

MEDZZO

Italian Grill & Bar

МЯСНОЙ СТОЛ

Включает в себя первое блюдо, основное блюдо
гарнир пиво или вино и десерт

Основное блюдо приготовлено из отборной
ГОВЯДИНЫ

Основное блюдо

Стейк антрекот (300 gr)

₪ 199

Филе говядины(250 gr)

₪ 209

Первое блюдо на выбор

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

Гарнир

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

Десерт

Шоколадный мусс / мусс из маракуйи / аффогато/
фруктовый сорбет

подается все дни недели

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

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

MEDZZO

Italian Grill & Bar

Закуски

Запеченный баклажан Балади – подается с тхиной и томатной сальсой.....	44
Карпачо из говядины - подается с оливковым маслом, бальзамическим уксусом, рукколой и сыром пармезан.....	56
Паштет из куриной печени – подается с инжирным джемом и тостами	54
Тартар из лосося - лук-шалот, мята, базилик, авокадо, маринованная свекла и фрукты	67
Строганина из свежей морской рыбы -украшенный листьями мяты. красным перцем чилли цитрусовыми фруктами и помидорами шерри.....	54
Жаренные креветки – подаются с листьями салата и соусом айоли с перцем чили.....	65
Жаренный кальмар – подается с чесночным соусом айоли.....	54
Кальмары в греческом стиле - обжаренные во фритюре кольца кальмара подаются на креме из белого сыра и карпаччо из баклажанов с листьями рукколы и фенхель.....	59
Суп из рыбы и морепродуктов - на основе омаров, морепродуктов, рыбного филе и фиолетового картофеля.....	64
Суп дня - спросите официанта.....	32
Домашний хлеб подается с оливковым маслом и бальзамическим уксусом.....	18

Салаты

Салат Цезарь - латук, гренки, козий сыр, яйцо, шерри, огурец, пармезан и красный лук в соусе Цезарь.....	52
Дополнения: куриная грудка\запеченный лосось	12/18
Салат Маркетто - салат, огурец, шерри, красный лук, сельдерей, фенхель, редис, болгарский перец, чечевица, оливковое масло и лимон	49
Дополнение болгарский сыр	12
Салат Эндив и морепродукты - салата , эндивий, морепродукты, травы, ананас, редис	68
Салат из артишока - жареные артишоки подается с помидорами шерри, рукколой, синим сыром, смесью орехов и бальзамическим уксусом	58
Салат из помидоров Капрезе -микс свежих помидоров , базилик, бейби - моцарелла, красный лук, соус винегрет и бальзамический уксус	58
Зеленый салат – листья салата, томаты черри, сухарики и орехи в бальзамическомсоусе.	43

Сэндвичи

Чиабатта с антрекотом - ломтики антрекота с майонезом, горчицей Дижон, луком, солеными огурцами.....	66
Сэндвич с куриной грудкой – с авокадо, листьями салата, томатами, красным луком.....	56
Гарнир: израильский салат / картофель фри / рис / картофельное пюре / обжаренные зеленые бобы	

MEDZZO

Italian Grill & Bar

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

Паста

Лингвини/ Ригатони Арабьята с соусом из свежих помидоров, чилийского перца, чеснока и базилика.....	58
Сибас Арабьята –Филе сибас подается с лингвини со свежим томатным соусом, чесноком и острым перцем.....	89
Лингвини/ Ригатони Болоньезе с говяжьим фаршем, корнеплодами, соусом из свежих помидоров	64
Лингвини/ Ригатони Фунги со сливочно-винным соусом с грибами . и пармезаном.....	69
Лингвини с лосось в азиатском стиле - свежие кубики лосося, имбирь, лайм, кориандр арахис и цуккини в соусе терияки.....	86
Лингвини с морепродуктами в соусе розе, лук, базилик с креветки. кальмарами и мидии.....	95
Ригатони с лососем – со сливочным соусом, спаржей, лук, черри и кусочками лосося.....	84
Папарделле вглио – лапша с добавлением оливковое масло, чеснок, орегано, базилик, шерри, артишок, сушеные помидоры и маслины.....	67
Равиоли с бататом – жареный батат со сливочным соусом из листьев шалфея.....	69
Равиоли четыре сыра – с грибами в сливочном соусе с мускатным орехом, пармезан и базилик.....	74
Ньокки с говядиной -(кусочки филе) в сливочно-винном соусе с грибами и луком.....	92
Тортеллини с сыром и свеклой в сливочно-винном соусе со шпинатом, лук, обжаренный миндаль и голубым сыром.....	78
Трио Кампанелла - вегетарианская паста с добавлением оливкового масла. чеснок. орегано. базилик. шерри. артишок. сушеные помидоры и оливки	69

* Для чувствительных к глютену / веганов
Вы можете заказать пасту ригатони- без глютена \вегетарианская- Паста, не содержащая яйца

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.....	122
Филе лосося , запеченное в духовке с соусом терияки, подается с пюре.....	114
Рыба с картофелем фри – Жареное филе рыбы подается с картофелем фри и с соусом айоли....	69
Креветки и кальмары - соус по вашему выбору: дижонская горчица, сливки и красное лук / белое вино, масло, чеснок и помидоры.....	109
Жареные морепродукты - креветки, кальмары, крабы, мидии и анчоусы, в масляном соусе, с чесноком и белое вино.....	149
Коктейль из морепродуктов – Креветки, кальмары и мидии в сливочном соусе с мартини и	

MEDZZO

Italian Grill & Bar

соком лимона подается на рисе.....128

Блюда из мяса и птицы

Шницель из курицы с хрустящей корочкой.....68

Шницель из филе говядины с картофелем фри и яичницей.....94

Куриная печень, обжаренная с красным луком, приправленная бальзамическим уксусом подается со сливочным картофельным пюре.....64

Куриное филе на гриле с Дижонской горчицей и сливочным соусом / сливочно-грибным соусом/ сливочно-перечным соусом72

Стейк из цыпленка -На гриле, на выбор в соусе: барбекю /лимонный сок с черным перцем и солью82

Стейк Антрекот (300 грамм) – приготовленный с красным вином /соусом чимичурри / сливочно-перечным соусом / сливочно-грибным соусом.....144

Филе говядины (250 грамм) – приготовленное с красным вином /соусом чимичурри / сливочно-перечным соусом / сливочно-грибным соусом.....152

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

Гамбургеры

MEDZZO Гамбургер (250 gr).....69

С яичницей.....9

С обжаренными грибами /луком.....9

С пастой из авоадо9

С сыром.....9

С гусиной грудкой.....19

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

Гарнир

Израильский салат /картофель фри /рис / пюре /обжаренные зеленые бобы.....18

Детское меню

*** Включая Виноградный сок / Апельсиновый сок/ Лимонад -**

Мороженное Сорбет /Шоколад

Шницель из курицы – подается с картофелем фри48

Гамбургер – подается на булочке с салатом помидорами и картофелем фри49

Паста Пенне со свежими помидорами, сливочным соусом\ розовым соусом.....48

Куриная грудка барбекю – подается с картофелем фри.....48