

איציק הגדול
SINCE 1995

תפריט



וואגיו

בשר הוואגיו אשר מקורו ביפן,
כבש את לבם של השפים בעולם,
הודות לאיכות ולפיזור השומן שלו
המעניקים לבשר רכות וטעמים
שאינם דומים לאף בשר אחר.
עגלי הוואגיו גדלים בחוות הגידול
שלנו בצפון הארץ.
נתחים משובחים של זן הוואגיו
מוגשים אצלנו במסעדה.

א

**ניתן לרכוש את כל מוצרי
הוואגיו בחנות המפעל שלנו
הנמצאת ממול המסעדה.
טל' להזמנות: 03-7773337**

על השולחן

כ-20 סוגי סלטים המוגשים ללא הגבלה. הסלטים טריים ונעשים במקום מידי יום

בסלטי הבית קיימים רכיבים אלרגניים
• גלוטן וסלט פול •

מבחר סלטי איציק הגדול

60 ש"ח לסועד / 32 ש"ח לסועד •
• בהזמנת מנת בשר עיקרית (שני שיפודים)

מבחר סלטים לסועד יחיד בלבד

7 סוגי סלטים ממבחר סלטי איציק הגדול, סלט ירקות ופלאפל 40

מנות ראשונות

חמוס 24

חמוס פטריות טריות 33

טחינה 27

הציל במיוז 27

הציל שלם קלוי

על גריל פחמי הדך, שום, שמן זית, לימון, מלח ים ופטרוזיליה 38

צ'יפס קטן / גדול 22 / 33

פטריות שמפיניון טריות מוזהבות

פטריות שמפיניון פקועות מטוגנות בבצל, מוגשות חמות 33

פטריות פורטבלו

צליות על הגריל ל-2 סועדים / ל-4 סועדים 31 / 48

כבד קצוץ 33

סלט ירקות בתוספת טחינה 33 / 39

סלט ירוק 33

קרפצ'ו בקר 70

נקניקיות חריפות - מרגז 70

מרקי פתילייה

• בחורף •

מרק ירקות 28

מרק שעועית מתובל 28

ספיישל החורף (שאל את המלצר)

מחוות הוואגיו שלנו

- פילה 270 גר 245
- מדליוני פילה 270 גר 245
- נתח קצבים 300 גר 185
- שאטובריאן
300 גר, סטייק ממרכזו של נתח הפילה,
דרגת צלייה מומלצת: מדיום-רייר 275
- אנטריקוט 62
- ניו יורק 60
- טיבון 62
- פורטר האוס 62
- מחיר ל100 גר
- בהתאם למשקלים הקיימים
כל הנתחים מגיעים על עצם

בקר ללא עצם

- טרי ומקומי
- אנטריקוט 380 גר, ללא עצם 210
- סטייק פילה בקר 270 גר 220
- מדליוני פילה בקר 270 גר 220
- נתח קצבים מרכזי 300 גר 140
- סטייק רוסיני
שילוב של סטייק פילה עם מדליון
כבד אווז 280
- שאטובריאן
300 גר, סטייק ממרכזו של נתח הפילה,
דרגת צלייה מומלצת: מדיום-רייר 240

טלה

- צלעות טלה 360 גר 230
- סינטה טלה 300 גר, ללא עצם 240
- מדליוני סינטה טלה 300 גר 240
- נתחי פילה טלה 270 גר 250

הטחונים שלנו

• מבשר וואגיו טרי בלבד • נטחן במקום

- קבב הבית עם שומן טלה (שני שיפודים) 74
- קבב רומני
בתוספת סלט ירקות / צ'יפס 75
- קבבני טלה 75
- המבורגר 280 גר 70

עוף

חזה עוף במרינדה

בתוספת סלט ירקות / צ'יפס 75

סטייק פרגית במרינדה

בתוספת סלט ירקות / צ'יפס 75

שניצלונים (בשבת בלבד) 45

דגים

ציפורה (דניס)

פתוח, נצלה על גריל פחמים 115

לברק

פתוח, נצלה על גריל פחמים 115

שיפודים

• מבשר טרי ומקומי •

2 שיפודים במנה, ניתן לגוון בשני שיפודים שונים

פילה בקר 160

נתח קצבים (רוטפלש) 96

מיקס מנה המשלבת חמישה סוגי בשר על שיפוד אחד:
פרגית, כבש, נתח קצבים, פילה וקבב 90

שקדי עגל חלב 150

חוט שדרה 72

טלה 94

שומן טלה (לייה) 64

כבד אווז (שיפוד אחד) 110

מדליון כבד אווז 90

פרגית 72

כבד עוף 60

לכבות עוף 60

אשכי הודו 90

משקאות

היינקן / קרלסברג / סטלה

בקבוק 27

בירה שחורה מאלט / דיאט 15

גולדסטאר / מכבי

מהחבית 1/3 / 1/2 / 21 / 27

מוגזים 13

מיצים 13

לימונדה טבעית

250 מ"ל / 1 ליטר 11 / 28

מים מינרלים אקווה פנה

750 מ"ל 26

סאן פלגרינו

750 מ"ל, מוגז עדין 26

פרייה

330 מ"ל, מוגז עדין 15

נביעות

500 מ"ל 13





איציק הגדול
SINCE 1995

MENU



WAGYU

The wagyu meat, which originated in Japan, captures the chefs of the world, thanks to the quality and dispersion of its fat, which gives the meat tenderness and flavors, unlike any other meat.

Our wagyu calves grow in the breeding farm in northern Israel.

Excellent variety of the wagyu meat are served at our restaurant.

☐

All wagyu products can be purchased at our factory store across from the restaurant.

**For reservations tel:
03-7773337**

ON THE TABLE

About 20 types of salads are served unlimited. The salads are fresh and made daily

- Our homemade salads contains allergenic ingredients
- Gluten and Fava beans •

Unlimited salad refills

60 NIS per person /

32 NIS per person*

* When ordering main cours (two skewers per person)

Selection of salads for a single diner

7 types of salads from the Unlimited Salads, vegetable chopped salad and falafel
40 NIS

STARTERS

Hummus 24

Hummus with fresh mushrooms 24

Tahini 27

Eggplant with mayonnaise 27

Whole roasted eggplant

On citrus charcoal grill, garlic, olive oil, lemon, sea salt and parsley 38

Fries small / large 22 / 33

Fresh golden champignon mushrooms

Sauteed in onions, served hot 33

Grilled portobello mushrooms

for 2 or 4 diners 31 / 48

Chopped liver 33

Vegetable salad served with Tahini 33 / 39

Green salad 33

Carpaccio 70

Margez / spicy sausages 70

SOUPS FROM THE CAULDRON

• In Winter Time •

Vegetable soup 28

Bean soup 28

Winter special (ask the waiter)

OUR WAGYU FARM

Entrecote 62 •

New-York steak 60 •

T-Bone 62 •

Porterhouse 62 •

• Price per 100g •
According to the existing weights
All the pieces come on bone

Fillet 270g 245

Fillet medallions 270g 245

Premium Butcher's cut 300g 185

Chateaubriand 300g
Steak from the center of the fillet,
Recommended medium-rare 275

BEEF WITHOUT BONE

Entrecote 380g 210

Beef fillet steak 270g 220

Beef fillet medallions 270g 220

Premium Butcher's cut 300g 140

Rossini steak Combination of tenderloin
steak with Foie gras medallion 280

Chateaubriand 300g
Steak from the center of the fillet,
Recommended medium-rare 240

LAMB

Lamb chops 360g 230

Lamb sirloin 300g, without bone 240

Lamb sirloin medallions 300g 240

Slices of lamb fillet 270g 250

OUR MINCED MEAT

• made from fresh wagyu meat • freshly minced

House kebab

With lamb fat (two skewers) 74

Romanian kebab

served with vegetable salad / fries 75

Lamb kebab 75

Hamburger 280g 70

• All weights shown on the menu are before roasting •

SKEWERS

• Fresh and local meat •

2 skewers in the dish, can be varied in two different skewers

Beef fillet 160

Butcher's cut (Root flash) 96

Mix A dish that combines five types of meat on one skewer: chicken, lamb, piece of butchers, filet and kebab 90

Veal sweetbread 150

Spine 72

Lamb 94

Lamb fat 64

Goose liver (One skewer) 110

Goose liver medallion 90

Pullet 72

Chicken liver 60

Chicken hearts 60

Turkey testicles 90

CHICKEN

Marinated chicken breast

served with vegetable salad / fries 75

Marinated chicken steak

served with vegetable salad / fries 75

Schnitzel strips

(on Shabbat) 45

FISH

Chipora (sea bream)

Open, grilled on a citrus charcoal grill 115

Sea Bass

Open, grilled on a citrus charcoal grill 115

COLD BEVERAGES

Acqua Panna

mineral water 750ml 26

San Pellegrino

750ml, light sparkling 26

Perrier

330ml, light sparkling 15

Neviot

mineral water 500ml 13

Carbonated Beverages 13

Juices 13

Fresh lemonade

250ml / 1 liter 11 / 28

Heineken / Carlsberg / stella

bottle 27

Black Malt / Diet 15

Goldstar / Maccabi

drafted, 1/3 / 1/2 21 / 27



