

# MEDZZO

## Italian Grill & Bar

### FIRST COURSE

#### Entrées

<b>Carpaccio de Bœuf</b> - Huile d'olive, vinaigre balsamique et parmesan.....	49
<b>Pâté de foie de poulet</b> - Servi avec de la confiture de figes et du pain grillé .....	48
<b>Calamars frits</b> - Accompagnés de salade verte à la sauce aioli et à ail .....	48
<b>Crevettes frites</b> - Accompagnées d'une salade verte à la sauce aioli et au chili .....	62
<b>Champignons</b> - Sautés au vin blanc, huile d'olive, pesto et fromage fêta .....	52
<b>Tartare de Saumon</b> - Servi avec de l'avocat et du confit de gingembre .....	54
<b>Aubergines Baladin grillées</b> - Servies sur un lit de tachina, accompagnées d'une sauce aux tomates fraîches.....	45
<b>Caprese de Mozzarella</b> - Servie sur carpaccio de tomates accompagnées d'olives noires et basilique .....	54
<b>Soupe du jour</b> - Merci de demander au serveur .....	32
<b>Pain Maison</b> - Servi avec une sélection de sauces .....	19

#### Salades

<b>Salade César</b> - Salade verte, blancs de poulet, croutons, oignons et parmesan avec une vinaigrette César .....	59
<b>Salade Israélienne</b> - Tomates, concombres, oignons, radis, menthe et persil avec de l'huile d'olive et Tehina.....	45
<b>Salade Océane</b> - Crevettes, calamars et mix de salades assaisonnés avec de l'huile d'olive, citron et herbes .....	62
<b>Salade d'endives</b> - accompagnée de roquette, de noix et de fromage bleu.....	52
<b>Salade de tomates</b> - mélange de tomates assaisonnées d'huile d'olive, de vinaigre balsamique, d'oignon rouge et de Chili pimenté .....	42

#### Sandwiches

<b>Sandwich Entrecôte</b> - servi avec du pain Frena, 160gr de morceaux d'entrecôte, accompagné de mayonnaise, de moutarde de Dijon, d'oignons frits, et de cornichons.....	59
---	----

\* Suppléments au choix: frites ou salade finement coupée.

### MAIN COURSE

#### Pates

<b>Linguine à la tomate</b> - Sauce aux tomates fraîches, ail et basilique .....	49
<b>Rigatoni à la Bolognaise</b> - Sauce aux tomates fraîches, viande hachée, et légumes .....	59
<b>Rigatoni à l'Arrabbiata</b> - Sauce aux tomates fraîches, chili, ail et basilique.....	54
<b>Linguine Fungi</b> - Champignons au vin blanc et sauce à la crème blanche .....	66
<b>Linguine aux fruits de mer</b> - Crevettes, calamars et moules au basilique et crème rose.....	88
<b>Ravioli à la pomme de terre douce</b> - Pommes de terre douces à la crème.....	66
<b>Linguine Pollo</b> - sauce à la crème fraîche, vin blanc, noix de muscade et poulet rôti.....	72
<b>Rigatoni Verts</b> - Pesto et parmesan dans une sauce à la crème .....	62
<b>Gnocchi au filet de bœuf</b> - A la sauce de vin marsala, et crème champignons .....	88
<b>Gnocchi Crevettes</b> - sauce de tomates fraîches, ail, piments et origan.....	82
<b>Rigatoni Crevettes</b> - sauce à la crème fraîche, vin blanc, tomates cerises et feuilles de basilic .....	86
<b>Rigatoni Saumon</b> - sauce à la crème fraîche, asperges, tomates cerises et morceaux de Saumon.....	76

#### Poissons

<b>Poisson entier au four</b> - 500gr de poisson frais à l'ail, tomates cerises et romarin, avec un supplément au choix.....	109
<b>Filet de poisson</b> - 250gr, légèrement assaisonnée (gros sel, poivre noir et citron).....	109
<b>Filet de Saumon</b> - Au four cuit à la sauce teriyaki et servi sur un lit de purée de pommes de terre.....	94
<b>Poisson et frites</b> - Filet de poisson frit accompagné d'une sauce aioli, servi avec des frites.....	69
<b>Crevettes</b> - sauce au vin blanc, beurre, ail et persil, sur un lit de riz .....	96
<b>Crevettes et calamars</b> - A la moutarde de dijon, échalotes et sauce à la crème .....	99
<b>Crevettes et calamars frits</b> - Servi à la sauce aioli accompagnée d'ail et de chili .....	99
<b>Cocktail de fruits de mer</b> - crevettes, calamars et moules dans une sauce à la crème fraîche, martini, avec une touche de citron .....	116

\* Suppléments au choix: frites / purée / riz / salade finement coupée ou haricots verts sautés.

#### Menu pour enfants - comprenant du Fuze Tea / jus de raisins / eau minérale et une boule de crème glacée à la vanille.

<b>Escalope de poulet et frites</b> .....	49
<b>Hamburger</b> - Servi dans un bun avec laitue, tomate et frites.....	49
<b>Pênné</b> - À la sauce tomate ou à la crème.....	48

### MAIN COURSE

#### Viandes

<b>Escalope de poulet</b> .....	62
<b>Foie de poulet aux échalotes</b> - Servi avec une sauce au chianti, sur un lit de purée de pomme de terre .....	59
<b>Steak de poulet grillé</b> - À la sauce barbecue.....	76
<b>Steak de poulet</b> - légèrement assaisonné au gros sel, poivre noir et citron .....	74
<b>Filet de poulet grillé</b> - Couvert d'une sauce de moutarde de Dijon .....	69
<b>Filet de poulet grillé</b> - Couvert d'une sauce à la crème et aux champignons .....	69
<b>Angus entrecôte grillé (300 gr)</b> - À la sauce Chimichouri.....	134
<b>Angus entrecôte grillé (300 gr)</b> - Accompagné de champignons et d'une sauce à la crème.....	136
<b>Filet de bœuf (300 gr)</b> - Servi avec une sauce chimichouri .....	135
<b>Filet de bœuf (300 gr)</b> - Accompagné de champignons shitaki et d'une sauce au vin rouge de chianti.....	138
<b>Filet de bœuf (300 gr)</b> - Servi avec une sauce à la base de crème fraîche poivrée .....	138

\* Accompagnements: Salade israélienne / Frites / Purée de pommes de terre / Haricots verts sautés / Riz

#### Hamburgers

<b>Hamburger Medzzo (270 gr)</b> .....	68
<b>Garnitures à ajouter:</b>	
Oeuf au plat .....	7
Champignons et oignons sautés .....	7
Fromage Emmental .....	9

\* Le Hamburger est servi dans un "bun" avec laitue, tomate, oignon, frites et une sauce aioli au chili

#### Accompagnements

<b>Salade israélienne / Frites / Purée de pomme de terre / Haricots verts sautés / riz</b> .....	18
--	----

### BUSINESS LUNCH

#### Appetizer / Entrée A choice of one served with house bread

Beef Fillet Carpaccio / Chicken Liver Terrine / Roasted Baladi Eggplant / Green Salad / Soup of the Day

#### Lunch 64 NIS

**Caesar Salad** - Lettuce, chicken breast, croutons, purple onion, parmesan cheese and caesar dressing  
**Chicken Schnitzel** - Chicken escalope with a crispy coating  
**Chicken Livers & Shallot Onions** - Sautéed with balsamic sauce and cream with pureed potatoes  
**Rigatoni Arrabbiata** - Fresh tomatoes, chilli, garlic and basil  
**Rigatoni Pomodoro** - Fresh tomato, garlic and basil sauce

#### Lunch 79 NIS

**Hamburger 270 gr** - Mushrooms and onions / Fried egg  
**Fish & Chips** - Fried fillet of fish served with french fries accompanied by aioli sauce  
**Fettuccini Fungi** - Champignon, portabella and shitake mushrooms in white wine and cream sauce  
**Sweet Potato Ravioli** - Roasted sweet potato and sage leaves in a cream sauce  
**Spring Chicken Breast** - Lightly grilled, served with BBQ sauce  
**Grilled Chicken Breast** - In dijon mustard and cream sauce  
**Grilled Chicken Breast** - In portobello mushroom and cream sauce  
**Rigatoni Bolognese** - Fresh tomato sauce, ground beef and root vegetables  
**Entrecote Sandwich** - 160gr of entrecote slices served in ciabatta bread with mayonnaise, Dijon mustard, fried onion and pickles

#### Lunch 99 NIS

**Seafood Fettuccini** - Shrimp, calamari, mussels and basil in a rose sauce  
**Beef Fillet Gnocchi** - Marsala wine, cream and a champignon mushroom sauce  
**Salmon Fillet** - Oven baked with teriyaki sauce, served on pureed potatoes  
**Linguini Pollo** - black pasta in a white wine and cream sauce, nutmeg and roasted chicken  
**Salmon Rigatoni** - in cream sauce, asparagus, cherry tomatoes and slices of salmon

#### Lunch 119 NIS

**Shrimp** - With white wine, garlic, butter and parsley sauce  
**Fried Shrimp & Calamari** - Served with garlic aioli sauce and chilli aioli sauce

#### Addition of Wine

**Lambrusco Rosso, Dolce, Italy** - A light and sweet sparkling red wine, Name by both the grapes and the wine .....18  
**Yarden, Sauvignon Blanc, Golan Heights winery** - An easy to drink, refreshingly tangy and crisp white wine.....19  
**Galil Mountain winery** - Everybody loves this upper Galilee blend.....19

\* Meat dishes are served with: Israeli Salad / French Fries / Pureed Potatoes / Sautéed green beans / Rice

\* Business Lunch includes a choice of: Soda / Fresh juices / Hot beverage / Minuap wata

Sunday - Friday 11:00 - 17:00 (Not including Holidays and Holiday eves)