



מגש טעימות בירה

מגש טעימות בירת האטצ'י

מגש טעימות של ארבע בירות (מ"ל 140) מהמבשלה שלנו בתלפיות. 42

לכל השולחן

הכנפיים המפורסמות שלנו

ניתן לבחור בין רוטב באפלו חריף-מתקתק, צ'יפוטלה מיפל מעושן-מתוק, או ללא רוטב עם מקסימום פריכות

10 יח' - 38

20 יח' - 72

30 יח' - 104

ווילדע נאשעראיי

ערימת צ'יפס, קורנביף, פסטרמי, הודו מעושן, בצל מטוגן, כרוב שרוף, פלפל חריף מוחמץ, בצל מוחמץ, ראנצ' וברביקיו. 64

ה V2

הווילדע המשודרג. ערימת צ'יפס, שוק הודו קונפי מעושן, פלפל חריף מוחמץ, מיונז שום, רוטב דובדבנים. 68



משקאות הבית

בירת האטצ'י מהחבית

מבושלות במבשלה שלנו בתלפיות. שאלו את המלצר או המלצרית מה מזגים היום. 330 מ"ל - 25 קנקן (ליטר) - 63

פרוזה

ברד יין עם פירות. תות, פסיפלורה או אולי מיקס? בכוס או בצנצנת 32/78

לימונדת הבית

מרענן עד מאוד. ליטר. 32

לימונדת רודה אלכוהולית

לימונדת הבית עם טוויסט אלכוהולי מזרח-אירופאי. ליטר. 48

SHMALTZ

— by Hatch —

עיקריות

כל העיקריות מוגשות עם שתי תוספות לבחירה

צלחות

שניצל

מה יש להסביר על שניצל גדול, פריך וזהוב? לא משחקים עם קלאסיקות. 88

כרית להיט

כריתות צליות ברוטב טום עם לימון ועגבניות שרי. 112

פסטרמי מזוג ומעושן מאוד

נתחי פסטרמי מובחרים בעישון כפול ובזיגור רוטב סנט לואיס, פרוס עבה. 152

בריסקט חם ברוטב יין

בריסקט (חזה בקר) בבישול איטי עם רוטב יין וירקות בסגנון סבתא. 136

סטייק בשמיכה

250 גר' אנטריקוט מבושל בסו-ויד מוגש מדיום (טיפה ורוד), מכוסה בשמיכה עבה של רוטב בצל שמאלצי. 158

כריכים

הקלאסי

קורנביף ביתי, קולסלאו, חרדל, רוטב ראשון, לחם שיפון. 93

בריסקט בטעם של פעם (בערך):

בריסקט בבישול איטי, קולסלאו, איולי חזרת, חלה. 86

הודו מעושן

חזה הודו מעושן, חסה, עגבניה, בצל סגול, בצל מוחמץ, מיונז שום, חרדל, לחם שיפון. מוגש קר. 74

פטריות מטריפות

פטריות פורטובלו מעושנות בתיבול בסגנון פסטרמי, קולסלאו, פלפל חריף מוחמץ, מיונז שום, חלה. 83

תוספות (2 לבחירה)

לטקעס, אורז של שמאלץ, תפוזי סמאט, קולסלאו, צ'יפס, חמוצי הבית

מנות פתיחה

מרק עוף של סבתא לאה

מרק עוף וקניידלך. מחמם את הלב ואת הבטן. 36

קובלך

מרק עוף מוגש עם קניידל ענק ממולא בעוף וירקות. קצת כמו ביקור של קניידלך אשכנזי במחנה יהודה בשישי בצהריים. 54

מיני קורנדוג

נגיסי נקניקיה טבולים בבללת פולנטה מטוגנים. אמריקה במטבח. 38

"שְׁמִיר" כבד קצוץ

כבד קצוץ קרמי מוגש על לחם שיפון פריך עם מגוון תוספות. 46

קצוות שרופים של פסטרמי

פסטרמי קצוץ ומעושן פעמיים ברוטב סנט. לואיס, מוגש על לטקעס מעוך ומטוגן פעמיים. פעמיים כי טוב? נשמע טוב. 54

סלטים



סלט פורטובלו מעושן

פטריות פורטובלו בתיבול פסטרמי מעושנות, חסה, צנונית, חמוצי הבית, בצל מוחמץ, עגבניות שרי, רוטב שום קרמי. 64

סלט המענדיה

חזה הודו מעושן, קורנביף, חסה, עגבניות שרי, בצל מוחמץ, חמוצי הבית, צנונית, רוטב שום קרמי. 74

סלט הודו

שוק הודו קונפי מעושן, חסה, כרוב סגול, עגבניות שרי, צנונית, סלק מוחמץ, ויניגרט חרדל. 68

ארוחות ילדים

מיני קורנדוג וצ'יפס

נגיסי נקניקיה טבולות בפולנטה ומטוגנות, עם צ'יפס דק. 46

שניצלונים וצ'יפס

שניצלונים קטנים עם צ'יפס דק. 44