



כינור בכיכר

KINOR BAKIKAR

כשרות מהודרת

ראשונות :

- 49- פטה כבד
ג'לי פורט, צנון כבוש, שום מקורמל
וקרקר אגוזים
- 49- סלט קיסר
חסה ערבית, נענע ופטרוזיליה,
קרוטונים ברוטב קיסר
- 69- קרודו
דג נא לבחירת השף
- 69- שיפור פילה בקר
ריזוטו פטריות יער וכמהין
- 56- קרפצ'ו בקר
קרם חציל, שום שחור ואגוזי מקדמיה
- 22- פוקצ'ה ומטבלים

עיקריות :

- 138- טלה מפורק על פלנצ'ה
טחינה "אל ארז", עגבניות שרי מעושנות
ולימון
- 156- 300 ג' אנטריקוט מיושן
פירה מעושן, שום צלוי, אספרגוס
ברוטב יין
- 138- אסאדו
שש שעות, בצל צלוי ותפו"א ראטה
- 82- ריזוטו ראגו פטריות
ושמן כמהין
- 178- פילה בקר
גראטן תפו"א, וראגו פטריות
- 72- המבורגר כינור, 250 ג'
איולי כוסברה, צ'אטני צ'יפס הבית
- 92- חזה עוף צלוי
פולנטה, איולי מעושן, טוויל תירס ננסי
- 55 ל - 100 גר' -
קוט דה בה
סלט עלים וציפס הבית מינימום (400 גר')
- 130- דג היום/ דג קומפלט
- 18- תוספות:
צ'יפס\סלט ירוק\פירה\שעועית ירוקה



כינור בביכר

KINOR BAKIKAR

Kosher Mehuderet

Starters :

Liver Paté	-49-
Port jelly, pickled radish, caramelized garlic and a nuts cracker	
Caesar Salad	-49-
Romaine lettuce, mint, parsley, croutons and Caesar dressing	
Crudo	-69-
Raw fish (chef's choice)	
Beef Fillet Skewer	-69-
Forest mushrooms and oil truffle, risotto	
Beef Carpaccio	-56-
Eggplant puree, black garlic and macadamia nuts	
House Focaccia with metzes	-22-

Mains :

Pulled Lamb	-138-
"El Arez" tahini, smoked cherry tomatoes and pickled lemon.	
300 gr aged rib eye steak	-156-
Smoked mash potatoes, roasted garlic, asparagus and wine sauce.	
Assado	-138-
Six-hour assado, roasted onion, rata potato.	
Risotto	-82-
with truffles oil and mushrooms	
Beef Fillet	-178-
Gratin Dauphinoise, mushroom ragout	
Kinor Hamburger (250gr)	-72-
Coriander aioli, chutney, and house made fries	
Roast Chicken Breast	-92-
Polenta, smoked aioli, corn twill and baby corn	
Côte de bœuf	55 per 100 gr
Green leaf salad and homemade fries (Minimum of 400 gr)	
Fish of the day	-130-
Side dish:	-18-
French Fries / Green Salad / Mashed Potatoes / Green Beans	