

• **פּוֹתָחִים שׁוֹלַחַן •**

לחם מחמצת עם מטבלים – 44 ₪
לחם עם שלושה מטבלים שמתחלפים כל יום
לחם עם סלטים – 69 ₪
לחם מחמצת עם שלושה מטבלים,
לצד חומוס עדשים, סלט ירקות וסלט היום.
מיקס חריפים – 28 ₪
שלושה סוגי חריפים משתנים כל יום
מיקס טחינה – שלושה סוגי טחינה משתנים – 24 ₪
סלט ירקות – קטן 28 ₪/ גדול 48 ₪
ירקות העונה חיים בהתאם למה שיש
תוספת לחם – 28 ₪

• **מרק •**

מרק עוף עם ז'וליון ירקות ומיני קניידלך – 69 ₪
מרק חרירה בשרי – 75 ₪
מרק חרירה ללא בשר – 63 ₪

• **טעימות לנשמה •**

צבע אדום חי וקריספי – 68 ₪
טרטר בשר, קינואה אדומה, בצל סגול,
סלק כבוש, קרם סלק, פופקורן קינואה.

מסע לתוך הניגודיות – 72 ₪
גרבלקס לברק, מרק בורשט,
סלק כבוש, קרם בצל סגול.

• **סלטים •**

לצמוח מתוך הקושי – 79 ₪
מרק ירוקים, קינואה אדומה,
עדשים שחורות, איולי ספייסי.

סלט פרגית – 165 ₪
פרגית על הגריל, חסה, מלפפון, עגבניה, ז'וליון דלעת, תפוח עץ, בצל
סגול, רוטב השף.

סלט אנטריקוט – 225 ₪
אנטריקוט על הגריל, חסה, מלפפון, עגבניה, ז'וליון דלעת, תפוח עץ, בצל
סגול, רוטב השף.

• **כל ההתחלות טובות •**

חלונות ירושלים – 89
מכסה אנטריקוט, רוטב טופי, קרם ירושלמי

מן הקל אל הטעים – 89 ₪
כבד מוקפץ עם בורגול ופטריות, איולי ירוקים לימוני חריף

הכל בהומור גם הכבד – 69 ₪
פטה כבד בתיבול קוגל ירושלמי,
ריבת חצילים ותפוזים, קרקר אפריקאי.

ביצת הפתעה למבוגרים – 67 ₪
ארנצ'יני קוגל אטריות, קרם מלפפון חמוץ ולימונים, איולי כרוב סגול
חריף.

סגולה להינצל מכל רעב – 68 ₪
ריזוטו גריסים סגול, קוביות בשר, בקבוקים של פומלה. (ניתן לקבל ללא
בשר)

פולנטה אלה ירושלימה – 89 ₪
פולנטה מטוגנת בשר מפורק,
גספצ'ו סלק, כרוב סגול חמוץ, ריבת סלרי.

קרטופלסאלט עם הערינג – 79 ₪
תפוחי אדמה, הערינג בשר, איולי קונפי שום ופומלה, קרם בצל סגול,
קרקרים.. (ניתן לקבל ללא בשר)

• **מנות עיקריות •**

דגים
צבעים שיוצאים מהים – 152 ₪
פילה לברק, קרם פלפל צהוב ותפוז,
סלסה זיתים ועדשים שחורות.

צבעים שיוצאים מהאדמה – 145 ₪
פילה פורל, מרק ירוקים,
סלט מלפפונים סיני.

• **סטייק •**

סופרייז סטיק – 289 ₪
סופרייז סטיק בהכנה ארוכה
לצד צ'יפס ומטבלים

עין תחת עין, תחת רוטב – 285 ₪
פילה מיניון עם ציר פטריות ויין, חצאי בצל סגול על הפלנצ'ה, איולי
חרדל, קוביות תפוז"א.

להרגיש על גג העולם – 265 ₪
סטייק אנטריקוט בגלייז סודי

סטייק אנטריקוט – 230 ₪
לצד צ'ימצ'ורי, רוטב ברביקיו וצ'יפס.

סטייק טומהוק – 78 ₪ ל100 גר'
(מחיר לפי משקל)
סטייק טומהוק על העצם, צ'יפס, רטבים.

• **בשר בישול ארוך •**

שמירת חורף מחממת – 192 ₪
אסאדו, ניוקי בייתי, קרם ירוקים לימוני, סלסה זוקיני.

חוויה של בוליווד בירושלים 208 ₪
בריסקט, דאל עדשים קפה שחור, קרם ירוקים.

בדיוק כמו שאני – 209 ₪
לשון צלויה, קרם דלורית, ריבת קליפות פומלה,
סלסה בקבוקי פומלה.

ריח של גשם ראשון – 209 ₪
מכסה אנטריקוט, קרם עדשים שחורות ופטריות, צ'ימצ'ורי, שמן
זיתים

• **עוף •**

זאת כפרתי, זאת המנה שלי – 165 ₪
פרגיות, קארי קולורבי ירושלמי, סלסה זוקיני

לצמוח מתוך הפשטות – 165 ₪
שניצל קאבלרו, איולי חרדל, צ'יפס הבית

לקפוץ בשלוליות צלולה – 168 ₪
כבד, קרם ירוקים לימוני,
סלסה ריבת קליפת פומלה

• **טלה •**

לנגב עם העצם – 279 ₪
צלעות טלה על רוטב טופי מתוק חריף, שמן סלרי
השער לגן עדן – 296 ₪
ספריבס טלה על קרם דלורית עם ריבת חציל

פלטות זוגיות

• **פלטה צ'רצ'יל, 600 גרם – 410 ₪**
אסאדו, פרגיות, שניצל

• **פלטה צ'מברלין- 600 גרם – 570 ₪**
אנטריקוט, אסאדו, פרגיות

• **פלטה ווטסון 900 גר' – 720 ₪**
אנטריקוט, אסאדו, כבד, פרגיות

• **אנדר גראון ק"ג – 990 ₪**
סופרייז, צלעות, פרגית, מכסה אנטריקוט

פלטת v.i.p.

• **הג'נטלמנים פלטת קרניבורים**
480 ₪ לסועד (מינימום 3 סועדים)
צלעות טלה, אנטריקוט מיושן,
אסאדו, ספריבס טלה, כבד, בריסקט

תוספות

אורז לבן – 15 ₪ • אורז היום 15 ₪
• צ'יפס הבית – 35 ₪ • ירקות צלויים 18 ₪

המבורגר

ההמבורגר של קאבלרו עשוי בסגנון
סמאש בורגר כדי להשיג טעמי צלייה
נהדרים, מוגש עם צ'יפס ורטבים.
200 גרם – 130 ₪ • 400 גרם – 169 ₪



• Appetizers •

Bread & Daily Spreads – 44 ILS

Fresh-baked sourdough bread served with three seasonal dipping sauces, rotating daily

Sourdough & Mezze Platter – 69 ILS

Sourdough bread accompanied by a trio of dips, including lentil hummus, a fresh Israeli vegetable salad, and the Chef's Daily Salad.

Spicy Medley – 28 ILS

Alternating selection of three homemade spicy dips.

Tahini Trilogy – 24 ILS

Trio of unique, rotating tahini dipsMarket

Green Salad

(Small 28 ILS / Large 48) Seasonal crisp vegetables

Extra Bread – 28 ILS

• Soups •

Chicken Broth with Julienned Vegetables & Mini Kneidlach – 69 ILS

Hearty Lamb Harira Soup – 75 ILS

Vegetarian Harira Soup – 63 ILS

• Tastes for the Soul •

Vibrant Red & Crispy – 68 ILS

Beef tartare with red quinoa, pickled beets, purple onion, creamy beet purée, and puffed quinoa popcorn

Journey of Contrasts – 72 ILS

Sea bass gravlax, borscht broth, pickled beets, and creamy purple onion purée

• Select Starters •

Jerusalem Windows – 89 ILS

Ribeye cap steak with toffee glaze and Jerusalem purée

Simple to Sublime – 89 ILS

Sautéed liver tossed with bulgur, mushrooms, and piquant spicy-lemon green aioli

Liver It Up – 69 ILS

Liver paté delicately seasoned with Yerushalmi kugel, orange-aubergine jam, and African cracker.

Adult Egg Surprise – 67 ILS

Crispy noodle kugel arancini, served with lemon-pickle puree and piquant purple cabbage aioli.

The Hunger Savior – 68 ILS

(Meat or Vegetarian) Purple barley risotto served with tender meat cubes and pomelo pulp.

Jerusalem Style Polento – 89 ILS

Crispy fried polenta topped with pulled beef, beet gazpacho, pickled purple cabbage, and celery jam.

Potato Salad with Herring – 79 ILS

(Meat or Vegetarian) Potato salad with meat herring, garlic confit and pomelo aioli, purple onion cream, and crisp crackers.

• Salads •

Salad Sensation – 79 ILS

Green vegetable gazpacho, red quinoa, black lentils, and spicy aioli.

Spring Chicken Salad – 148 ILS

Grilled spring chicken, mixed greens, cucumber, tomato, julienned pumpkin, apple and purple onion, slathered with our Chef's Signature Dressing.

Entrecôte Salad – 225 ILS

Grilled entrecôte, mixed greens, cucumber, tomato, julienned pumpkin, apple and purple onion, slathered with our Chef's Signature Dressing.

• Entrees •
Fish

Colors of the Sea – 152 ILS

Sea bass fillet served with vibrant yellow pepper and orange cream, and olive-black lentil salsa.

Shades of the Earth – 145 ILS

Trout fillet served over green vegetable gazpacho and crisp Chinese cucumber salad

• Steak •

Surprise Steak – 289 ILS

Slow-cooked surprise steak served with home fries and dipping sauces.

Eye for an Eye – 285 ILS

Filet mignon in rich mushroom and red wine reduction, served with grilled purple onion halves, mustard aioli, and cubed potatoes.

On Top of the World – 265 ILS

Entrecôte steak topped with secret glaze.

Peppercorn Entrecôte –230 ILS

Entrecôte steak served with chimichurri and spicy glaze.

Tomahawk Steak (78 ILS per 100g – Price by weight)

Bone-in Tomahawk steak, served with home fries and dips

• Slow-Cooked Meats •

Winter Blanket – 192 ILS

Asado (short ribs), Chef's gnocchi, zesty lemon-green purée, and zucchini salsa.

Bollywood in Jerusalem – 208 ILS

Brisket served with lentil dhal, black coffee reduction, and green vegetable purée.

Tongue Twister – 209 ILS

Roasted tongue served with butternut squash purée, pomelo jam, and pulled pomelo salsa.

Scent of First Rain – 209 ILS

Rib eye cap over a creamy black lentil and mushroom purée, chimichurri, and olive oil.

• Chicken •

Spring's in the Air – 165 ILS

Spring chicken served with Jerusalem kohlrabi curry and zucchini salsa.

Growing from Simplicity – 165 ILS

Caballero schnitzel served with mustard aioli and home fries.

Jumping in Puddles – 168 ILS

Chicken liver served with lemon-green cream and pomelo salsa.

• Lamb •

Lickin' Lamb – 279 ILS

Lamb chops in sweet and spicy toffee sauce and celery oil

Gate to Heaven – 296 ILS

Lamb spareribs served over a butternut squash purée with aubergine preserve and crunchy

Duet Platters

The Churchill Platter

(600g total – 410 ILS) Asado, spring chicken, and schnitzel.

The Chamberlain Platter

(600g total – 570 ILS) Entrecôte steak, asado, and spring chicken.

The Watson Platter

(900g total – 720 ILS) Entrecôte steak, asado, chicken liver, and spring chicken.

Underground Platter

(1kg total – 990 ILS) Surprise steak, lamp chops, spring chicken and Rib eye cap

VIP Platter

The Gentlemen's Carnivore Platter

(480 ILS per diner – Minimum 3 diners) Lamb chops, aged entrecôte, asado, lamb spareribs, beef liver, and Brisket

Sides

• White rice (15 ILS) | • Rice of the day (15 ILS) | • Home fries (35 ILS)
• Roasted vegetables (18 ILS)

Burger

Caballero Smash Burger

The ultimate char and flavor; served with fries and sauces
200g – 130 ILS • 400g – 169 ILS

