

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 היקורי
מהמעשנה בשיטה המסורתית

פיקנייה ברזילאית (שפיץ צ'אך)

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

נתחי אנטרקוט

צלוי בחום ישיר על גריל פחמים

טרטר בקר

מנתח שוק הבקר הנקרא פילה מרלן, דל שומן, נקצץ
על הסכין בצל, צ'ילי ועירית - מוגש ללא בישול בחום

אוזז מפורק

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

אסאדו M&H מעושן על העצם

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

קבב

בטעמי שום ועשבי תיבול הנצלה
על שיפוד ארוך מעל גריל פחמים.
מוגש לצד איולי בזיליקום

כבד קצוץ

כבד עוף צלוי בשלמותו למידת עשיה מדיום,
מוגש עם בצל מקורמל, צלוי וירוק

נקיקיית סלסיצ'ה פיקנטית בעבודת יד

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

נתחי פרגית

בצלייה איטית על גריל פחמים

הגשה למרכז השולחן:

*ממליצים לא להתמלא!

סלט עלים

מיקס חסות, פלחי גרנד סמיט
בויניגרט הדרים ושבבי פקאן

פוקצ'ה מהטאבון

עם צלחת חריפים ומטבלים

סלט כרוב

סלט כרוב לבן בתחמיץ עם גרעינים מקורמלים

מבחר ירקות מהטאבון

סלק וקולורבי פחמים, גזרים צבעוניים ודלועים



בירה, יין ושתייה קלה חופשי
בתוספת 40 ₪ לסועד



מחיר ארוחה 280 ₪ לאורח

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

Beef tartare

a cut of beef called a marlin fillet, low-fat, chopped on the knife with onion, chili and chives - served uncooked

Smoked Bone in M&H Asado

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

Chopped liver

Whole chicken liver, roasted to medium doneness, served with caramelized and roasted green onions

Chicken Thighs

Slowly grilled over 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

Entrecôte Cut

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

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 with basil aioli

Handcrafted Salsiccia Sausages

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

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

Assorted Vegetables from the Taboon

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

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



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



Price per guest: 280 NIS