

RESTAURANT

MERIDIAN
ZERC



MENIU
GRILL

www.meridian-zero.ro

Preparate la grill JOSPER
Dishes on Josper Grill



index caloric »

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

100 gr | 34 ron

PLATOU DE CARNE MZERO (Costată de vită **maturat** black Angus,
cârnați, piept de pui cu jalapenos, cartofi prăjiți, varză călită, salată de țelină,
sos de piper, sos hribi – pentru 2 persoane)

MEAT PLATE MZERO (*Aged black Angus Costata, sousages, chicken breast
with jalapenos, fried potatoes, sauteed sour cabagge, celery salad, peper sauce,
boletus sauce - for 2 persons*)

1 kg | 148 ron

COSTATĂ MATURAT (antricot de vita Black Angus pe os)
BEEF ENTRECOTE ON BONE AGED 41 DAYS

100 gr | 31 ron

MUȘCHI DE VITĂ MATURAT
AGED BEEF FILLET

200 gr | 92 ron

STEAK DE VITĂ MATURAT (antricot) Black Angus de Uruguay
Black Angus Beef Entrecote (Aged) from Uruguay

300 gr | 190 ron

T-BONE DE MIEL DE IRLANDA cu sos chimichury
LAMB T-BONE from Ireland with chimichury sauce

300 gr | 89 ron

FRUCTE DE MARE LA GRILL cu sos de usturoi copt și porumb dulce
SEAFOOD ON GRILL with baked garlic sauce and sweet corn

430 gr | 89 ron

CEAFĂ DE PORC în cuib cu cartofii casei, sos țigănesc și slănină
PIG NECK in the nest with homemade potatoes, gipsy sauce and pork lard

500gr | 55 ron

BURGER MZERO GOURMET (vită aged Prussiana, hribi, gorgonzola
picantă, salată verde, roșii, ceapă caramelizată, cartofi prăjiți,
parmezan, cajun, castraveți murați)

GOURMET MZERO BURGER (aged prussiana beef, spicy gorgonzola, green
salad, tomatoes, caramelized onion, fried potatoes parmesan, cajun, pickles)

500 gr | 52 ron

BURGER DE VITĂ GOURMET MATURAT (vită aged prussiana, ceapă
caramelizată, brânză cheddar, salată verde, roșii, sos burger,
cartofi prăjiți)

GOURMET AGED PRUSSIANA BURGER (aged prussiana beef,
caramelized onion, cheddar cheese, green salad, tomatoes,
burger sauce, fried potatoes)

500 gr | 49 ron

SOSURI EXTRA - 10 ron / buc

sos de hribi
sos de piper verde

sos de usturoi copt
sos chimichury

RESTAURANT

MERIDIAN

ZERC

MENIU

A LA CARTE

www.meridian-zero.ro



index caloric »

GUSTARE RECE **COLD STARTERS**

Platou mixt de brânzeturi și mezeluri fine

Cheese and salami plate

300gr | 70 ron

**Placinta Meridian Zero cu vită, parmezan, cartofi,
rucolla cu sos Vitello Tonnato, roșii cherry deshidratate**
*Meridian Zero pie with beef, parmesan, potatoes,
rucolla with Vitello Tonnato sauce, dried cherry tomatoes*

180 gr | 38 ron

Tartar de ton cu guacamole, ghimbir murat și mango
Tuna tartare with guacamole, pickled ginger and mango

200 gr | 54 ron

Mixt de bruschette

Bruschetta mix

230 gr | 37 ron

Biftec tartar

Beef tartare

200 gr – 62 ron

GUSTARE CALDĂ HOT STARTERS



index caloric »

Placinta Meridian Zero cu creveți și baby caracatiță și sos de hribi,
spanac și parmezan
*Meridian zero pie with shrimps and baby octopus and boletus sauce,
spinach and parmesan*
200 gr | 44 ron

Oase de vită cu măduva și ou de prepeliță
Beef bones with marrow and quail egg
400 gr | 37 ron

Ficat de gâscă la tigaie cu sos de vișine și sfeclă roșie
Pan seared foie gras with sourcherry sauce and beetroot
150 gr | 97 ron

Creveți în sos de unt cu usturoi și chili pe pâine cu maia
Shrimps with butter sauce with garlic and chili, maia bread,
180 gr | 39 ron

Branza maturata de capra cu gnocchi și pancetta în sos pesto
Matured goat chesse with gnocchi and pancetta in pesto sauce
200 gr | 40 ron

SUPE / CIORBE SOUPS

Ramen de vită
Beef Ramen
400 ml | 35 ron

Supa adriatica (supă din fructe de mare și peste)
Adriatique soup (soup with sea food and fish)
400 ml | 45 ron

Ciorba zilei
Soup of the day
400 ml | 24 ron

Supă de fazan cu gârteni
Pheasant soup with croquettes
350 ml | 28 ron



index caloric »



FEL DE BAZĂ MAIN COURSE



Mușchi de vita (**maturat**) Wellington cu sos porto și cartofi dijon *index caloric »*
Beef fillet (aged) Wellington with porto sauce and dijon potatoes
420 gr | 130 ron

Medalion de pui cu sos de parmezan, spanac și roșii cherry uscate
Chicken Medallion with parmesan, spinach and dried cherry tomatoes
250 gr | 33 ron

Duo de rață cu sos de portocale și ghimbir (piept de rață și pulpă de rață) cu
cremă de dovleac plăcintar și cartofi piure
*Duo of duck with orange sauce and ginger sauce (duck breast and duck leg) with
pumpkin cream and mashed potatoes*
470 gr | 65 ron

Osso bucco cu gnocchi de cartofi, în sos Napoli, ceapă albă murată,
ardei copt și porumb copt
*Osso bucco with gnocchi in Napoli sauce, pickled white onion,
baked pepper and baked corn*
500 gr | 85 ron

Mușchi de vită (maturat) Tournedos Rossini cu sos porto cu vișine,
foie gras și spanac
*Beef fillet (aged prusiana) Tournedos Rossini with sour cherry sauce,
foie gras and spinach*
300 gr | 145 ron

Primul gramaj se referă la carne cel de al
doilea la garnitură și salată

Obrăjori de porc cu cartofi piure și ardei copt
Pork cheek with mashed potatoes and baked pepper
450 gr | 44 ron

Mușchiuleț de porc gătit lent cu sos brun, cartofii casei și salată cu telină și mere
*Pork Sirloin slow cooked with brown sauce, home potatoes
and celery salad with apples*
500 gr | 49 ron

Ciolan de porc cu glazură de muștar, bere neagră, miere și varză acră călită
Fried Pork knuckle with dark beer, mustard and honey glaze, sauteed sour cabbage
500 gr | 48 ron

Piept de pui a la Cacciatora (măsline verzi, ardei capia,
ceapa murată, hribi, vin roșu)
*Chicken breast a la Cacciatora (green olives, red pepper,
pickled onion, boletus, red wine)*
320 gr | 35 ron

Piept de pui umplut cu Jalapenos și brânză cheddar
Chicken breast filled with Jalapenos and cheddar chesse
260 gr | 38 ron

Snițel Uriaș din Costata (maturată) cu sos de piper verde și
sos de usturoi copt, ceapă marinată și castraveți murați
*Giant Snitel from Costata (aged) with green peper sauce and baked
garlic sauce, pickled onion and cucumbers*
400 gr | 82 ron

SALATE SALAD



index calorific »

Salată Caesar cu pui (salată Romana, piept de pui, parmesan, sos caesar)
Caesar salad with chicken (Romana salad, chicken breast, parmesan, sos caesar)

360 gr | 37 ron

Salata Waldorf din pui (salată Romana, nucă, struguri, apio, mere, sos Waldorf)
Waldorf salad with chicken (Romana salad, nuts, grapes, celery, apples, waldorf sauce)

360 gr | 39 ron

Salată cu creveți și avocado (creveți, avocado, sos cocktail, radichio, salată Romana, cherry tomatoes)
Salad with shrimps and avocado (shrimps, avocado, cocktail sauce, radichio, Romana salad, cherry tomatoes)

360 gr | 48 ron

Salată cu brânză maturată de capră (rucola, miez de nucă, semințe de dovleac, salată Romana, miere, fructe)
Salad with matured goat chesse (rucolla, nuts, pumpkin seeds, Romana salad, honey, fruits)

320 gr | 39 ron

Salată cu somon, guacamole și ou de prepeliță (somon, guacamole, ou de prepeliță, naut, legume și salată Romana)
Salad with salmon guacamole and quail egg (salmon, guacamole, quail egg, hummus, vegetables and Romana Salad)

400 gr | 55 ron

PESTE SI FRUCTE DE MARE FISH AND SEAFOOD



index caloric »

File de ton de captură cu sos chimichurri
Capture Tuna Fillet with chimichurri sauce

220 gr | 64 ron

File de San Pedro, sote de spanac și gălbiori în sos de unt și vin cu trufe de vin
*Fillet of John Dory fish, sauteed spinach and yellowish in butter sauce with wine
with truffle*

380 gr | 118 ron

Fish and chips (file de macrou. sos de usturoi copt, cartofi aurii cu parmezan)
Fish and chips (mackerel fillets, baked garlic sauce, golden potatoes with parmesan)

440 gr | 54 ron

File de somon in cuib cu creveti ,fasole verde si porumb
Salmon fillet in nest with shrimps , green beans and corn

420 gr | 85 ron

Fricasse cu fructe de mare (mix de fructe de mare cu sos de unt cu vin alb și
pătrunjel, pâine prăjită cu maia și usturoi)

*Seafood fricasse (seafood mix with butter and white wine sauce and
parsley, toasted maia bread with garlic*

360 gr | 78 ron

Platou de pește și fructe de mare MZero (file de ton, file San Pedro, file de
macrou, midii, creveți, calamari, fasole verde)

*Fish and seafood MZero plate (tuna fillet, John Dory fillet, mackerel fillet,
mussels, shrimps, squid, green beans)*

0.8 kg | 192 ron

Primul gramaj se referă la carne cel de al
doilea la garnitură și salată

PASTE PASTA



index caloric »

Tagliatelle cu fructe de mare
Tagliatelle with seafood
400 gr | 49 ron

Spaghete carbonara cu pancetta
Spaghetti carbonnara with pancetta
380 gr | 38 ron

Creveți în foi de lasagna cu trufe, sos de hribi, spumă de parmezan
Shrimps with lasagna sheets with truffles, boletus sauce, and parmesan foam
380 gr | 56 ron

Penne cu pui si ciuperci, cajun, gratinate la cuptor
Penne with chicken (au gratin) and mushrooms, cajun
380 gr | 39 ron

Linguini cu creveți și zucchini în sos pesto
Linguini with shrimps and zucchini in pesto sauce
380 gr | 46 ron

Linguini cu mușchi de vită **maturat**, gălbiori și ardei copt
*Linguini with **matured** beef fillet, yellowish mushroom and baked pepper*
380 gr | 57 ron

*Primul gramaj se referă la carnea cel de al
doilea la garnitură și salată*

**Gnocchi cu burrata cu bacon, roșii cherry, busuioc, zucchini în sos de smântână
și parmezan**
*Gnocchi with burrata and bacon , cherry tomatoes, basil, zucchini in sour cream
and parmesan sauce*
400 gr | 65 ron

Linguni cu file de ton în sos Napoli
Linguini with tuna filled in Napoli sauce
380 gr | 42 ron

Tagliatelle cu brânză maturată de capră, slănină, mărar și smântână
Tagliatelle with maturated goat chesse, pork lard, sourcream and dill
350 gr | 38 ron

Penne All Arrabiata
Penne All Arrabiata
380 gr | 31 ron

Penne funghi e salsiccia
Penne with mushrooms and sausages
380 gr | 36 ron

Risotto cu fructe de mare și zuchinni
Risotto with seafood and zuchinni
400 gr | 52 ron

Risotto cu hribi , galbiori și trufe
Risotto with hribi, yellowish mushroom and truffles
350 gr | 45 ron

Primul gramaj se referă la carne cel de al
doilea la garnitură și salată

PREPARATE VEGETARIENE VEGETARIAN DISHES



index caloric »

Bol libanez cu legume la grill, hummus și legume coapte
Lebanese bowl with grilled vegetables, 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, zuchinni, mazăre, baby spanac, pesto vegan
Maccheroni Pesto with chickpeas, zucchini, green peas, baby spinach, vegan pesto

370 gr | 38 ron

EXTRA

Salată de telină cu cidru și mere
Celery salad with cider and apples

150 gr | 10 ron

Salata cu rucolla, roșii cherry și grana
Rocket salad, cherry tomatoes and grana

140 gr | 15 ron

*Primul gramaj se referă la carne cel de al
doilea la garnitură și salată*

GARNITURI / GARNISH

Legume la grill / Grilled vegetables
220 gr | 15 ron

Cartofii casei (cartofi natur zdrobiti, ceapă roșie, boia, pătrunjel, unt)
Home potatoes (natur potatoes smashed with red onion, butter)
200 gr | 15 ron

Piure de dovleac / Pumpkin cream
180 gr | 12 ron

Cartofi piure / Mashed potatoes
200 gr | 10 ron

Fasole verde / Green beans
180 gr | 10 ron

Cartofi dijon (mozzarella, mustar dijon)
Dijon potatoes (mozzarella, dijon mustard)
230 gr | 16 ron

DESERT

Tartă de ciocolată belgiană cu ghimbir / *Belgian Chocolate tart with ginger*
120 gr | 19 ron

Papanași MZero cu cremă de vanilie și sos de vișine
MZero Desert (papanași) with vanilla cream and sourcherry sauce
150 gr | 22 ron

Lava cake cu înghețata / *Lava cake with icecream*
150 gr | 22 ron

Tiramisu
150 gr | 20 ron

Apple crumble cu înghețată de vanilie / *Apple crumble with vanilla icecream*
150 gr | 24 ron

Înghețată asortată / *Assorted ice cream*
120 gr | 22 ron



index caloric »