



**GAZDZ  
BEACH**

# Menu

## Entrées

**Focaccia faite maison** servie avec huile d’olive et vinaigre balsamique | 26

**Aubergine en sauce à la menthe et au Tulum** Aubergine grillée, vinaigrette au vinaigre de vin, huile d’olive, menthe et fromage turc Tulum | 32

**Houmous fait maison petit / grand** Tehina, huile d’olive, persil et une pita / deux pitas | 26 / 38

**Tehina Har Bracha** et pita | 24

**Tarama blanc avec oignon rouge et pita** | 28

**Edamame** servi avec citron | 38

**Frites** | 25/33

**Bouquets de chou-fleur frits** sur un lit de sauce tomate, servi avec tehina et pignons | 36

**Calamars aux crevettes** Calamars aux crevettes en croûte aux herbes, croustillant aux grains de coriandre, aïoli au citron et chipotle | 72

**Crevettes à la provençale** Crevettes tigrées, tomates cerises au beurre, ail, vin et coriandre | 78

**Saucisse d’Alan** Servie sur une demi-pita grillée, avec matbucha, un filet de tehina, persil et piment frit | 52

**Ceviche de saumon** Dés de saumon et de pastèque, ciboule, persil, huile d’olive, citron, menthe, décorés de feta | 56

**Nachos** avec dip de salsa et guacamole | 46
Supplément de fromage à la crème | 10

### Avec une bière

Mélange d’olives / dés de feta / amandes salées | 22

## toasts

**Toast classique**
Fromage jaune, tomate et salade verte | 52

**Toast grec**
Feta, fromage jaune, olives de Kalamata, zaatar et salade verte | 56

## repas d'affaires

servis toute la semaine de 12h00 à 16h00

**Entrée au choix :** aubergine en salsa à la menthe / tehina Har Bracha / chou-fleur frit / soupe du jour (en saison)

## plats principaux

**Filet de bar**
Filet de bar à la plancha avec légumes du jardin sautés au vin blanc et pommes de terre au four | 126

**Saumon au four**
Avec purée de légumes racines, ail confit, origan frais, tomates cerise et beurre | 98

**Daurade royale entière**
Cuite sur le grill, pommes de terre au four, antipasti et citron coupé | 132

**Casserole de fruits de mer**
Crevettes, coquille Saint-Jacques, calamar frais, crabe bleu, moules, coquillages, bisque, beurre et basilic, servie avec mini-hala | 129

**Boulettes d’agneau**
Cuites au grill, avec matbucha, tehina et tortilla | 86

**Jeune poule**
Accompagné de légumes cuits au four et de frites | 84

**Hamburger (230g)**
Bœuf de qualité haché sur place, dans un petit pain avec des crudités, sauce au chipotle et frites | 76

Suppléments: œuf sur le plat (7), champignons frits (7), oignon frit (7), guacamole (7), cheddar (9)

**Entrecôte grillée (350 g)**
Accompagnée de pommes de terre au four et de haricots verts | 136

## pâtes et pizzas

Toutes les pizzas sont faites sur places

**Papardelle au pesto, tomates et ricotta fresca** | 72

**Pizza Margherita**
Sauce tomate et mozzarella | 56

**Pizza à la grecque**
Mozzarella, feta, sauce tomate, aubergine grillée et olives de Kalamata | 69

**Pizza aux crevettes**
Mozzarella, sauce tomate, crevettes tigrées, ananas et chili frais | 78

## salades

**Salade de crudités finement émincées**
Tomate, concombre, oignon rouge, persil, menthe et tehina blanche | 54

**Salade de tomate et fromage Tulum**
Mix de tomates cerises, oignon, huile d’olive, vinaigre balsamique, pignons et fromage Tulum | 58

**Salade César**
Blanc de poulet, laitue César, noix, parmesan et croûtons | 64

**Salade grecque**
Laitue Salanova, tomates, concombres, poivrons, oignon rouge, olives de Kalamata, feta et feuilles de Oregano frais | 58

**Salade d’entrecôte chaude**
Brochette d’entrecôte et brochette de légumes cuites sur le grill avec une salade au chimichurri riche en verdure | 88

**Salade niçoise au thon rouge grillé**
Laitue Salanova, oignon rouge, pomme de terre, haricots larges, thon rouge épicé, œuf mollet et huile d’olive | 56

## plats enfants

**Pâtes à la sauce tomate** | 52

**Mini-schnitzels et frites** | 56

**Saucisses et frites** | 52

## desserts

**Gâteau aux biscuits**
Biscuits, chocolat, crème vanille, chocolat croquant et glaçage léger de ganache au chocolat au lait | 40

**Nemesis**
Crèmeux chaud au chocolat praliné, boule de glace vanille et tuile aux amandes | 40

**Gâteau au fromage New York**
et coulis de fruits des bois | 40

**Pavlova pour deux**
Crème au chocolat blanc, fruits exotiques, sorbet à la fraise, sorbet à la mangue, chantilly et sauce aux cerises amarena | 64

**Pastèque en saison** | 25 / supplément fromage bulgare | 5

**Plat principal au choix du menu d’affaires 88 NIS :**
Hamburger / jeune poulet au ras el-hanout / pappardelle sauce tomate et ricotta / boulettes d’agneau

**Boisson au choix :** jus d’orange / citron-menthe

## boissons

### Boissons sans alcool

Pepsi | 13

Pepsi Max | 13

7UP | 13

7UP Light | 13

Mirinda | 13

Eau minérale | 12

Évian | 31

San Pellegrino | 16/28

Jus d’orange frais pressé | 18

Jus de carotte frais pressé | 18

Citronnade naturelle | 16

Cidre filtré | 14

Nestea pêche | 14

Jus de raisin | 13

Bière noire | 16

Boisson énergisante XL | 15

### Boissons chaudes

Café au lait S/L | 12/16

Café turc S/L | 10/12

Espresso Short/Double | 9/12

Macchiato Short/Double | 10/12

Americano S/L | 12/14

Nescafé / Nescafé au lait | 12/16

Chocolat chaud / froid | 16

Thé / thé à la menthe | 12/14

Tchaï Latte | 18

Cidre chaud | 24

Cidre chaud plus vin | 36

### Glacées

Americano froid | 18

Ice café | 22

Ice limonana (citron-menthe) | 24

Ice limonarak | 48

Ice pecan | 28

Café glacé | 18

### Bières pression

Goldstar tiers/demi | 29/34

Heineken tiers/demi | 29/34

Paulaner tiers/demi | 30/34

Maccabi tiers/demi | 21/28

Corona bouteille | 34

### Spécialités

Breezer pastèque | 32

Breezer ananas | 32

## drinks menu

## vins

### Vin blanc

**Sauvignon blanc, Yarden**

Le haut de gamme du domaine. Léger et rafraichissant | 48/185

**Yarden Gewurztraminer**

Vin doux, élégant et particulièrement recherché | 42/165

**Chardonnay "Gamla" Golan Heights**
Riche en arômes, vieilli 4 mois en fûts de chêne français | 45/170

**Chablis Bovier**
Leger goût de pomme, acidulé et rafraichissant | 52/195

**Mud House**

Sauvignon blanc de Nouvelle Zélande agréable et frais, exotisme et longueur en bouche | 45/170

**Argyros Atlanti**

Vin blanc sec méditerranéen de l’île grecque de Santorin. Idéal pour le climat israélien et la cuisine locale | 48/185

**Chardonnay Katzrin**

Goût riche et puissant, vieilli 9 mois en fûts de chêne français | 220

**Sancerre Le Château**

Cépage de sauvignon blanc de la vallée de la Loire, excellent vin aux arômes exotiques | 220

### Vin mousseux

**Cava Marques de Monistrol** | 129/34

**Yarden Blanc de blanc** | 220

**Laurent Perrier rosé cacher Champagne** | 580

**Champagne Moët & Chandon** | 580

**Champagne Moët & Chandon Ice** | 820

### Vin Rouge

**Syrah Gamla "Hashmura"**

Succulent, lisse et velouté | 45/170

**Gamla "Hashmura" Cabernet Merlot**
Mélange juste et équilibré entre cabernet puissant et merlot raffiné | 45/170

**Badgers Creek Shiraz Cabernet**
Vin au corps équilibré et velouté, arômes de fruits | 43/165

**Cabernet Sauvignon Yarden Golan Heights**
Grand classique vieilli 18 mois en fûts de chêne français | 210

**Petit Castel**

Cépages de cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, malbec et cabernet franc, vieilli 12 mois | 240

### Vin rosé

**Minuty M rosé Châtea**

Rosé de Provence prestigieux, velouté, frais et léger | 45/170

**Castel Rosé**

Vignoble israélien des monts de Judée, vendanges précoces de cépages merlot, malbec et cabernet franc | 54/210

**Mirabel Rosé**

Rosé sec prestigieux, rafraichissant et d'une composition parfaite.

Bouteille de 750 ml | 285

Magnum | 570

Double Magnum | 1400

## alcohol

**Apéritif**

Arak | 19/38

Ouzo | 19/38

Ouzo 12 | 46/23

Campari | 38/19

Pernod | 36

Martini | 35

Aperol | 40

**Téquila**

Olmeca | 22/44

Cuervo Gold | 23/46

Patrón | 40/80

**Liqueurs**

Midori | 20/40

Baileys | 19/38

Kahlúa | 19/38

Drambuie |20/40

Malibu | 20/40

Southern Comfort | 19/38

**Cognac**

Courvoisier VS | 60

Courvoisier VSOP | 80

Courvoisier XO | 150

Hennessy VS |65

Hennessy XO | 119

**Gin**

Beefeater | 39

Bombay | 44

Monkey | 47 / 68

**Rhum**

Havana Club 3 | 38

Havana Club 7 | 40

Bacardi Oakheart | 42

**Whisky**

Jameson | 19/39

Jameson Black Barrel | 26/52

Johnnie Walker Black Label | 26/52

Macallan 12 | 39/78

Jack Daniels | 26/52

Gentleman Jack | 39/78

**Glacés**

Jagermeister | 19/38

Feigling | 19/38

**Vodka**

Absolut | 22/44

Grey Goose | 28/56

Beluga | 33/66

Van Gogh Açaï | 21/42

Van Gogh Ananas | 21/42

**Commande minimale le week-end :** 30 NIS par personne sur le sable et 50 NIS par personne dans le restaurant ou en terrasse