

MONTEFIORE N°21

TRIGER BUTCHERY & WINE

התחלות

לחם חמאת קצבים ופלפל חריף 26

שפיץ שייטל בכבישה קרה פרוס דק דק, שמן זית, חרדל בר ביתי ומלח מלדון 49

שורט ריב של כל הלילה בציר בקר, פלפל חריף טרי, לחם קלוי ואיולי (3/4 יח') 39/49

טרטר שייטל לחם קלוי, איולי, אורגנו טרי וקראנץ קשיו 54

ירקות

קולורבי צלוי שמן זית מתובל, מלח מלדון ורוטב ברנייז 39

שומר וירוקים משמש מיובש, שקדים קלויים, קרם פרש 47

לבבות של חסה רוטב קיסר, פרמזן, צלפים ופטה גלילית מעודנת 56

אנדיב סגול חסה מסולסלת, לבבות חסה, פיצוחים קלויים, אולד אמסטרדם וויניגרט חרדל קלאסי 58

עגבניות שאלוט, כוסברה ושמן זית מתובל 45

בשר שאנחנו מגדלים ומיישנים

סמאשבורגר קצבים עם איולי וגבינת גאודה בלחמנייה רכה וצרובה. מוגש עם צ'יפס פריך או סלט ירוק לבחירה 89

החרב של טריגר שיפוד ואסיו ושומן קצבים, פירה צרפתי קלאסי, בצלי שאלוט וציר בקר 139

שייטל עם פירה צרפתי קלאסי, בצלי שאלוט וציר בקר 129

פריים ריב מיושן על העצם 54 ל-100 גרם

ניו יורק סינטה מיושנת על העצם 54 ל-100 גרם

ליד הבשר

צ'יפס פריך 15

פירה צרפתי קלאסי 19

סלט ירוק קטן בוויניגרט חרדל 16

בצלי שאלוט בחמאה חומה וקרם פרש ביתי 34

קוקטיילים

הו-מאמי שרי ספרדי, טוניק וזית בוסר 29

אמארו מיה אמארו סנטוני, בומביי וקוואנטרו 58

אולד פאשן וודפורד ריזרב, חמאת קצבים ודבש 59

טריגריטה פטרון, קוואנטרו ועגבניות מיובשות, מלח מלדון 62

וודפורד סוואר וודפורד ריזרב, סן ג'רמן ואנגוסטרה 58

נגרוני פרימיטיבו בומביי, מרטיני ביטר, פרימיטיבו רוזה 49

קורפס ריביבר בומביי, מרטיני ביאנקו וקוואנטרו 54



MONTEFIORE N°21

Triger's Specials

ספיישלים יומיים משתנים:

Flank **פלאנק**

105

Flat Iron **פלאט איירון**

109

Picanha **פיקניה**

99

Denver **דנבר**

89

Tri Tip **שפיץ שייטל**

84

Tenderloin skewer **שיפוד פילה**

89

Bone-in Ontrib **אונטריב על עצם**

754 - 100 גרם



MONTEFIORE N°21

TRIGER BUTCHERY & WINE

TO START WITH

Bread Butchers' butter and hot pepper 26

Air Dry Tri-Tip thinly sliced, olive oil, homemade wild mustard and Maldon salt 49

Short Ribs cooked All-night with beef stock, fresh hot pepper, toast and aioli(3/4 pcs) 39/49

Steak Tartar toasted bread, aioli, fresh oregano and cashew crunch 54

VEGETABLES

Roasted Kohlrabi spiced olive oil, Maldon salt and Bernese sauce 39

Fennel & Greens Apricot, toasted almonds & home made cream fresh 47

Triger's Caesar Hearts of lettuce, Caesar dressing, parmesan, fresh capers and feta from the Galil 56

Green Salad Purple Endive, Curly Lettuce, Baby Romain Hearts, Toasted nuts, Old Amsterdam & Classic Mustard Vinaigrette 58

Tomato's Salad Shallots, coriander and spicy olive oil 45

MEAT THAT WE GROW AND AGE

Triger's Sword Vacio & Cow fat Skewer, Classic French Puree, shallots and beef stock 139

Butcher's Smashburger with aioli and gouda cheese in a soft & seared bun.

Served with crispy French fries or green salad 89

Rump Steak with Classic French Puree, shallots and beef stock 129

Dry Aged Prime Rib 54 NIS per 100 grams

Dry Aged New York Strip 54 NIS per 100 grams

SIDE DISH

Crispy French fries 15

Classic French Puree 19

Green Salad with mustard vinaigrette 16

Shallots in beurre noisette & home made cream fresh 34

COCKTAILS

Oh-Mami Spanish Sherry, Tonic & Unripe olive 29

Old Fashion Woodford reserved, Butchers Butter & Honey 59

Amaro Mia Amaro Santoni, Bomabay & Cointreau 59

Trigerita Patron, Cointreau & Sundried Tomato 62

Woodford Sour Woodford reserved, St-Germain & Angostura 58

Negroni Primitivo Bombay, Martini bitter & Primitivo rose 49

Corps Riviver Bombay, Martini Bianco & Cointreau 54



MONTEFIORE N°21

Triger's Specials

Asado Snacks

69

Flank

105

Rump

89

Denver

79

Flat Iron

109

Bone In Ontrib

54 Per 100 gram

