

RESTAURANT

MERIDIAN
ZERC



MENIU
GRILL

www.meridian-zero.ro

Preparate la grill JOSPER / Dishes on Josper Grill

T-BONE STEAK DE VITĂ BLACK ANGUS MATURAT 41 ZILE
41 DAYS AGED BLACK ANGUS T-BONE STEAK

100 gr | 33 ron

COSTATĂ

antricot de vită Black Angus pe os maturat 41 zile

BEEF ENTRECOTE

on bone aged for 41 days

100 gr | 28 ron

MUȘCHI DE VITĂ MATURAT

cu salotă caramelizată

AGED BEEF FILLET

with caramelized shallot

200 gr | 92 ron

STEAK (ANTRICOT) DE VITĂ BLACK ANGUS (URUGUAY)

și salotă caramelizată

BLACK ANGUS BEEF STEAK (URUGUAY)

and caramelized shallot

300 gr | 210 ron

T-BONE DE MIEL DE IRLANDA

LAMB T-BONE FROM IRELAND

300 gr | 75 ron

Pentru preparatele la care nu este menționat tipul de sos
se va alege unul dintre sosurile enumerate

SCĂRICIĂ DE PORC PIRI PIRI SAU BBQ

PORK RIBS (PIRI-PIRI OR BBQ)

400 gr | 39 ron

FRUCTE DE MARE LA GRILL

cu sos de usturoi copt și porumb dulce

GRILLED SEAFOOD

with baked garlic sauce and sweet corn

430 gr | 88 ron

BURGER MZERO

**vită aged prussiana, bacon, hribi, gorgonzola picantă, salată verde, roșii, ceapă
caramelizată, cartofi prăjiți, parmezan, cajun**

MZERO BURGER

**aged prusiana beef, bacon, spicy gorgonzola, green salad, tomatoes,
caramelized onion, fried potatoes, parmesan, cajun**

370 gr – 200gr | 49 ron

BURGER DE VITĂ MATURAT

**vită aged prussiana, ceapă caramelizată, brânză cheddar, salată verde, roșii,
bacon, sos burger, cartofi prăjiți**

AGED PRUSSIANA BURGER

***aged prussiana beef, caramelized onion, cheddar cheese, green salad, tomatoes,
bacon, burger sauce, fried potatoes***

300 gr – 200 gr | 44 ron

Pentru preparatele la care nu este menționat tipul de sos
se va alege unul dintre sosurile enumerate

MENIU GRILL

RESTAURANT
MERIDIAN
ZERO

MEDALION DE PUI CU SOS DE PARMEZAN

baby spanac și roșii deshidratate

CHICKEN MEDALION WITH PARMESAN SAUCE

baby spinach and dried tomatoes

230 gr | 30 ron

TAGLIATA DIN PIEPT DE PUI CU HONEY CHILLI

CHICKEN BREAST TAGLIATA WITH HONEY CHILI

230 gr | 30 ron

SOSURI-SAUCEȘ

piper verde - green pepper | ardei copt - baked pepper | hribi - boletus

usturoi copt - baked garlic | brun - brown | chimichurri - chimichurri



Pentru preparatele la care nu este menționat tipul de sos
se va alege unul dintre sosurile enumerate

RESTAURANT
MERIDIAN
— ZERØ —

MENIU
A LA CARTE

RESTAURANT
MERIDIAN
— ZER —

PRÂNZ MZERO

Luni - Vineri: 12-16



GUSTARE RECE / Cold starters

PLATOU MIXT DE BRÂNZETURI ȘI MEZELURI (pentru 2 persoane)

CHEESE AND SALAMI PLATE (for 2 persons)

350 gr | 70 ron

CAPRESSE cu Burrata și spanac
CAPRESSE with Burrata and spinach

200 gr | 45 ron

TARTAR DE TON cu guacamole, ghimbir murat și mango
TUNA TARTARE with guacamole, pickled ginger and mango

200 gr | 54 ron

MIXT DE BRUSCHETE

BRUSCHETTA MIX

230 gr | 37 ron

BIFTEC TARTAR

BEEF TARTARE

200 gr – 52 ron

PLĂCINTĂ MERIDIAN ZERO cu vită, parmezan, cartofi, rucolla, sos Vitello Tonnato

MERIDIAN ZERO PIE with beef, parmesan, potatoes, rucolla (rocket salad), Vitello

Tonnato sauce

180 gr | 38 ron

MENIU A LA CARTE

RESTAURANT
MERIDIAN
ZERO

GUSTARE CALDĂ / Hot starters

PLĂCINTĂ MERIDIAN ZERO cu creveți și caracatiță și sos de hribi, spanac și parmezan

MERIDIAN ZERO PIE with shrimps and octopus and boletus sauce, spinach and parmesan

200 gr | 44 ron

FICAT DE GÂSCĂ la tigaie cu sos de rubarba și sfeclă roșie
PAN SEARED FOIE GRAS with rhubarb sauce and beetroot

180 gr | 96 ron

CREVEȚI ÎN SOS de unt și vin alb, pâine cu maia, usturoi și chili
SHRIMPS WITH BUTTER SAUCE and white wine, maia bread, garlic and chili

180 gr | 39 ron

ARIPIOARE DE PUI cu sos blue cheese și apio
CHICKEN HOT WINGS with blue cheese sauce and celery

220 gr | 32 ron

SUPE / Soups

RAMEN DE VITĂ
BEEF RAMEN
400 ml | 35 ron

SUPĂ ADRIATICĂ (supă din fructe de mare și pește)
ADRIATIC SOUP (seafood and fish soup)
400 ml | 45 ron

CIORBA zilei
SOUP of the day
350 ml | 19 ron

SUPA CREMA a zilei
CREAM SOUP of the day
350 ml | 19 ron

FEL DE BAZĂ / Main Course

MUȘCHI DE VITĂ WELLINGTON

cu sos porto și cartofi dijon

BEEF FILLET WELLINGTON

with porto sauce and dijon potatoes

420 gr | 130 ron

PIEPT DE PUI TANDOORI

cu castraveți în iaurt

CHICKEN BREAST TANDOORI

with cucumbers in yoghurt

250 gr | 30 ron

DUO DE RAȚĂ CU SOS DE RUBARBA

piept de rață și pulpă de rață cu cremă de dovleac plăcintar și cartofi piure

DUO OF DUCK WITH RHUBARB SAUCE

duck breast and duck leg with pumpkin cream and mashed potatoes

470 gr | 63 ron

CEAFĂ DE VITĂ BLACK ANGUS

cu gnocchi de cartofi în sos de ardei copt, ceapă albă murată și porumb copt

BLACK ANGUS BEEF NECK

with gnocchi in baked pepper sauce, pickled white onion and baked corn

450 gr | 76 ron

MUȘCHI DE VITĂ Tournedos Rossini

cu sos porto cu vișine, foie gras și vin
BEEF FILLET Tournedos Rossini
with sour cherry sauce, foie gras and wine
300 gr | 125 ron

OBRĂJORI DE PORC

cu cartofi piure și ardei copt
PORK CHEEK
with mashed potatoes and baked pepper
450 gr | 42 ron

MUȘCHIULEȚ DE PORC

gătit lent cu salvie și prosciutto crudo cu sos de ardei copt
PORK SIRLOIN
slow cooked with sage and prosciutto crudo with baked pepper sauce
220 gr | 35 ron



MENIU A LA CARTE

RESTAURANT
**MERIDIAN
ZERO**

PASTA / RISOTTO

TAGLIATELE CU FRUCTE DE MARE
TAGLIATELE WITH SEA FOOD

400 gr | 49 ron

SPAGHETE CARBONARA cu pancetta
SPAGHETTI CARBONARA with pancetta

380 gr | 42 ron

CREVEȚI ÎN FOI DE LASAGNA
cu trufe, sos de hribi, spumă de parmezan
SHRIMPS WITH LASAGNA SHEETS
with truffles, boletus sauce, parmesan foam

380 gr | 54 ron

PENE CU PUI ȘI CIUPERCI
cajun, gratinate la cuptor
PENE WITH CHICKEN AND MUSHROOMS
(au gratin) and mushrooms, cajun

380 gr | 44 ron

LINGUINI CU CREVEȚI
și zucchini în sos pesto
LINGUINI WITH SHRIMPS
and zucchini in pesto sauce

380 gr | 42 ron



PREPARATE VEGANE

Vegan Dishes

BOL LIBANEZ

cu vinete la grill, hummus și legume coapte

LEBANESE BOWL

with grilled eggplant, hummus and cooked vegetables

330 gr | 31 ron

GNOCCHI STROGANOFF

cu ciuperci, hribi, gălbiori, champignon, ceapă roșie, castraveți murați,
capere, usturoi, cremă de gătit vegană

STROGANOFF GNOCCHI

*with mushrooms, boletus, chanterelle, champignon, red onion, pickles,
capers, garlic, vegan cream*

400 gr | 45 ron

PESTO MACCHERONI

cu năut, sparanghel, mazăre, baby spanac, pesto vegan

MACCHERONI PESTO

with chickpeas, asparagus, green peas, baby spinach, vegan pesto

370 gr | 38 ron

DESERT

TARTĂ CU CIOCOLATĂ BELGIANĂ ȘI GHIMBIR
BELGIAN CHOCOLATE TART WITH GINGER

120 gr | 19 ron

PAPANAȘI MZERO cu cremă de vanilie și sos de vișine
MZERO DESERT (PAPAMASI) with vanilla cream and sourcherry sauce

150 gr | 22 ron

LAVA CAKE CU ÎNGHEȚATĂ
LAVA CAKE WITH ICE CREAM

150 gr | 21 ron

PANNA COTTA DIN CIOCOLATĂ ALBĂ cu spumă de cocos și fructe
PANNA COTTA FROM WHITE CHOCOLATE with cocos foam and fruits

130 gr | 19 ron

APPLE CRUMBLE CU ÎNGHEȚATĂ DE VANILIE
APPLE CRUMBLE WITH VANILLA ICECREAM

150 gr | 19 ron

ÎNGHEȚATĂ ASORTATĂ
ASSORTED ICE CREAM

120 gr | 20 ron

MENIU A LA CARTE

RESTAURANT
MERIDIAN
ZERO

GARNITURI / Garnish

Legume coapte / *Baked vegetables* | 14 ron

Cartofii casei (natur prajiti cu chorizo, sos de ardei copt si cariandru) | 15 ron

/ Home potatoes (natur potatoes with chorizo, black pepper sauce and coriander)

Piure de dovleac / *Pumpkin cream* | 9 ron

Fasole verde / *Green beans* | 10 ron

Cartofi piure / *Mashed potatoes* | 10 ron

Cartofi dijon (mozzarella, mustar dijon) | 15 ron

/ Dijon potatoes (mozzarella , dijon mustard)

EXTRA

Salată de țelină cu cidru și mere

Celery salad with cider and apples | 10 ron

Salată cu rucolla, roșii cherry și grana

Rocket salad, cherry tomatoes and grana | 12 ron

LINGUINI CU MUȘCHI DE VITĂ

gălbiori și ardei copt

LINGUINI WITH BEEF FILLET

yellowish mushroom and baked pepper

380 g | 55 ron

GNOCCHI CU BURATA

cu bacon, roșii cherry, busuioc, zucchini în sos de smântână și parmezan

BURRATA GNOCCHI

with bacon, cherry tomatoes, basil zucchini in sour cream and parmesan

400 g | 65 ron

SPAGHETTI CU PESTO ȘI TRUFE

SPAGHETTI WITH PESTO AND TRUFFLES

380 gr | 42 ron

RISOTTO CU FRUCTE DE MARE ȘI SPARANGHEL

SEA FOOD RISOTTO AND ASPARAGUS

400 gr | 52 ron

RISOTTO CU HRIBI, GĂLBIORI ȘI TRUFE

RISOTTO WITH BOLETUS, YELLOWISH MUSHROOM AND TRUFFLES

350 gr | 42 ron

PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE / Fish and Seafood

FRICASSE DIN FRUCTE DE MARE în sos de vin

SEAFOOD FRICASSE in wine sauce

350 gr | 78 ron

FILE DE TON DE CAPTURĂ

cu dressing de rubarba

CAPTURE TUNA FILLET

with rhubarb dressing

200 gr | 64 ron

TRIO DE PEȘTE

cu file de ton, cod negru și file de biban pe pat de linguini cu vongole și midii

TRIO OF FISH

with tuna fillet, black cod and seabass fillet on linguini bed with vongole and mussels

480 gr | 130 ron

BIBAN DE CAPTURĂ

în crustă de sare

CAPTURE SEABASS

in salt crust

100 gr | 22 ron

FILE DE COD NEGRU DE CAPTURĂ TANDOORI

și castraveți în iaurt

CAPTURE BLACK COD TANDOORI

and cucumbers in yoghurt

250 gr | 80 ron

SALATE / SALADS

SALATĂ CU HALOUMI

și calamari la grill cu vinegreta de rubarba

SALAD WITH HALOUMI

and grilled squids with rhubarb vinaigrette

300 gr | 45 ron

SALATĂ DIN PIEPT DE PUI

cu dovleac plăcintar copt cu sos de rubarba

CHICKEN BREAST SALAD

with pumpkin baked pumpkin and rhubarb sauce

300 gr | 35 ron

SALATĂ DE VITĂ

și file de ton de captură cu sos de Vittelo Tonnato

BEEF SALAD

and capture tuna fillet with Vittelo Tonnato sauce

300 gr | 55 ron

SALATĂ CU GORGONZOLA ȘI IAURT

SALAD WITH GORGONZOLA AND YOGHURT

280 gr | 39 ron

RESTAURANT
MERIDIAN
ZERO

MENIU
BĂUTURI

www.meridian-zero.ro

APĂ

Nazzuro Aqua plată 0.75l	6 ron
Nazzuro Aqua carbogazoasă 0.75l	6 ron
Apă Dorna plată 0.33l	6 ron
Apă Dorna carbogazoasă 0.33l	6 ron
Apa Dorna plată 0.75l	9 ron
Apă Dorna carbogazoasă 0.75l	9 ron

RĂCORITOARE

Coca-Cola / Coca-Cola Zero 0.25l	8 ron
Fanta portocale / lamaie 0.25l	8 ron
Schweppes Tonic / Bitter Lemon 0.25l	8 ron
Cappy Portocale / Piersici / Pere 0.25l	8 ron
Fuzetea Lamaie / Piersici 0.25l	8 ron
Fresh Portocale 0.25l	15 ron
Suc de Mere Natural Goldener 0.2l	10 ron
Suc de Mere Natural Goldener 0.3l	14 ron
Suc de Mere Natural Goldener 1l	20 ron
Red Bull 0.25l	16 ron

BĂUTURI CALDE

Asortiment Ceaiuri 250 ml	9 ron
Cafea ristretto 15 ml	7 ron
Cafea espresso 30 ml	7 ron
Cafea lunga 80 ml	7 ron
Doppio 60 ml	14 ron
Cappuccino 120 ml	9 ron
Latte Macchiato 200 ml	10 ron
Ice Coffee 200 ml	13 ron
Corretto 40 ml	10 ron
Extra Lapte 50 ml	1 ron

COCKTAILS

Mojito 300 ml	19 ron
Cuba Libre 250 ml	18 ron
Gin Tonic 250 ml	19 ron
Pink Gin Tonic 250 ml	19 ron
Campari Orange 250 ml	18 ron

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Green Apple 250 ml	16 ron
Virgin Colada 250 ml	16 ron
Vanilla Sky 250 ml	16 ron
Limonadă 300 ml	12 ron
Limonadă cu portocale și ghimbir 300 ml	14 ron
Limonadă cu soc și busuioc 300 ml	14 ron
Limonadă cu trandafir și mango 300 ml	16 ron
Limonadă cu mentă 300 ml	13 ron
Limonadă cu cătină 300 ml	15 ron
Limonadă cu pin de brad 300 ml	15 ron

BERE

Carlsberg 0.33l	8 ron
Tuborg 0.33l	8 ron
Kronenbourg Blanc 0.33l	13 ron
Guinness 0.33l	11 ron
Weihenstephaner 0.33l	12 ron
Carlsberg draft 0.4l	9 ron
Grimbergen draft 0.33l	14 ron

BERE ARTIZANALĂ BERS NOVA

No Indie Rock 0.33l	15 RON
Tear Of The Dark 0.33l	15 RON
Vulturar 0.5l	15 RON

WHISKY / WHISKEY 50 ML

Johnie Walker Red Label	13 ron
Jack Daniel's	15 ron
Rittenhouse	22 ron

**OLD WHISKEY
& SINGLE MALT 50 ML**

Johnie Walker Black Label	22 ron
Chivas Regal 12 y.o	22 ron
The Macallan 12 y.o	50 ron
Jameson	16 ron
Lagavulin 16 y.o	58 ron
Hibiki Japanese Harmony	83 ron

APERITIVE 50 ML

Martini Bianco/Rosso	12 ron
Campari	12 ron
Aperol	12 ron
Tuica de casa	9 ron
Palinca Zekulhyda 0.3ml	18 ron

WINE COCKTAILS 200 ML

Aperol Spritz	19 ron
Hugo	19 ron
Pink Gin Spritz	23 ron

RUM 50 ML

Havana Especial	13 ron
Captain Morgan Spice Gold	13 ron
Zacapa 23 y.o	47 ron
Bacardi Carta Blanca	13 ron
Bacardi Carta Negra	13 ron

PROSECCO LA PAHAR 150 ML

Bortolotti	22 ron
------------	--------

VODKA 50 ML

Finlandia	13 ron
Belvedere	25 ron
Absolut	13 ron
Grey Goose	25 ron

COGNAC & VINARS 50 ML

Jidvei VSOP	13 ron
Brancoveanu XO	25 ron
Martell VS	18 ron
Remy Martin VSOP	38 ron
Hine Antique XO	160 ron

GIN 50 ML

Tanqueray	13 ron
Gordons London Dry	13 ron
Gordons Pink	13 ron

VIN LA PAHAR 150 ML

Alb, Rose	20 ron
Roșu	25 ron

DIGESTIVE 50 ML

Amaro Montenegro	11 ron
Sambuca Ramazzotti	11 ron
Jagermeister	12 ron
Unicum	13 ron
Fernet Branca	12 ron
Cointreau	15 ron
Bailey's	13 ron

TEQUILA

Jose Cuervo Especial Silver	13 ron
Jose Cuervo Especial Gold	13 ron

TIGĂRI: Sobranie | Preț maximal admis