות.

LUNCH MENU

The lunch menu is served Sunday-Thursday between 12:00-16:30 and includes a freshly baked focaccia bread with spreads, choice of an appetizer, an entree, and a side dish
15% discount on all wines, cocktails and liquors

APPETIZERS

Seasonal soup please inquire with the waiter

Grilled eggplant with tahini, garlic confit, fresh parsley and olive oil

Burrata & cherry tomatoes salad seasonal fruit, fresh oregano, pistachio oil, basil & balsamic

Sweetbreads & ground short ribs "cigar" wrapped in phyllo dough and fried, with romesco sauce and tahini

Empanada Argentinean pastry filled with ground beef, boiled egg, olives and spices with chimichurri

Carpaccio thin slices of beef filet, with parmesan cheese, cream of balsamic, olive oil and micro basil

ENTREES

Pollo ala brasa grilled chicken breast with garlic and herbs 76nis

Gnocchi sage butter, cream and white wine sauce (served without a side dish) 78nis

Caesar salad grilled chicken breast, romaine lettuce, cherry tomatoes, croutons, parmesan cheese with traditional cesar dressing with anchovies (served without a side dish) 78nis

Milanesa Argentinean style fried thin slices of beef or chicken 79nis

Grilled lamb and beef kebabs 79nis

Hamburguesa de Butchery made of dry aged cuts of ribeye and picana, with lettuce, tomato and chipotle aioli **Add cheddar cheese +7** 82nis

Asado Butchery slices of slowly grilled, traditional Argentinean asado (boneless short ribs), served medium well 92nis

STEAKS

Hanger steak 250g 146nis | **Sweetbreads** 250g 148nis | **Sirloin** 300g 157nis

Lamb chops 330g 162nis | **Filet mignon** 220g 167nis | **Ribeye** 300g 169nis

BONE-IN STEAKS Dry aged for 30 days, sizes change per daily selection

Price for 100 gr

New York steak 39nis | **T-Bone steak** 42nis | **Ribeye (American style)** 44nis

SIDES

Fried potato cubes with olive oil, parsley and garlic | Grilled vegetables

Mashed potatoes with cream and butter | Green salad