

פלטות

בכל הפלטות מוגש לצד הבשר צ'יפס ורטבים.

על הבוצ'ר הגרסה הבסיסית:

יותר קוקוריקו מ-מוווו 468 ₪
פלטה 600 גרם - בריסקט, שניצל, פרגיות.

יותר מוווו מ-קוקוריקו 595 ₪
פלטת בשרים 600 גרם - אנטריקוט, בריסקט, שניצל.

לנצח את תחושת הרעב 720 ₪
פלטת בשרים 900 גרם - אנטריקוט, אסאדו, קבב, פרגיות.

על הבוצ'ר לאנשים שמשקיעים:

אנטריקוט בגימטריה טלה 850 ₪
פלטה 900 גרם - סטייק אנטריקוט, צוואר טלה, אסאדו, בייבי בק ריבס.

מלשון עד פרגית 995 ₪
פלטה 1,100 גרם - לשון בקר, סטייק אנטריקוט, אסאדו, פרגיות, צוואר טלה.

עריכת תיקון הכללי 1170 ₪
פלטה 1,400 גרם - סטייק אנטריקוט, אסאדו, בריסקט, בייבי בק ריבס, פרגיות, שניצל.

על הבוצ'ר VIP:

קפיצה קטנה לניו יורק 1250 ₪
פלטה 1,500 גרם - נייבל מתפרק, סטייק אנטריקוט מוגש מתחת הר של פייקון, בריסקט מיוחד, סטייק לשון, צוואר טלה נימוח, בייבי בק ריבס.

להתענג בתענוגים, ברבורים ושלי ובשררר 1569 ₪
1,900 גרם - שתי יחידות סטייק אנטריקוט, אסאדו, בריסקט, שניצל, פרגיות, קבב, בייבי בק ריבס.

להתנתק עם טומהוק 46 ₪ ל-100 גרם
סטייק אנטריקוט על עצם ארוכה, משקל לפי הנתח שיש במקרר עישון.
זמן הכנה: מינימום 50 דקות



ZIPORICLASS

רשת מלונות צפורי קלאס

טולין
Carne:
RESTAURANTE CHEF DE ZIPORI

שף ישראל דודק

תפריט
מסעדה
ערב



פותחים שולחן

מנהג ישראלי קדום כאשר מתיישבים לארוחה, לפתוח את הארוחה עם כחמימה ומיני סלטים לצידה. אומרים שזה מעלה את תחושת ההנאה הכללית מהארוחה.

לחם עם מטבלים 25 נה

כרנה מחמצת עם שלושה מטבלים שמתחלפים בכל יום.

לחם עם סלטים 55 נה

כרנה מחמצת עם שלושה מטבלים לצד חומוס עדשים, סלט ירקות, וסלט היום.

פלטת חריפים 24 נה

3 סוגי חריפים משתנים כל יום.

סלט ירקות: קטן 28 נה גדול 48 נה

ירקות חיים בהתאם למה שיש בשדה.

שידרוג ללחם מחמצת 10 נה

ביס של שלוה ואושר

החיים בנויים מרגעים קטנים של טוב שהופכים להיות אושר אין סופי עם תחנות ריענון. את המנות בקטגוריה בנינו על מנת שתוכלו לברוח לרגע מהחיים - לתוך ביס קטן ומלא באושר קולינרי.

כפצה של אוממי 84 נה

נייבל פסטרמי צלוי, פטריות צלויים, מלון, בצל סגול, איולי כוסברה רענן, סקוויז לימון טרי.

ירוק מבחוף, אדום בפנים – טרטור 82 נה

טרטר בשר, מלון, בצל סגול, שום כבוש, זרעי חרדל, ירק קצוץ, בצל ירוק, קוביות לימון, גאספצ'יו גר יהודי.

הערינג בשר 84 נה

בשר כבוש בתחמיץ, גבינת קשיו וקרקר.

פטה בשר עם טלה 86 נה

פטה טלה, טחינה פלפל קלוי, טחינה חמוצים, איולי כוסברה, קרקר, ריבת חרדל.

טטאקי דנוור לימוני 86 נה

דנוור קאט, בצל סגול, לימון.

ראשונות וותיקות וטובות

חלונות בני ברק 82 נה

מכסה אנטריקוט, רוטב טופי, אבקת חציל שרוף.

שווארמה אנטריקוט 95 נה

שווארמה מכסה אנטריקוט, חומוס, צ'ימיצ'ורי, חריף, כרנה.

עראייס לחוח 58 נה

לחוח, בשר טחון, טחינה פלפל קלוי.

סלטים

סלט פסטרמה חם 86 ₪

פסטרמה מוקפצת על הפלנצ'ה, חסה, ז'ולייין מלפפון, בצל ירוק, כרוב לבן, תפוח ירוק, אגוז קלוי.

סלט ירקות תאילנדי 78 ₪

דלעת, מלפפון, בצל ירוק, קישוא, קשיו קלוי, אפונה חלוטה, אילוי תאילנדי.

סלט פטריות קייצי 81 ₪

פטריות צליות, גבינת קשיו, חסה, בצל, ריבת גרגרי חרדל, פרי קייצי, אגוז קלוי.

מנות עיקריות

סטייק אנטריקוט 300 גרם 189 ₪

מוגש לצד צ'יפס ומטבלים.

המנה של אברהם אבינו 165 ₪

סטייק לשון על פירה אפונה עם פטריות צליות.

תרבחו ותאסאדו 168 ₪

אסאדו על בקלאווה עם רוטב פטריות של פעם

בשר על הצוואר 165 ₪

צוואר טלה נימוח, פירה גזר, צ'ימיצ'ורי תפוח גרנד.

פאי רועים שומרוניים 168 ₪

קוביות בריסקט, בצל מטוגן, פירה אפונה, אפונה חלוטה, טחינה פלפל קלוי, אורז הבית.

בייבי בק ריבס 142 ₪

עצמות הגב של אנטריקוט מיושן, קרם גזר, אורז לבן, צ'ימיצ'ורי תפוחי גרנד.

נייבל מתפרק ועוצמתי 156 ₪

סטייק נייבל, אטריות של קוגל, רוטב ברביקיו תאילנדי.

שניצל סולו 142 ₪

חזה עוף במרינדה, מצופה ומטוגן, לצד ירקות טריים, קרם חומס וצ'יפס.

פרגיות סולו קרנה 142 ₪

מוגש על אורז הבית וקרם כתום.

המבורגר

ההמבורגר של סולו הוא בסגנון "סמאש בורגר" כאשר קציצת ההמבורגר דקה עד מאוד כדי להשיג טעמי צליה נהדרים. מוגש עם צ'יפס, רטבים וירקות.

המבורגר אקסטרא 116 ₪

המבורגר 200 גרם בתוספת 100 גרם אסאדו מפורק

המבורגר קרניבורים 140 ₪

המבורגר 200 גרם בתוספת 100 גרם אסאדו מפורק

200 גרם 89 ₪

400 גרם 100 ₪

600 גרם 121 ₪