

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

נתחי אנטרקוט / פריים ריב

צלוי בחום ישיר על גריל פחמים

אוזז מפורק

שוק אוזז המבושל בשלמותו בשומן אוזז (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 סלסיצ'ה פיקנטית 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 ברזילאי

אסאדו M&H מעושן על העצם

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 במיציו 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!*

סלט עלים

מיקס חסות, פלחי גרנד סמיט בויניגרט הדרים ושבבי פקאן

סלט כרוב

סלט כרוב לבן בתחמיץ עם גרעינים מקורמלים

פוקצ'ה מהטאבון

עם צלחת חריפים ומטבלים

צלחת שרקוטרי

מבחר נקניקים שאנחנו מכינים במקום

מבחר ירקות מהטאבון

סלק וקולורבי פחמים, גזרים צבעוניים ודלועים



בירה, יין ושתייה קלה חופשי
בתוספת 40 ₪ לסועד



מחיר ארוחה 280 ₪ לאורח



קינוח שולחן 66

קסטה אמסטרדם

עוגיות אמסטרדם רכות, גלדת שוקו, מוס שוקולד,
קראמבל קקאו וגנאש שוקולד חם

פחזנייה XL

פחזנייה במילוי שאנטי קרמל שוקולד לבן גלדת וניל,
רוטב טופי קרמל ופקאן קלוי ממולח

קינוח אישי 38

מוס שוקולד אוורירי

פרלינה נוגט, אגוזי לוז קלויים, קרמו שוקולד מריר,
קציפת שאנטי שוקולד חלב, מלח מלדון וטוויל פרח קקאו

קטן ומתוק 18

מרנג לימון

קריספי פייטה, שוקלד לבן, קרם לימון חמצמצץ ומרנג חרוך

אינפיניטי פיסטוק

מוס פיסטוק, קרמו פיסטוק, קרמו שוקולד לבן,
מחית פיסטוק, קריספי פיסטוק ומלח מלדון

קפה שוקולד לבן

פאדג' שוקולד קפה רך, מוס לוז, קרמו קפה קרמי
וקציפת קפה שוקולד לבן



Welcome to the Passador Table!

Enjoy a unique culinary experience with a variety of cuts served using different grilling techniques - charcoal grill 🦅 Argentine parrilla 🦅 smoker 🦅 open flame 🦅 charcoal oven and more. From this point on, you're in the hands of your Passador, who will serve, carve, explain, and provide you with an extraordinary evening of meats. **Bon appétit**

Picanha (Rump cap)

A lean cut with a thick layer of fat, slowly roasted Brazilian-style on a rotisserie over a charcoal grill

Sheitel Beef Strips

A cut of ramp steak from the beef thigh. A tender, lean, and flavor-rich cut that is grilled whole over fire and coals, served with Brazilian feijoada bean stew

Smoked Bone in M&H Asado

A juicy cut wrapped in aromatic spices, smoked with M&H whisky casks chunks, and then seared over an open flame

Pulled Beef Chuck (Unterrib)

A high-quality, juicy cut from the neck, smoked and slow-cooked in its juices for 6 hours until it completely breaks apart. Served over torn potatoes and white horseradish spread

Entrecôte Cut

Flavorful steak, grilled directly over high heat on a charcoal grill

Brisket

A beef brisket from a well-marbled cow, wrapped in a house spice blend and smoked with hickory wood chips in a traditional smoker

Shredded Goose

Goose leg slowly cooked in its own fat (confit). Shredded off the bone and served with Tanzania rice, dried fruits, and onions

Kebab

Seasoned with garlic and herbs, grilled on a long skewer over a charcoal grill. Served on lettuce with aioli

Handcrafted Salsiccia Sausages

Crafted from a blend of three high-fat beef cuts, smoked in the smoker

Chicken Thighs

Slowly grilled over a charcoal grill

Served to the Center of the Table:

We recommend saving room for the main courses!

Taboon-Baked Focaccia

Served with a variety of house-made spicy condiments and dips

Charcuterie Plate

A selection of house-made cured meats

Leaf Salad

Mixed greens with slices of Granny Smith apple in a citrus vinaigrette, topped with pecan bits

Cabbage Salad

White cabbage salad in a marinade with caramelized seeds

Assorted Vegetables from the Taboon

Charcoal-grilled beets and kohlrabi, colorful carrots, and squashes



Unlimited Beer, Wine, and Soft Drinks
Available at an additional cost of 40 NIS per guest



Price per guest: 280 NIS