MONTEFIORE N°21
TRIGER BUTCHERY & WINE

התחלות

לחם חמאת קצבים, שום קונפי, סחוג ופלפל חריף 29
שפיץ שייטל בכבישה קרה פרוס דק דק, שמן זית, חרדל בר מותסס ומלח מלדון 52
שורט ריב של כל הלילה בציר בקר, פלפל צ'ילי טרי, לחם קלוי ואיולי (3/4 יח') 44/54
טרטר שייטל לחם קלוי, איולי, אורגנו טרי וקראנץ קשיו 59

ירקות וירוקים מחוות מקומיות

כרוב קצבים צרוב על הפלנצה, שמנת מיסו 54
קולורבי צלוי שמן זית מתובל, מלח מלדון ורוטב ברנייז 52
שומר וירוקים משמש מיובש, שקדים קלויים וקרם פרש 54
לבבות של חסה לאליק, רוטב קיסר, פרמז'ן, צלפים ופטה מעודנת 67
סלט עלים לבבות קיסר, לאליק, פיצוחים קלויים, אולד אמסטרדם, ויניגרט חרדל 67
עגבניות שאלוט, שום קונפי, כוסברה ושמן זית מתובל 52

בשר שאנחנו מגדלים ומיישנים

סמאשבורגר קצבים עם איולי וגבינת גאודה בלחמניה רכה וצרובה.
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 139
אונטריב מיושן על העצם 65 ל-100 גרם
פריים ריב מיושן על העצם 65 ל-100 גרם
ניו יורק סינטה מיושנת על העצם 65 ל-100 גרם



ליד הבשר

צ'יפס פריך 21
פירה צרפתי קלאסי 27
שעועית ירוקה 29
סלט ירוק בויניגרט חרדל 21

קוקטיילים

Gimlet Geranium בומביי, ורמוט הל, גרניום, קצף. | מתקתק • חמצמץ • ארומטי 62
Sakura מנצ'ינו סאקורה, קוואנטרו, לימון | פרחוני • קליל • מרענן 64
Triger's Highball M&R וויסקי, בנדיקטין, מנזנייה, אפרסק משמש, רוזמרין | טרופי • מבעבע • קיצי 59
Smoked Mule וולקן, מזקל אמורס, קונסומה עגבניות וסלרי, ג'ינג'ר ביר | מעושן • חריף • אומאמי 64
Normand Martinez קלבדוס בולארד, האוס בלנד ורמוט אדום, מרסקינו | אלכוהולי • פירותי • עמוק 59
Butcher Sour מיקטרס קצבים , אמארו מונטנגרו , מייפל מעושן, קצף | מתובלן • עמוק • אקזוטי 62

MONTEFIORE N°21
TRIGER BUTCHERY & WINE

TO START WITH

Bread Butchers' butter, garlic cunfit, schug and hot pepper 29
Cured Tri-Tip Thinly sliced, olive oil, fermented wild mustard and Maldon salt 52
Short Ribs Braised overnight in beef stock, fresh chili pepper, toast and aioli (3/4 pcs)44/54
Steak Tartar Toasted bread, aioli, fresh oregano and cashew crunch 59

LOCALLY FARMED VEGETABLES AND GREENS

Butcher's Cabbage Miso Peppercorn sauce 54
Roasted Kohlrabi Spiced olive oil, Maldon salt and Bernese sauce 52
Fennel & Greens Sun Dried Apricot, toasted almonds & home made cream fraiche 54
Triger's Caesar Romaine hearts, lalique, Caesar dressing, parmesan, capers & Feta 67
Green Salad Romaine hearts, lalique, mixed nuts, Old Amsterdam, huney mustard vinaigrette 67
Tomatoes Salad Shallots, garlic cunfit, cilantro, infused 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's fat Skewer, Demi Glace.
Served with crispy French fries or green salad 139
Dry Aged Chuck Steak 65 NIS per 100 grams
Dry Aged Prime Rib 65 NIS per 100 grams
Dry Aged New York Strip 65 NIS per 100 grams



SIDE DISH

Crispy French Fries 21
Classic French Puree 27
Green Beans 29
Green Salad with mustard vinaigrette 21

COCKTAILS

Gimlet Geranium Bombay gin cardamom vermouth, geranium, foam | Sweet • Tangy • Aromatic
Sakura Mancino Sakura Cointreau, lemon | Floral • Light • Refreshing
Triger's Highball M&R, Bénédictine, Sherry, apricot–peach, rosemary | Tropical • Effervescent • Summery
Smoked Mule Volcan, Amarez mezcal, tomato celery Consommé, Tabasco | Smoky • Spicy • Umami
Normandy Martinez Boulard Calvados, red vermuth house blend, Maraschino | Boozy • Fruity • Deep
Butcher Sour Red vermuth house blend, Amaro Montenegro, smoked maple, foam | Spiced • Deep • Exotic