

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') 44/54

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

ירקות וירוקים מחוות מקומיות

קולורבי צלוי שמן זית מתובל, מלח מלדון ורוטב ברנייז 46

אספרגוס בר בלאן, אולד אמסטרדם ומיקס אגוזים 62

שומר וירוקים משמש מיובש, שקדים קלויים וקרם פרש 54

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

סלט עלים אנדיב סגול, 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 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 63 ל-100 גרם

פריים ריב מיושן על העצם 63 ל-100 גרם

ניו יורק סינטה מיושנת על העצם 63 ל-100 גרם



ליד הבשר

צ'יפס פריך 21

פירה צרפתי קלאסי 27

שעועית ירוקה 27

סלט ירוק קטן 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 מונטגרו, מייפל מעושן, קצף | מתובלן • עמוק • אקזוטי 62