

MEDZZO

Italian Grill & Bar

Добро Пожаловать!

ברוכים הבאים!

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ!

Стейк Антрекот в комплексе по лучшей цене!

Medzzo предлагает вам антрекот из отборнейшей говядины Ангус. Ангус – это особая порода коров, известная отличным качеством мяса

Стейк Антрекот Ангус в комплексе Всего 169 Шекелей

ПЕРВОЕ БЛЮДО

Израильский салат/ Паштет из куриной печени / Запеченый баклажан балади / Суп дня

ВТОРОЕ БЛЮДО

Ангус Антрекот Стейк 300гр.

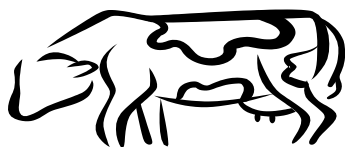
Подается с соусом на выбор, Соус из красного вина, Чимичури, Сливочно-перченый соус, Сливочно-грибной соус.

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

Картофель Фри /Картофельное Пюре / Овощной салат / Обжаренная зеленая фасоль/ Рис

ДЕСЕРТ

Шоколадный Мусс/ Тирамису/ Сорбет / Аффогато (кофе гляссе)



MEDZZO *идеальный гастрономический опыт*

MEDZZO

Italian Grill & Bar

Закуски

Карпачо из говядины - подается с оливковым маслом, бальзамическим уксусом, рукколой и сыром пармезан.....	54
Паштет из куриной печени – подается с инжирным джемом и тостами	52
Жаренный кальмар – подается с листьями салата и чесночным соусом айоли.....	49
Жаренные креветки – подаются с листьями салата и соусом айоли с перцем чили.....	65
Тар-тар – в сопровождении авокадо и маринованного имбиря.....	66
Тар-тар из тунца – подается с авокадо, огурцом, лимонным соком и оливковым маслом.....	58
Запеченный баклажан Балади – подается с тхиной и томатной сальсой.....	42
Капрезе из моцареллы- свежие помидоры, сыр моцарелла, оливковое масло, базилик и черные оливки	58
Суп дня - спросите официанта.....	32
Домашний хлеб подается с оливковым маслом и бальзамическим уксусом.....	15

Салаты

Салат Цезарь - Листья салата, сухарики, лук, пармезан и соус Цезарь.....	48
Дополнения: куриная грудка\запеченный лосось.....	14
Салат из помидоров – свежие помидоры, заправленные оливковым маслом, бальзамическим уксусом, красным луком и жгучим чилийским перцем.....	42
Салат из морепродуктов - креветки, кальмары и листья салата, заправленные оливковым маслом, лимонным соком и травами.....	68
Салат из Эндивия – в сочетании рукколой, грецкими орехами и голубым сыром.....	55
Израильский салат - помидоры, огурцы, лук, петрушка, оливковое масло, лимонный сок, тхина	38

Сэндвичи

Чиабатта с антрекотом - ломтики антрекота с майонезом, горчицей Дижон, луком, солеными огурцами.....	64
Гарнир: израильский салат / картофель фри / рис / картофельное пюре / обжаренные зеленые бобы	

MEDZZO

Italian Grill & Bar

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

Паста

Лингвини/ Ригатони Помодоро с соусом из свежих помидоров, базилика и чеснока.....	48
Лингвини/ Ригатони Болоньезе с говяжьим фаршем, корнеплодами, соусом из свежих помидоров	62
Лингвини/ Ригатони Арабьята с соусом из свежих помидоров, чилийского перца, чеснока и базилика.....	56
Лингвини/ Ригатони Фунги со сливочно-винным соусом с грибами.....	69
Лингвини Полло со сливочным соусом с белым вином, мускатным орехом, кусочками жареной курицы	76
Лингвини с морепродуктами – с креветками, кальмарами, мидиями и соусом из базилика.....	95
Равиоли с бататом – жареный батат со сливочным соусом из листьев шалфея.....	69
Ньокки с говядиной -(кусочки филе) в сливочно-винном соусе с грибами и луком.....	92
Ньокки с креветками с соусом из свежих помидоров, чеснока, чилийского перца и орегано.....	88
Ригатони с креветками в сливочном соусе с белым вином, помидорами черри и базиликом....	89
Ригатони с лососем – со сливочным соусом, спаржей, помидорами черри и кусочками лосося....	82
Тортеллини с сыром и свеклой в сливочном соусе с белым вином.....	78

* Для чувствительных к глютену / веганов

Вы можете заказать пасту без глютена – ригатони \ Паста, не содержащая яйца - Kzrtz'i

Блюда из рыбы и морепродуктов

**Рыба запеченная в духовке – 500 грамм запеченной целиком свежей рыбы, подается с чесноком, помидорами черри и розмарином.....	115
**Филе рыбы (250 грамм), приправленное солью, черным перцем и лимонным соком.....	115
Филе лосося , запеченное в духовке с соусом терияки, подается с пюре.....	98
Рыба с картофелем фри – Жареное филе рыбы подается с картофелем фри и с соусом айоли...68	
Креветки в винном соусе с маслом, чесноком и петрушкой, подаются с рисом.....	99
Креветки и кальмары с дижонской горчицей, луком - шалот и сливочным соусом.....	110
Жареные креветки и кальмары - подаются с чесночным соусом айоли или перечным соусом айоли	110
Коктейль из морепродуктов – Креветки, кальмары и мидии в сливочном соусе с мартини и соком лимона.....	118

MEDZZO

Italian Grill & Bar

****Гарнир: израильский салат /картофель фри /рис / пюре /обжаренные зеленые бобы**

Блюда из мяса и птицы

Шницель из курицы с хрустящей корочкой.....	66
Шницель из филе говядины с картофелем фри и яичницей.....	95
Куриная печень, обжаренная с красным луком, приправленная бальзамическим уксусом подается со сливочным картофельным пюре.....	65
Куриное филе на гриле с Дижонской горчицей и сливочным соусом / сливочно-грибным соусом.....	72
Стейк из цыпленка, приготовленный на гриле, подается с соусом барбекю.....	79
Стейк из цыпленка, приправленный черным перцем, солью и лимонным соком.....	79
Стейк Антрекот (300 грамм) – приготовленный с красным вином /соусом чимичурри / сливочно-перечным соусом / сливочно-грибным соусом.....	139
Филе говядины (300 грамм) – приготовленное с красным вином /соусом чимичурри / сливочно-перечным соусом / сливочно-грибным соусом.....	139

****Гарнир: израильский салат /картофель фри /рис / пюре /обжаренные зеленые бобы**

Гамбургеры

MEDZZO Гамбургер (270 gr).....	74
С яичницей.....	8
С обжаренными грибами /луком.....	6
С обжаренными грибами и луком.....	8
С сыром.....	9

* Подается на булочке с салатом, помидорами, луком, картофелем-фри с соусом айоли

Гарнир

Израильский салат /картофель фри /рис / пюре /обжаренные зеленые бобы.....	15
--	----

Детское меню

* Включая чай Фьюз / Виноградный сок / Минеральная вода/ Апельсиновый сок/

Лимонад/Шоколад/ Мороженное Сорбет

Шницель из курицы – подается с картофелем фри	46
Гамбургер – подается на булочке с салатом помидорами и картофелем фри	49
Паста Пенне со свежими помидорами, сливочным соусом\ розовым соусом.....	36

MEDZZO

Italian Grill & Bar

ДЕСЕРТЫ

Чизкейк с нежным ванильным кремом	39
Запеченный чизкейк "Нью-Йорк" на сливочном печенье, покрытый нежным ванильным кремом	
Теплый шоколадный торт	42
Домашний торт с шоколадом внутри и покрытый шоколадом	
Парфе из халвы (Веганский десерт)	39
Парфе из халвы с нугой на хрустящем шоколаде, посыпанное белым и черным кунжутом	
Шоколадный мусс	34
Мусс из черного бельгийского шоколада, покрытый кремом из молочного шоколада	
Баночка тирамису	39
Слои печенья пропитанные кофе, покрытые кремом маскарпоне, посыпанные какао	
Яблочный пирог	39
запеченные кусочки яблока в карамели, на уникальном хрустящем печенье, завернутые в слоеное тесто.	
Крем-Брюле классический французский крем - брюле	42
Мороженное (шарик) ваниль / шоколад	15
Фруктовый сорбет - на выбор из разных вкусов	32
Аффогато шарик ванильного мороженого, подается с горячим кофе эспрессо	22

Дижестив

Мускат Ярден «Golan Heights Winery»	22
Сицилийский лимончелло	22
Граппа Фиоре Италия	32

Горячие напитки

Капучино маленький / большой	13/16
Эспрессо шот /лонг/дабл (двойной)	10/10/12
Макиато/двойной Макиато	11/13
Американо	13
Растворимый кофе/ на молоке	11/14
Горячий шоколад /холодный	16
Чай	10
Травяной чай/ персик имбирь / зеленый чай / Earl Grey / Ромашковый	13
Горячий яблочный сидр с вином	24
Горячий яблочный сидр с корицей	18

MEDZZO

Italian Grill & Bar

ОБЕДЕННОЕ МЕНЮ

Закуски – На выбор, подаются с хлебом Фокачча, оливковым маслом и бальзамическим уксусом

Карпачо из говядины / Паштет из куриной печени / Запеченный баклажан Балади / Израильский салат/ Суп дня

Обед – 79 шекелей

Салат Цезарь - листья салата, сухарики, лук, Пармезан и соус Цезарь с куриной грудкой / запеченным лососем на выбор

Лингвини/ Ригатони Помодоро с соусом из свежих помидоров, базилика и чеснока

Лингвини/ Ригатони Арабьята с соусом из свежих помидоров, чилийского перца, чеснока и базилика.

Шницель из курицы с хрустящей корочкой

Куриная печень, обжаренная с красным луком, приправленная бальзамическим уксусом подается со сливочным картофельным пюре

Обед – 89 шекелей

MEDZZO Гамбургер (270 gr) - с грибами и луком / с яичницей на выбор

Рыба с картофелем фри – жареное филе рыбы подается с картофелем фри и с соусом айоли

Лингвини Фунги со сливочно-винным соусом с грибами

Равиоли с бататом – жареный батат со сливочным соусом из листьев шалфея

Стейк из цыпленка, приготовленный на гриле, подается с соусом барбекю

Куриное филе на гриле с Дижонской горчицей и сливочным соусом / сливочно-грибным соусом

Ригатони Болоньезе с говяжьим фаршем, корнеплодами, соусом из свежих помидоров

Чиабатта с антрекотом - ломтики антрекота с майонезом, горчицей Дижон, луком, солеными огурцами

Обед – 99 шекелей

Лингвини Полло со сливочным соусом с белым вином, мускатным орехом, кусочками жареной курицы

Лингвини с морепродуктами – с креветками, кальмарами, мидиями и соусом из базилика

Ньокки с говядиной (кусочки филе) в сливочно-винном соусе с грибами и луком

Филе лосося, запеченное в духовке с соусом терияки, подается с пюре

Ригатони с лососем со сливочным соусом, спаржей, помидорами черри и кусочками лосося

Обед -119 шекелей

Креветки в винном соусе с маслом, чесноком и петрушкой, подаются с рисом

Жареные креветки и кальмары - подаются с чесночным соусом айоли или перечным соусом айоли

Десерты - Шоколадный мус/ Тирамису / Аффогато (десерт на основе кофе).....16

Вино в дополнение

MEDZZO

Italian Grill & Bar

Игристое вино

Ламбруско\Кава.....19

Савиньон Блан «Golan Heights winery» - освежающее белое
вино.....19

Каберне Савиньон « Galil Mountain winery» - все любят это потрясающее красное
вино.....19

* Мясные блюда подаются с:

Израильским салатом/ картофелем фри / пюре/ обжаренными зелеными бобами /рисом

* Обед включает в себя на ваш выбор:

Содовая вода /Свежевыжатые соки / горячие напитки / минеральная вода

*Бутилированные безалкогольные

напитки.....7

* Разливное пиво Калсберг / Туборг, 330

мл.....19

MEDZZO

Italian Grill & Bar

Специальное предложение!

Включает в себя первое блюдо, основное блюдо
гарнир и десерт

Основное блюдо приготовлено из отборной
говядины Ангус

Основное блюдо

Стейк антрекот (300 gr)

₪ 178

Филе говядины (300 gr)

₪ 188

Телятина Тибон (450 gr)

₪ 193

Первое блюдо на выбор

Зеленый салат/ Паштет из куриной печени/ Запеченный
баклажан балади / Суп дня

Гарнир

Картофель фри / Рис / картофельное пюре / обжаренная зеленая
спаржевая фасоль

Десерт

Шоколадный мусс / мороженное из маракуйи / аффогато/
фруктовый сорбет

Fee WiFi | Service not included | Card members & Nofshonit not included

Events by the sea – Marina Herzliya: 09-951-0077 | www.Medzzo.com