

כריכי הביסטרו

כל הכריכים מוגשים עם עגבניות חסה ותוספת

בורגר פרה אדומה 105
אנטריקוט טחון, בצל מקורמל, חמוצי הבית,
איילי שום

תוספת פסטרמי 19

בריסקט 105
חזה בקר בבישול איטי, רוטב ברביקו

ניו יורקר 99
חזה עוף בגריל, פסטרמי בקר, איילי שום,
פסטו עלים ירוקים

טוסקני 75
ירקות צלויים, איילי שום, פסטו עלים ירוקים

עוף

חזה עוף בגריל 139
עגבניה צלויה, בצל מקורמל, פסטו עלים ירוקים

פסטה

פסטה לוציאנו 125
חזה עוף, פלפלים צבעוניים, קונפי שום

דגים

סלמון נורבגי צרוב 155
על מצע עדשים שחורות ובצל אדום

תוספות

מחית תפוחי אדמה 40

בטטה צלוייה 45

טוגני תפוחי אדמה 40

ירקות צלויים 45

סלט עלים אישי 45

מלפפון כבוש בייתי 29

מנה ראשונה

קרפצ'יו בקר 79
שמן זית, בלסמי, קרוטוני שום

סינייה 79
בקר קצוץ, טחינה ביתית, תפוחי אדמה פריכים,
עגבניות שרי, בצלצלים קלויים, כוסברה

חציל קלוי 59
טחינה ביתית, סלסלת עגבניות פיקנטית

נתחוני עוף 59
חזה עוף בבצק בירה, רוטב הלפניו

קאדה 79
בצק תמיני, ממולא באנטריקוט קצוץ, סלט קטן

כבד עוף 75
קצוץ גס, קרם בצל, קרוסטיני, חמוצי הבית

כנפיים 59
ברבקיאו או רוטב ציילי

קוק או וין 69
תבשיל כנפי עוף ביין אדום, ירקות שורש

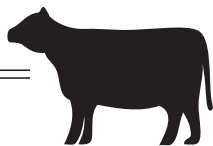
טבעות בצל הבית 49

מרקים וסלטים

מרק היום 49

סלט הבית 85
עלים ירוקים, חזה עוף, ירקות צלויים
פסטרמי בקר, ויניגרט דבש חרדל

סלט אנטריקוט 115
עלים ירוקים, סטייק פרוס, ביצה רכה, איילי שום,
ויניגרט בלסמי



שתיה קלה

קולה 18

דיאט קולה 18

קולה ZERO 18

ספרייט 18

דיאט ספרייט 18

סן פלגרינו 40

אקווה פנה 40

מיץ תפוזים 18

מיץ תפוחים 18

לימונענע 18

מיץ רימונים 18

בירה

מכבי 30

גולדסטאר 30

גולדסטאר ללא סינון 32

שתיה חמה

קפה 18

תה צמחים 18

קינוחי הבית

נא לשאול את המלצר לגבי קינוחי השף
המיוחדים של היום.

סטייקס

כל הבשרים מפרות בגדולי חפשי והזנה טבעית ללא הורמונים
הסטייקים מיושנים בקצביה שלנו 28 יום

מוגש עם תוספת

פרה אדומה קלאסיק

350 גרם 195

500 גרם 255

פטיט

250 גרם 145

נתח 260 RESERVE

נתח בקר עסיסי ודל שומן (300 גרם), רדוקציית רימונים

פילה מיניון 200

(החלק האמצעי של האנטריקוט) רוטב יין אדום ופטריות (250 גרם)

סטייק פריזיאן 215

נתח אנטריקוט, שום קונפי, בצל מטוגן, ביצת עין

סטייק פלפלת 200

בפלפל שחור גרוס 250 גרם

שורט ריב 195

ללא עצם, בישול איטי ברוטב ציפוטלה

בריסקט 185

חזה בקר, בישול 12 שעות מוגש ברוטב ברביקו

פרפר מפואר 379

700 גרם

ניתן להגשה בתוספת

רוטב פלפלת 20 - רוטב וויסקי 20 - רוטב פטריות 20 -

ביצת עין 20

האנטריקוט נתח בקר מלא טעם ושומן.
פילה מיניון ונתח RESERVE מומלץ למעדיפים בשר דל שומן.

מידות בישול סטייקים

BLACK'N BLUE - very rare inside - charred outside

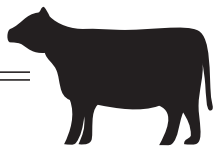
RARE - dark red cool center

MEDIUM RARE - very red warm center

MEDIUM - warm center with pink edges

MEDIUM WELL - slightly pink

WELL DONE - cooked throughout



קוקטיילים וחריפים

מרטיני רימון 45

סקרו דרייבר 45

וודקה 45

ברנדי 45

יין לבן

יין הבית כוס 32

150 אמרלד ריזלינג PRIVATE COLLECTION

95 מוסקטו YOUNG

185 הסידרה האזורית שרדונה

יין אדום

יין הבית כוס 32

145 קברנה / מרלו PRIVATE COLLECTION

175 קברנה סובניון PRIVATE COLLECTION

175 מרלו PRIVATE COLLECTION

225 יקבי הכרמל VINEYARD קברנה סובניון 2010

195 הסידרה האזורית קברנה פרנק

195 הסידרה האזורית קברנה סובניון

195 הסידרה האזורית מרלו

490 יתיר יער 2012

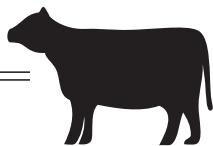
390 יתיר סירה 2009

390 יתיר קברנה סובניון 2011

315 יתיר הר עמשא 2011

95 קברנה / מרלו 375 מ"ל PRIVATE COLLECTION

95 הסידרה האזורית קברנה / שיראז 375 מ"ל



קייטרינג



ניתן להזמין אוכל לשבתות, חגים או לכל אירוע. מבחר עשיר של מעדנים.

נא את התפריט ממנהל הקייטרינג.



קצבייה



ניתן להזמין סטייקים או צלי בקר מיושנים לקחת. רק 100% בקר.

נא לבקש פרטים מהמלצר.



Delicatessen

WOLF & LAMB

Steakhouse



מבקר בניו יורק?

הכנס למסעדת WOLF & LAMB לחוויה בלתי נשכחת.

NEW YORK CITY – 10 E. 48th St. NYC 212.317.1950

BROOKLYN -1635 Coney Island Avenue Brooklyn 718.627.4676

בקרו באתר לראות לוח המופיעים המוזיקלי:

www.wolfandlambsteakhouse.com

אודות השם... החכמים אומרים שהיו תשע פרות אדומות עד היום. שיגיע משיח אנו נזכה לפרה אדומה עשירית... במהרה בימינו.