



תפריט שבתות חתן
מפה

תפריט ברית
תפריט אירועים

מומלצים

תפריט מסעדה

דף הבית

תפריט - אנטריקוט ירושלים



עסקיות Business Deal

12:30-16:30

House bread
8 types of salad

One main course:..... 84

pullet steak/chicken liver/chicken breast in marinade/lamb
Kebab/Jerusalem mix.

One side-dish: chips/potatos/rice/sweet potatoes

Special Deal 109

8 types of salad

One main course: 200 grams steak entrecote/
grilled Tilapia fillet

12:30-16:30 בין השעות

לחם הבית
8 סוגי סלטים

מנה בשרית אחת לבחירה:
סטייק פרגית / כבדי עוף / חזה עוף במרינדה /
קבבוני טלה / מעורב ירושלמי

תוספת אחת לבחירה
צ'יפס / תפוא"א / אורז / בטטה

עסקית מיוחדת

8 סוגי סלטים

מנה אחת לבחירה:
סטייק אנטריקוט 200 גרם / פילה אמנון בגריל



* סועד שאינו מזמין **מנה עיקרית** יחוייב עבור הסלטים ב-45 ש"ח

*For those who don't order a **main course** the salads cost Nis 45



Soft drink

שתיה קלה

san pellegrino sparkling water	25	סאן פלגרינו - מוגז
Jug of lemonade/orange juice	34	קנקן לימונדה / תפוז
Jug of soda	34	קנקן מוגז
Cola	14	קולה
Flavored soda	14	סודה בטעמים
Juice	14	נקטר
MIneral Watter	14	מים מינרליים
Soda	14	סודה

Beers

בירות

Black Beer	18	בירה שחורה
Goldstar	22	גולדסטאר
Maccabi	22	מכבי



* סועד שאינו מזמין **מנה עיקרית** יחוייב עבור הסלטים ב-45 ש"ח

*For those who don't order a **main course** the salads cost Nis 45



יינות Wines

House wine		יין הבית
House white wine	99	יין הבית לבן (מבושל)
Bubbly		מבעבע
Sparkling, Rose, Carmel Wineries	99	סלקטד ספרקלינג, רוזה, יקבי כרמל
Semi-dry Withe Wine		לבן חצי יבש
Viognier - Carmel Wineries Private Collection	99	ויונייה, פרייבט קולקשן, יקבי כרמל
Emerlad Riesling - Carmel Wineries Private Collection ..	99	אמלרד ריזלינג פרייבט קולקשן יקבי כרמל
Gewurztraminer (regional) - Carmel Wineries	129	גורצטמינר, אזורית, יקבי כרמל
White Wine		לבן יבש
White Ridge - Carmel Wineries	109	רכס לבן, יקבי כרמל
Chardonnay (regional) - Carmel Wineries	129	שרדונה, אזורית, יקבי כרמל
Red		אדום
Red Ridge- Carmel Wineries	109	רכס אדום, יקבי כרמל
Cabernet Sauvignon - Shiraz	139	קברנה סוביניון - שיראז, אזורית, יקבי כרמל
(regional) - Carmel Wineries		
Merlot (regional) - Carmel Wineries	139	מרלו, אזורית, יקבי כרמל
Cabernet Sauvignon (regional) / Carmel Wineries	139	קברנה סוביניו, אזורית, יקבי כרמל
Merlot - Shiraz - Cabernet - Yatir	199	מרלו, שירז, קברנה, יתיר
Shiraz, Kayoumi Single Winery	219	שיראז, כרם קאיומי, יקבי כרמל
Mediterranean - Carmel Wineries	239	מדיטרניאן, יקבי כרמל
Limited Edition _ Carmel Wineries	349	לימיטד אדישן, יקבי כרמל



* סועד שאינו מזמין מנה עיקרית יחוייב עבור הסלטים ב-45 ש"ח

*For those who don't order a **main course** the salads cost Nis 45



מנות ראשונות

Mushroom Hummus	49	חומוס עם פטריות חמות
hummus with chopped forest mushrooms on the grill			
Entrecote Hummus	49	חומוס עם בשר טלה
hummus with finely chopped hot lamb			
Fresh chopped chicken liver	69	כבד עוף קצוץ
with date honey glazing on a bed of toasted bread			בזיגוג סילן תמרים על מצע לחם קלוי
Calf and pine nut cigar - thinly diced	59	סיגר עגל וצנוברים
calf meat on a skewer with pine nuts and green tahini			בשר עגל קצוץ דק על הסכין בתוספת צנוברים בליווי טחינה ירוקה
Fried cauliflower	59	כרובית מטוגנת
on a bed of green tahina and lemon			על מצע של טחינה ירוקה ולימון
Appetizer platter	59	פלטת מתאבנים
A large pot of hot forest mushrooms from.....	69	קדירת פטריות יער חמות
Far East, mushrooms, shallots and teriyaki on a Plancha grill			
Mini-schnitzels in sesame - homemade style	69	שניצלונים בשומשום בסגנון ביתי
A all Eggplant on open flam with tahini	59	חציל שלם על גחלים בליווי טחינה
Betty meat	69	אמפנדס בשר
on a bed of sweet potato cream and herbs			על מצע של קרם בטטה ועשבי תיבול
Soup of the Day - ask the waiter	45	מרק היום - נא לשאול את המלצר



* סועד שאינו מזמין **מנה עיקרית** יחוייב עבור הסלטים ב-45 ש"ח

*For those who don't order a **main course** the salads cost Nis 45



סלטי בריאות Healthy Salads

Israeli Salad	39	סלט ישראלי קצוץ
Garden Salad	69	סלט גינה
a mix of green leaves, lettuce, tomatoes, cucumber, carrot, red onion and sprouts, with seasoning		מיקס עלים וחסה, עגבניות, מלפפון וגזר, בצל ירוק ונבטים
Hot Salad	99	סלט חם
Stir-Fried vegetables Sichuan style		שלל ירקות מוקפצים בנוסח סה-צ'ואן
Chicken Salad	129	סלט עוף
strips of grilled chicken breast with Garden Salad		נתחי חזה עוף צלויים בגריל בליווי סלט גינה מוגש כמנה עיקרית
Tornado Entrecote and Pullet Salad	159	סלט טורנדו אנטריקוט ופרגיות
a mix of green leaves and lettuce with fresh vegetables, entrecote and pullet strips, and a variety of sweet nuts and seeds with sweet potato croissant		מיקס עלים ירוקים וחסה בשילוב ירקות טריים נתחי אנטריקוט ופרגיות ומגוון פיצוחים בתוספת סהרוני בטטה מוגש כמנה עיקרית



* סועד שאינו מזמין **מנה עיקרית** יחוייב עבור הסלטים ב-45 ש"ח

*For those who don't order a **main course** the salads cost Nis 45



אנטריקוט מן המזרח Eastern entrecote

Stir-fried vegetables	99	ירקות מוקפצים
Stir-fried entrecote strips	149	נתחי אנטריקוט מוקפצים
Stir-fried chicken strips	139	נתחי עוף מוקפצים
Chicken liver in mushrooms and wine	149	כבדי עוף בפטריות ויין
Stir-fried chicken wings	129	כנפי עוף מוקפץ



* סועד שאינו מזמין **מנה עיקרית** יחוייב עבור הסלטים ב-45 ש"ח

*For those who don't order a **main course** the salads cost Nis 45



מנות עוף Chicken Dishes

Fresh chicken liver on a bed of fried onion	109/139	כבד עוף טרי על מצע בצל מטוגן
Chicken breast in oriental marinade	109/139	חזה עוף במרינדה אוריינטלית
Chicken breast in teryaki sauce	109/139	חזה עוף ברוטב טריאקי
Grilled wings in teriyaki sauce	99/129	כנפיים ברוטב טריאקי על הגריל
Pullet steak in a marinade on flaming coals.....	109/139 --	סטייק פרגית צעיר במרינדה על גחלים לוהטות
Pullet steak in garlic and onion on a plncha	109/139 --	סטייק פרגית צעיר בשום ודבש על הפלנצ'ה
Viennese chicken schnitzel with fresh salad and chips	109/139 ---	שניצל עוף וינאי בתוספת סלט פרש וצ'יפס

*Main courses accompanied by
a mix of potatoes and sweet potatoes/
chef's rice/baked vegetables/chips

*מנות עיקריות מוגשות בתוספת
מיקס תפוחי אדמה/בטטה/אורז השף
/ירקות אפויים בגריל/צ'יפס

* Due to Kashrut requirements,
chicken liver will not always be available

*בשל דרישת כשרות ייתכנו ימים בהם לא יוגש כבד עוף



* סועד שאינו מזמין **מנה עיקרית** יחוייב עבור הסלטים ב-45 ש"ח

*For those who don't order a **main course** the salads cost Nis 45



המיוחדים של אנטריקוט Entrecote's Specials

Pullet and liver Duet	149	דואט פרגיות וכבד
Kebab and Pullet Duet	149	דואט פרגיות וקבב
Entrecote and Liver Duet	169	דואט אנטריקוט וכבד
Entrecote and Pullet Duet	169	דואט פרגיות ואנטריקוט
Entrecote and Shoulder of Mutton Duet	189	דואט אנטריקוט וכתף כבש
Entrecote and Lamb-ribs Duet	199	דואט אנטריקוט וצלעות טלה
T-bone steak in a marlot sauce and Kabab duet	199	דואט סטייק עצם עם רוטב מרלו וקבבוני טלה

For other duets - ask your waiter

לדואטים נוספים - שאל את המלצר

*Main courses accompanied by
a mix of potatoes and sweet potatoes/
chef's rice/baked vegetables/chips

*מנות עיקריות מוגשות בתוספת מיקס תפוחי
אדמה ובטטה/אורז השף/ירקות אפויים
בגריל/צ'יפס

*For one diner

* לסועד יחיד



* סועד שאינו מזמין **מנה עיקרית** יחוייב עבור הסלטים ב-45 ש"ח

*For those who don't order a **main course** the salads cost Nis 45



תבשילים מבית אנטריקוט

Argentinian veal asado with demiglose 179 אסאדו עגל ארגנטינאי
sauce and creamy sweet potato ברוטב דמיגלואס בתוספת קרם בטטה

American brisket in 179 בריסקט אמריקאי ברוטב קברנה
Cabernet suce with grilled vegetables בתוספת ירקות צלויים

Cooked mutton meat 189 אסאדו כבש וירקות שורש
With root vegetables Casablanca style בנוסח קזבלנקה

Rib steak in merlot and mushrooms sauce 199 ריב סטייק טורנדו
ברוטב יין מרלו ופטריות יער

לתבשילים נוספים נא לפנות למלצר

For more options ask the waiter



* סועד שאינו מזמין **מנה עיקרית** יחוייב עבור הסלטים ב-45 ש"ח

*For those who don't order a **main course** the salads cost Nis 45



מנות בקר Beef Dishes

Lamb Kebab - finely chopped lamb and beef kebab with a splash of green tahina	139	קבבוי טלה - קבב מבשר טלה ובקר משובח קצוץ דק על הסכין בזילוף טחינה ירוקה
Lamb Kebab on a bed of roasted eggplant and tahini	149	קבב טלה על מצע חציל צלוי וטחינה קבב מבשר טלה ובקר קצוץ דק על הסכין
Entrecote Steak - Matured choice beef with house sauce 300 gr. / 500 gr.	159/199	סטייק אנטריקוט - 300 גר' / 500 גר' נתח בקר מובחר ומיושן בתוספת רוטב הבית
House Steak Burger - finely chopped lamb on Toast bread with fresh vegetables	149	סטייק בורגר ביתי - מבשר טלה קצוץ על מצע טוסט קלוי וירקות טריים
Rib Steak-fresh entrecote with bone 500 gr	189	ריב סטייק נתח - 500 גר' אנטריקוט טרי עם עצם 500 גר' נתח משובח מאוד!
Matured choice tornado entrecote steak in a Merlot and musherrooms sauce with garlic confit	189	אנטריקוט טורנדו סטייק משובח ומיושן ברוטב יין מרלו ופטריות יער בתוספת קונפי שום
Mutton rib - choice meat with a wonderful flavor	199	צלעות כבש - מבשר משובח בטעם מופלא 350 גר'
Shoulder of Mutton - the perfect meat for a barbeque .. stir-fried entrecote strips	189	כתף כבש - הבשר המושלם למנגל 350 גר'
	149	נתחי אנטריקוט מוקפצים

*Main courses accompanied by
a mix of potatoes and sweet potatoes/
chef's rice/baked vegetables/chips

*מנות עיקריות מוגשות בתוספת
מיקס תפוחי אדמה ובטטה/אורז השף
/ירקות אפויים בגריל/צ'יפס



* סועד שאינו מזמין מנה עיקרית יחוייב עבור הסלטים ב-45 ש"ח

*For those who don't order a main course the salads cost Nis 45



מיקסים Mixes

Personal Trio mix - for one	219	מיקס טריו אישי - יחיד
Pullet, entrecote steak, chicken liver		סטייק אנטריקוט, פרגית, כבד עוף
Chicken mix - for two	279	מיקס עוף זוגי
Chicken Liver, chicken breast, chicken wings, Pullet steak		פרגית, חזה עוף, כבד עוף וכנפיים
Trio beef mix - for two	289	מיקס טריו בקר - זוגי
entrecote steak, kebab, lamb ribs		סטייק אנטריקוט, קבב, וצלעות טלה
House mix - for two	289	מיקס הבית - זוגי
Steak entrecote, pullet steak, Chicken liver lamb kebab		סטייק אנטריקוט, סטייק פרגיות, קבבוני טלה, כבד
Special house mix - for two	349	מיקס הבית מיוחד - זוגי
T-Bone, pullet steak, lamb kebab and shoulder		סטייק עצם, סטייק פרגית, קבבוני טלה וכתף כבש

*Main courses accompanied by
a mix of potatoes and sweet potatoes/
chef's rice/baked vegetables/chips

*מנות עיקריות מוגשות בתוספת
מיקס תפוחי אדמה ובטטה/אורז השף
/ירקות אפויים בגריל/צ'יפס



* סועד שאינו מזמין **מנה עיקרית** יחוייב עבור הסלטים ב-45 ש"ח

*For those who don't order a **main course** the salads cost Nis 45



דגים ממעמקי הים Fish from the Depths of the Sea

Corvina Fillet-on red coals 149 פילה מוסר ים - על גחלים אדומות
with garlic confit בתוספת קונפי שום

Full sliced fillet 'Dennis' baked on a flaming grill 149 דניס שלם פרוס פילה
on a bed of Mediterranean leaves על מצע ים תיכוני אפוי בגריל לוחט

Red trout fillet baked on a flaming grill 149 פילה פורל אדום
on a bed of Mediterranean leaves על מצע עלים ים תיכוני אפוי בגריל לוחט

Grilled Tilapia fillets on a bed of 139 פילה אמנון בגריל
Mediterranean leaves מוגש על מצע עלים ים תיכוני

Whole Tilapia fried in a crispy coating 139 אמנון (מושט) שלם מטוגן בציפוי פריך

Red Norwegian salmon fillet 149 פילה סלומון נורבגי אמיתי צרוב
scorched on red coals ברשת פסים על גחלים אדומות
on a bed of Mediterranean leaves במצע עלים ים תיכוני

*Main courses accompanied by
a mix of potatoes and sweet potatoes/
chef's rice/baked vegetables/chips

*מנות עיקריות מוגשות בתוספת מיקס תפוחי
אדמה ובטטה/אורז השף/ירקות אפויים
בגריל/צ'יפס



* סועד שאינו מזמין **מנה עיקרית** יחוייב עבור הסלטים ב-45 ש"ח

*For those who don't order a **main course** the salads cost Nis 45



ארוחת ילדים Children's Meal

המבורגר ביתי בתוספת צ'יפס וסלט 69 House hamburger with chips and salad

שניצלונים בתוספת צ'יפס וסלט 69 Mini-schnitzels with chips and salad

כנפיים בתוספת צ'יפס וסלט 69 Wings with chips and salad

נקניקיות בתוספת צ'יפס וסלט 69 Hot dogs with chips and salad



* סועד שאינו מזמין **מנה עיקרית** יחוייב עבור הסלטים ב-45 ש"ח

*For those who don't order a **main course** the salads cost Nis 45



קינוחים desserts

Almond

Baked almond tart, rich vanilla mousse and wild berries 49

Bounty Chocolate and nougat crunch cake, 49

coconut cream and chocolate ganache

Snickers Chocolate tart, toffee carmel, 49

roasted peanuts and chocolate ganache

Coffee Twist (Tiramisu) Almond biscuit, 49

coffee cream, coffee mousse and chocolate ganache

Fudge 49

Rich and soft chocolate dessert

Passiflora 49

Coconut biscuit, nougat crunch, Passion flower mousse,
Passion flower glaze

Almonds שקדים

טארט קרם שקדים אפוי, מוס וניל עשיר ופירות יער

Bounty באונטי

קראנץ פיוטין שוקולד ונוגט, קרמו קוקוס, וגנאש שוקולד

Snickers סניקֶרס

טארט שוקולד, קרמל טופי, בוטנים קלויים, וגנאש שוקולד

Coffee Twist טירמיסו

דקואז שקדים, קרמו קפה, מוס קפה וגנאש שוקולד

Fudge פאד'ג

קינוח שוקולדי עשיר ונימוח

Passiflora פסיפלורה

דקואז קוקוס, קראנץ נוגט, מוס פסיפלורה, קולי פסיפלורה



* סועד שאינו מזמין מנה עיקרית יחוייב עבור הסלטים ב-45 ש"ח

*For those who don't order a main course the salads cost Nis 45



אתר המסעדות הגדול של ישראל | אירועים במסעדות
מסעדות כשרות · מסעדות בשרים · מסעדות בירושלים