

ברוכים הבאים לשולחן הפסאדור!

חוויה קולינרית ייחודית בה יוגשו מגוון נתחים בשיטות צלייה שונות -
גריל פחמים ♡ פריג'ה ארגנטינאית ♡ מעשנה ♡ אש גלויה ♡ צליה בתנור פחמים ועוד.
מכאן, אתם בידי הפסאדור שלכם - אשר יגיש, יחתוך,
יסביר ויעניק לכם ערב בשרים מופלא. **בתיאבון!**

בריסקט (חזה בקר)

נתח חזה בקר מפרה שמנה, עטוף בתערובת
תבלינים ביתית ומעושן בשבבי הייקורי
מהמעשנה בשיטה המסורתית

סטייק אנטרקוט / פריים ריב

צלוי בחום ישיר על גריל פחמים

אוזז מפורק

שוק אווז המבושל בשלמותו בשומן אווז (קונפי)
באיטיות. מפורק מהעצם ומוגש על אורז טנזיה-
פירות יבשים ובצל

קבב

בטעמי שום ועשבי תיבול הנצלה
על שיפוד ארוך מעל גריל פחמים.
מוגש על חסה ואיולי

נקניקיית סלצ'יצ'ה פיקטנית בעבודת יד

עשויה משלושה נתחים שונים של בקר
ברמת שומן גבוה, נצלית במעשנה

פיקנייה ברזילאית (שפיץ צ'אך)

נתח עם שכבת שומן מחורצת,
צלוי לאיטו בשיטה הברזילאית
על ספינר מעל גריל פחמים

רצועות שייטל בקר

נתח ראמפ סטייק משוק הבקר. נתח רך, רזה ועשיר
בטעמים, שנצלה בשלמותו על אש ופחמים ומוגש על
תבשיל שעועית פג'ואדה ברזילאית

אסאדו M&H מעושן

נתח עסיסי הנעטף בתבלינים ארומטיים,
מעושן בעץ חביות וויסקי M&H
ואז נצרב על אש גלויה

אונטריב מפורק

נתח בקר איכותי ועסיסי מאזור הצוואר.
הנתח מעושן ומבושל במיצו במשך 6 שעות
עד לפירוק מלא. מוגש על קרעי תפוחי אדמה
לצד ממרח חזרת לבנה

נתחי פרגית

בצלייה איטית על גריל פחמים

הגשה למרכז השולחן:

**ממליצים לא להתמלא!*

פוקצ'ה מהטאבון

עם צלחת חריפים ומטבלים

צלחת שרקוטרי

מבחר נקניקים שאנחנו מכינים במקום

סלט עלים

מיקס חסות, פלחי גרנד סמיט בויניגרט הדרים ושבבי פקאן

סלט כרוב

סלט כרוב לבן בתחמיץ עם גרעינים מקורמלים

מבחר ירקות מהטאבון

סלק וקולורבי פחמים, גזרים צבעוניים ודלועים



בירה ושתיה קלה חופשי
בתוספת 40 ₪ לסועד



מחיר ארוחה 280 ₪ לאורח

בירה

58 | 25

פיינט 410 מ"ל / קנקן בירה (1 ליטר)

משקאות קלים

10

מי טוניק

13

קולה, ספרייט וזירו

28

מים מינרלים גדול

28

מים מינרלים מוגזים גדול



בירה ושתייה קלה חופשי
בתוספת 40 ₪ לסועד



קינוחים

קסטה אמסטרדם 52

עוגיות אמסטרדם רכות, גלידת שוקו, מוס שוקולד, קראמבל קקאו וגנאש שוקולד

פחזנייה XL 48

פחזנייה במילוי קרם שוקולד לבן מקורמל, טופי קרמל, פקאן ממולח וגלידת וניל