



תפריט
MENU





HOME BREAD

Served With Garlic Butter

₪ 20

לחם הבית

מוגש בתוספת חמאת שום

HUMMUS WITH TAHINI

Olive Oil, Paprika, Hyssop, Hot Pepper Sauce, Sliced Vegetables & Pita Bread

₪ 33

חומס טחינה

שמן זית, פפריקה, זעתר וסחוג לצד שתי פיתות וירקות פרוסים

HUMMUS WITH MUSHROOMS

Fresh Fried Mushrooms & Onions, Olive Oil, Paprika, Hyssop, Hot Pepper Sauce, Sliced Vegetables & Pita Bread

₪ 39

חומס פטריות

פטריות טריות חמות, שמן זית, פפריקה, זעתר וסחוג לצד שתי פיתות וירקות פרוסים

CHARRED EGGPLANT WITH TAHINI

Chopped Charred Eggplant, Served With Tahini, Homemade Tomato Salsa, Parsley, Olive Oil & Pita Bread

₪ 38

חציל בטחינה (סלט קר)

חציל קצוץ שרוף על הגריל, מוגש עם טחינה, סלסת עגבניות, פטרוזיליה ושמן זית לצד שתי פיתות

CHICKEN WINGS (8 pieces)

In Sweet Chilli Sauce, Teriyaki Sauce, Soy Sauce and Sesame Seeds

₪ 34

כנפיים (8 יח')

ברוטב אסייאתי ושומשום

MOROCCAN SAUSAGE (2 pieces)

Grilled Spicy Sausage Served With a Fresh Green Salad Mix & Mustard

₪ 34

נקניקיות מרגז (2 יח')

צרובות על הגריל, לצד סלט עלים רענן וחרדל

ASADO BRUSCHETTA

120 Gr. Chopped Beef Chuck Drizzled With Barbecue Sauce, Served With Aioli Sauce & Green Salad Mix

₪ 34

ברוסקטה אסאדו

120 גר' אסאדו מפורק ברוטב ברביקיו מוגש על ברוסקטות עם איולי ועלים טריים

CRISPY CAULIFLOWER

Served With Chili Sauce Or Tahini Sauce

₪ 45

כרובית מטוגנת בציפוי פריך (350 גרם)

מוגש לצד רוטב צ'ילי מתוק / טחינה

EDAMAME

Soybeans With Sea Salt

₪ 30

אדממה

פולי סויה עם מלח גס

FRENCH FRIES

₪ 18 / ₪ 34

צ'יפס

"MUZA" HOME FRIES

Fried Potato Nuggets Coated In Cornflour & Caijun

₪ 24 / ₪ 44

סוגני מוזה

תפוחי אדמה בציפוי פריך מתובל בתבלינים פיקנטיים

SWEET POTATO CHIPS

₪ 36

צ'יפס בטטה

ONION RINGS (8 pieces)

Crispy Coating, Served With Aioli

₪ 24

טבעות בצל (8 יח')

בציפוי פריך לצד איולי

ARAI

4 Quarters of Pita Bread Filled With Beef (100 gr.), Grilled & Served With Tomato Salsa & Tahini Sauce

₪ 49

עראייס

רבעי פיתה במילוי בשר בקר (100 גרם), על הגריל לצד סלסה עגבניות וטחינה

MIXED FRIED PLATTER

Served With Tahini Sauce
• Meat Kube (4 Pieces)
• Moroccan Meat Cigars (6 Pieces)
• Fried Potato Pasties (4 Pieces)

₪ 57

פלטת מטוגנים מעורבת

מוגשת עם טחינה
• קובה במילוי בשר (4 יח')
• סיגרים במילוי בשר (6 יח')
• פסטלים במילוי תפוז"א (4 יח')



MAIN COURSE • מנות עיקריות



Side Dishes Of Your Choice: French-Fries / Rice / Mashed Potatoes
/ "Muza" Home Fries / Vegetable Salad

תוספות לבחירה: צ'יפס / אורז / פירה (חלבי) / טוגני מוזה / סלט ירקות

GRILLED CHICKEN SUPREME (200 Gr.)

Marinated In a Mix Of Spices, Grilled, Served
With Fresh Green Salad Mix & One Side Dish Of Your Choice

₪ 73

חזה עוף (200 גרם)

על הגריל בתיבול ביתי מוגש לצד סלט עלים רענן
ותוספת אחת לבחירה

CHICKEN SCHNITZEL (200 Gr.)

Fried Chicken With Crispy Breadcrumbs Coating,
Served With Pickles, Lemon & One Side Dish Of Your Choice

₪ 70

שניצל (200 גרם)

דק ופריך מוגש לצד תוספת לאחת בחירה

SPRING CHICKEN (300 Gr.)

Grilled With Traditional Seasoning,
Served With Fresh Leaf Salad & One Side Dish Of Your Choice

₪ 84

פרגית (300 גרם)

צרובה על הגריל בתיבול מסורתי לצד סלט עלים רענן
ותוספת אחת לבחירה

FISH & CHIPS

Pollack Fish Nuggets With a Crispy Coating Served With
French-Fries & Aioly

₪ 70

פיש & צ'יפס

נתחי דג זהבון בציפוי פריך לצד צ'יפס ואיולי

GOULASH (300 Gr.)

Served With Two Side Dishes Of Your Choice

₪ 86

תבשיל גולש (300 גרם)

מוגש לצד שתי תוספות לבחירה

CHICKEN LIVER (250 Gr.)

Stir-Fried With Fried Onions, Chili & Green Onion
Served With One Side Dish Of Your Choice

₪ 70

כבד עוף (250 גרם)

מוקפץ עם בצל מטוגן, מקושט בצ'ילי ובצל ירוק,
מוגש לצד תוספת אחת לבחירה

BEEF KEBAB (270 Gr.)

Served On Grilled Pita, Topped With Tomato Salsa
& Leaf Salad Mix With One Side Dish Of Your Choice

₪ 75

קבב ביתי (270 גרם)

מוגש על פיתה צרובה על הגריל, סלסת עגבניות וסלט עלים
מוגש לצד תוספת אחת לבחירה

GRILLED SALMON FILLET (250 Gr.)

Served With One Side Dish Of Your Choice

₪ 100

פילה סלמון על הגריל (250 גרם)

מוגש עם תוספת אחת לבחירה

ENTRECOTE STEAK (300 Gr.)

Served With One Side Dish Of Your Choice

₪ 165

סטייק אנטרקוט (300 גרם)

מוגש עם תוספת אחת לבחירה

MEAT MIX GRILL PLATTER (500 Gr. for 2 diners)

Chicken Liver, Spring Chicken, Beef Kebab,
Moroccan Sausage & "Muza" Home Fries

₪ 170

פלטת מיקס גריל (500 גרם, מתאימה ל-2 סועדים)

כבד, סטייק פרגית, קבב ביתי, נקניקיות מרגז וטוגני מוזה



HAMBURGERS • המבורגר



Served With One Side Dish Of Your Choose:
French-Fries / "Muza" Home Fries

מוגש לצד צ'יפס / סוגני מוזה

HAMBURGER (110 Gr.)

Served In A Bun With Aioli, Lettuce, Tomato, Red Onion, Fried Onion & Pickles

₪ 65

המבורגר (110 גרם)

בלחמנייה עם חסה, בצל מטוגן, בצל סגול, עגבנייה, מלפפון חמוץ ואיולי

HAMBURGER (220 Gr.)

Served In A Bun With Aioli, Lettuce, Tomato, Red Onion, Fried Onion & Pickles

₪ 75

המבורגר (220 גרם)

בלחמנייה עם חסה, בצל מטוגן, בצל סגול, עגבנייה, מלפפון חמוץ ואיולי

"MUZA" SLOPPY JOE (160 Gr.)

Chopped Slow Cooked Beef Chuck Drizzled With Barbecue Sauce. Served In A Bun With Aioli, Lettuce, Tomato, Red Onion & Pickles

₪ 75

סלופי מוזה (160 גרם)

אסאדו מפורק עם רוטב ברביקיו בבישול ארוך בלחמנייה עם חסה, בצל סגול, עגבנייה, מלפפון חמוץ ואיולי

ENTRECOTE HAMBURGER (200 Gr.)

Served In A Bun With Aioli, Lettuce, Tomato, Red Onion, Fried Onion & Pickles

₪ 79

המבורגר אנטרקוט (200 גרם)

בלחמנייה עם חסה, בצל מטוגן, בצל סגול, עגבנייה, מלפפון חמוץ ואיולי

CHICKEN BURGER (Grilled Chicken Supreme / Chicken Schnitzel (150 Gr.)

Served In A Bun With Aioli, Lettuce, Tomato, Red Onion & Pickles

₪ 67

צ'יקן בורגר (חזה עוף / שניצל 150 גרם)

בלחמנייה עם חסה, בצל סגול, עגבנייה, מלפפון חמוץ ואיולי

VEGAN BURGER

Served In A Bun With Vegan Mayonnaise, Lettuce, Tomato, Fried Onion & Pickles

₪ 75

המבורגר טבעוני

בלחמנייה עם מיונז טבעוני, חסה, בצל מטוגן, עגבנייה, מלפפון חמוץ

TOPPINGS

Cheese / Fried Egg

₪ 10

Mushrooms

₪ 12

Goat Cheese

₪ 22

Chopped Beef Chuck / Extra 110 Gr.

₪ 27

Extra 220 Gr.

₪ 37

תוספות מעל ההמבורגר:

גבינה צהובה / ביצת עין

פטירות

גבינת עיזים

בשר מפורק / קציצה 110 גר'

קציצה 220 גר'

TRIPLE (110 Gr.)

Three 110 g Burger Patties & Onion Rings
Served In A Bun With Aioli, Lettuce, Tomato, Red Onion, Fried Onion & Pickles

₪ 170

טריפל (110 גר')

שלוש מנות של המבורגר 110 גרם בתוספת טבעות בצל בלחמנייה עם חסה, בצל מטוגן, בצל סגול, עגבנייה, מלפפון חמוץ ואיולי



ITALIAN • איטלקי



MUZA PIZZA

Margherita Pizza With Tomato Sauce & Mozzarella Cheese

₪ 52

TOPPINGS

Onion / Tomato

₪ 8

Kalamata Olives / Fresh Mashrooms / Tuna / Feta Cheese

₪ 10

PASTA:

Durum Wheat Pasta 13.5 Protein Per 100 Gr.

PASTA: Penne / Pappardelle

₪ 53

SAUCE OPTIONS:

- ROSÉ Creamy Tomato Sauce
- Alfredo Creamy Sauce With Fresh Mashrooms & White Wine
- AGLIO E OLIO A Selection Of Cherry Tomato, Fresh Mushrooms, Parsley & Green Onions

MIX CHEESE RAVIOLI

₪ 60

- Sauce Of Choice: Rosé / Alfredo

Cheese Crusting

₪ 22 / 17

פיצה מוזה

פיצה מרגריטה רוטב עגבניות ביתי וגבינת מוצרלה

תוספות לבחירה:

בצל / עגבנייה

זיתי קלמטה / פטריות טריות / טונה / בולגרית

פסטות:

פסטות מחיטה דורום 13.5 חלבון ל 100 גר'

פסטה לבחירה : פנה / פפרדלה

רוטב לבחירה:

- רוזה - רוטב שמנת עם רוטב עגבניות
- אלפרדו - רוטב שמנת עם פטריות טריות ויין לבן
- אליו אליו - מבחר עגבניות שרי, פטריות טריות, פטרוזיליה, בצל ירוק

רביולי גבינות

• רוטב לבחירה: רוזה / אלפרדו

תוספת הקרמה



ASIAN • אסייתי



CLASSIC STIR FRY (With Either Rice / Noodles)

₪ 57

Sliced Red & Yellow Bell Pepper, Fresh Mushroom, Carrot, Cabbage, Broccoli In Asian Sauce

Extra Topping: Chicken/Tofu (150 Gr.)

₪ 14

"DAL" LENTIS INDIAN DISH

₪ 55

Served With White Rice, Chili & Coriander

מוקפץ קלאסי (לבחירה: אורז / נודלס)

פלפלים בצבעים, פטריות טריות, גזר, כרוב לבן, ברוקולי ברוטב אסייתי

תוספת עוף / טופו (150 גרם)

דאל "הודי"

תבשיל עדשים הודי עם אורז לבן, צ'ילי וכוסברה



ISRAELI SALAD

Lettuce, Tomato, Cucumber, Red Onion & Parsley
Drizzled With Olive Oil & Lemon Juice

Extra Tuna / Hard-Boiled Egg

₪ 44

סלט ישראלי

עלי חסה, עגבנייה, מלפפון, בצל סגול ופטרוזיליה
בתיבול שמן זית ולימון

תוספת טונה / ביצה קשה

GREEK SALAD (Roughly Chopped)

Lettuce, Tomato, Cucumber, Bell Pepper,
Red Onion, Olives, Feta Cheese Drizzled
With Olive Oil & Lemon Juice

₪ 54

סלט יווני (חתוך גס)

עלי חסה, עגבנייה, מלפפון, פלפלים בצבעים בצל סגול,
זיתי קלמטה, וגבינה בולגרית בתיבול שמן זית ולימון

FRIED GOAT CHEESE SALAD

Lettuce, Arugula, Cucumber, Tomato, Roasted Bell
Pepper, Red Onions Drizzled With Olive Oil
& Lemon Juice

₪ 56

סלט גבינת עזים מטוגנת

מלפפון, עגבניה, עלי רוקט, עלי חסה, פלפל קלוי
ובצל סגול בתיבול שמן זית ולימון

MUZA SALAD

Lettuce, Tomato, Cucumber, Carrot, Radish, Feta
Cheese, Caciocavallo Cheese, Hard-Boiled Egg
& Olives Drizzled With Olive Oil & Lemon Juice

₪ 58

סלט מוזה

עלי חסה, עגבנייה, מלפפון, גזר, צנונית, בולגרית,
קשקבל, ביצה קשה, זיתי קלמטה בתיבול שמן זית ולימון

TOFU SALAD (150 Gr.)

Arugula, Lettuce, Roasted Bell Pepper, Mushrooms
in Balsamic Vinegar & Cherry Tomatoes Drizzled
With Olive Oil & Lemon Juice

₪ 58

סלט טופו (150 גרם)

עלי רוקט, עלי חסה, פלפל קלוי, פטריות בלסמי,
עגבניות שרי בתיבול שמן זית ולימון

CHICKEN SALAD (150 Gr.)

Arugula, Lettuce, Roasted Bell Pepper, Mushrooms
in Balsamic Vinegar & Cherry Tomatoes Drizzled
With Olive Oil & Lemon Juice

₪ 58

סלט עוף (150 גרם)

עלי רוקט, עלי חסה, פלפל קלוי, פטריות בלסמי,
עגבניות שרי בתיבול שמן זית ולימון

HOME BREAD

Served With Garlic Butter

₪ 20

תוספת לחם:

לחם הבית

מוגש בתוספת חמאת שום

GARLIC BREAD

₪ 22

לחם שום



DESSERTS • מתוקים



CHOCOLATE FUDGE (Without Flour)

Homemade Chocolate Cake, Rich & Full of Chocolate
Served With Whipped Cream & Vanilla Ice Cream

🕒 48

פאדג' שוקולד (ללא קמח)

עוגת שוקולד חמה, עשירה ומלאה בשוקולד
מוגש עם קצפת וגלידת וניל

APPLE CRUMBLE

Apple Crumble With Cinnamon In A Crispy Dough Shell
Served With Vanilla Ice Cream & Whipped Cream

🕒 48

קראמבל תפוחים

קראמבל תפוחים בשילוב קינמון במעטפת בצק פריך
מוגש עם קצפת וגלידת וניל

CRACK PIE (Mix Bar Pie)

Crunchy Pie With Granola, Toffee, Caramel & Vanilla
Served With Whipped Cream & Vanilla Ice Cream

🕒 48

קראק פאי

פאי קראנצ'י עם גרנולה, טופי וקרמל ווניל
מוגש עם גלידת וניל וקצפת

CHOCOLATE MERINGUE CAKE

Between Two Layers Of Chocolate Meringue Cookie
And Nuts, White Chocolate Ganache Drizzled With Milk
Chocolate Sauce And Truffles.
Served Semi-Frozen With Whipped Cream

🕒 43

עוגת קסטטה

בין שתי שכבות של עוגיית מרנג שוקולד ואגוזים, גנאש
שוקולד לבן בציפוי של רוטב שוקולד חלב וטראפלס
מוגש חצי קפוא עם קצפת

CHEESECAKE

Cold Cheesecake Coated With Biscuit Crumbs Served
With Whipped Cream & Maple Syrup

🕒 40

עוגת גבינת פירורים

עוגת גבינה קרה בציפוי של פירורי בצק פריך
מוגשת עם קצפת



VEGAN DESSERTS • מתוקים טבעוני



APPLE CRUMBLE

Apple Crumble With Cinnamon In A Crispy Dough Shell

🕒 40

קראמבל תפוחים

קראמבל תפוחים בשילוב קינמון במעטפת בצק פריך

VEGAN PISTACHIO BAR

Pistachio Crunch Base, Pistachio Cream, Vanilla Cream &
Chunks Of Chocolate, Topped With White Chocolate
& Pistachio Ganache

🕒 40

בר פיסטוק טבעוני

בסיס קראנצ'י פיסטוק, קרם פיסטוק, קרם וניל וצאנקים
של שוקולד, בציפוי גנאש שוקולד לבן ופיסטוק



SOFT DRINKS • שתייה קלה



LEMONADE / MINT LEMONADE / ORANGE JUICE	₪ 15	לימונדה / לימונענע / תפוזים סחוט פריניר
COKE/ SPRITE/ FANTA	₪ 15	קולה / ספרייט / פאנטה
ZERO COKE \ ZERO SPRITE	₪ 15	זירו קולה / זירו ספרייט
MINERAL WATER		מים מינרליים
SODA WATER	₪ 13	מי סודה
TONIC WATER	₪ 15	מי טוניק
GRAPEFRUIT JUICE \ GRAPE JUICE	₪ 15	אשכוליות / ענבים
THOMAS HENRY (Flavors)	₪ 15	תומס הנרי בטעמים
APPLE JUICE	₪ 16	סיידר תפוחים
FUZE TEA	₪ 16	פיוז T
SAN PELLEGRINO 750 ML	₪ 22	סאן פלגרינו 750 מ"ל
MALT	₪ 16	מאלט
ENERGY DRINK XL	₪ 16	משקה אנרגיה XL



SHAKES • שייקים



MINT LEMONADE WITH ICE SHAKE	₪ 21	שייק לימונענע
BLENDED ICED COFFEE	₪ 25	אייס קפה



HOT DRINKS • שתייה חמה



TEA / MINT TEA	₪ 12	תה / תה נענע / מי נענע
INSTANT COFFEE / TURKISH COFFEE / AMERICANO COFFEE	₪ 12	קפה נמס / קפה שחור / אמריקנו
FRUIT TEA	₪ 12	חליטת פירות
ESPRESSO	₪ 10	אספרסו
DOUBLE ESPRESSO	₪ 12	אספרסו כפול
CAPPUCCINO / INSTANT COFFEE / COCOA	₪ 14	הפוך / קפה נמס על חלב / שוקו
HOT CIDER WITH CINNAMON	₪ 18	סיידר חם עם קינמון



HOT DRINKS WITH ALCOHOL • שתייה חמה עם אלכוהול



COCOA & RUM	₪ 24	שוקו עם רום
COCOA & COCONUT LIQUEUR	₪ 24	שוקו עם ליקר קוקוס
ALCOHOLIC CIDER	₪ 28	סיידר אלכוהולי
TEA WITH RUM	₪ 20	תה עם רום



COLD MILK DRINKS • שתייה קרה על בסיס חלב



COLD COCOA / COLD COFFEE	₪ 15	שוקו קר / קפה קר
COLD COCOA / COLD COFFEE WITH ICE CREAM	₪ 24	שוקו קר / קפה קר עם גלידה
EXTRA WHIPPED CREAM	₪ 8	תוספת קצפת

תפריט ללא גלוטן • GLUTEN FREE MENU



FIRST COURSE • מוזה למרכז שולחן



CHARRED EGGPLANT WITH TAHINI (Without Pita Bread)

Chopped Charred Eggplant, Served With Tahini, Homemade Tomato Salsa, Parsley & Olive Oil

₪ 38

חציל בטחינה (סלט קר. ללא פיתות)

חציל קצוץ שרוף על הגריל, מוגש עם טחינה, סלסט עגבניות, פטרוזיליה ושמן זית

MOROCCAN SAUSAGE

Grilled Spicy Sausage Served With a Fresh Green Salad Mix & Mustard

₪ 34

נקניקיות מרגז

צרובות על הגריל, לצד סלט עלים רענן וחרדל

FRENCH FRIES

₪ 18 / ₪ 34

צי'פס

"MUZA" HOME FRIES

Fried Potato Nuggets Coated In Cornflour & Caijun

₪ 24 / ₪ 44

טוגני מוזה

תפוחי אדמה בציפוי פריך מתובל בתבלינים פיקנטיים



MAIN COURSE • מנות עיקריות



(גריל לא נקי Grill not gluten free)

GRILLED CHICKEN SUPREME (200 Gr.)

Marinated In a Mix Of Spices, Grilled, Served With Fresh Green Salad Mix & One Side Dish Of Your Choose

₪ 73

חזה עוף (200 גרם)

על הגריל בתיבול ביתי מוגש לצד סלט עלים רענן ותוספת אחת לבחירה

SPRING CHICKEN (300 Gr.)

Grilled With Traditional Seasoning, Served With Fresh Leaf Salad & One Side Dish Of Your Choose

₪ 84

פרגית (300 גרם)

צרובה על הגריל בתיבול מסורתי לצד סלט עלים רענן ותוספת אחת לבחירה

GOULASH (300 Gr.)

Served With Two Side Dishes Of Your Choose

₪ 86

תבשיל גולש (300 גרם)

מוגש לצד שתי תוספות לבחירה

CHICKEN LIVER (250 Gr.)

Stir-Fried With Fried Onions Served With Mashed Potatoes

₪ 70

כבד עוף (250 גרם)

מוקפץ עם בצל מטוגן מוגש לצד פירה

GRILLED SALMON FILLET (250 Gr.)

Served With One Side Dish Of Your Choose

₪ 100

פילה סלמון על הגריל (250 גרם)

מוגש עם תוספת אחת לבחירה

ENTRECOTE STEAK (300 Gr.)

Served With One Side Dish Of Your Choose

₪ 165

סטייק אנטרקוט (300 גרם)

מוגש עם תוספת אחת לבחירה

MEAT MIX GRILL PLATTER (500 Gr. for 2 diners)

Chicken Liver, Spring Chicken, Beef Kebab, Moroccan Sausage & "Muza" Home Fries

₪ 170 פלטת מיקס גריל (500 גרם, מתאימה ל-2 סועדים)

כבד, סטייק פרגית, קבב ביתי, נקניקיות מרגז וטוגני מוזה



ASIAN • אסייתי



"DAL" LENTIS INDIAN DISH

Served With White Rice, Chili & Coriander

₪ 55

דאל "הודי"

תבשיל עדשים הודי עם אורז לבן, צ'ילי וכוסברה

תפריט ללא גלוטן • GLUTEN FREE MENU



המבורגר • HAMBURGERS



(גריל לא נקי gluten free)

Served With One Side Dish Of Your Choose:

French-Fries / "Muza" Home Fries

HAMBURGER (110 Gr.)

Served In A Bun With Aioli, Lettuce, Tomato, Red Onion, Fried Onion & Pickles

₪ 65

"MUZA" SLOPPY JOE (160 Gr.)

(barbecue sauce may contain gluten)

Chopped Slow Cooked Beef Chuck Drizzled With Barbecue Sauce. Served In A Bun With Aioli, Lettuce, Tomato, Red Onion & Pickles

₪ 75

CHICKEN BURGER (150 Gr. Grilled Chicken Supreme)

Served In A Bun With Aioli, Lettuce, Tomato, Red Onion & Pickles

₪ 67

VEGAN BURGER

Served In A Bun With Vegan Mayonnaise, Lettuce, Tomato, Fried Onion & Pickles

₪ 75

TOPPINGS

Cheese / Fried Egg

₪ 10

Mushrooms

₪ 12

Goat Cheese

₪ 22

Chopped Beef Chuck / Extra 110 Gr.

₪ 27

מוגש לצד צ'יפס / טוגני מוזה
(מוגש בלחמנייה ללא גלוטן)

המבורגר (110 גרם)

בלחמנייה עם חסה, בצל מטוגן, בצל סגול, עגבנייה, מלפפון חמוץ ואיולי

סלופי מוזה (160 גרם)

(רוטב ברביקיו עלול להכיל גלוטן)

אסאדו מפורק עם רוטב ברביקיו בבישול ארוך בלחמנייה עם חסה, בצל סגול, עגבנייה, מלפפון חמוץ ואיולי

צ'יקן בורגר (150 גרם חזה עוף)

בלחמנייה עם חסה, בצל סגול, עגבנייה, מלפפון חמוץ ואיולי

המבורגר טבעוני

בלחמנייה עם מיונז טבעוני, חסה, בצל מטוגן, עגבנייה, מלפפון חמוץ

תוספות מעל ההמבורגר:

גבינה צהובה / ביצת עין

פטטריות

גבינת עזים

בשר מפורק / קציצה 110 גר'



סלטים • SALADS



ISRAELI SALAD

Lettuce, Tomato, Cucumber, Red Onion & Parsley Drizzled with Olive Oil & Lemon Juice

₪ 44

Extra Tuna / Hard-Boiled Egg

₪ 10

GREEK SALAD (Roughly Chopped)

Lettuce, Tomato, Cucumber, Bell Pepper, Red Onion, Olives, Feta Cheese Drizzled With Olive Oil & Lemon Juice

₪ 54

FRIED GOAT CHEESE SALAD (Cheese not fried)

Lettuce, Arugula, Cucumber, Tomato, Roasted Bell Pepper, Red Onions Drizzled With Olive Oil & Lemon Juice

₪ 56

MUZA SALAD

Lettuce, Tomato, Cucumber, Carrot, Radish, Feta Cheese, Caciocavallo Cheese, Hard-Boiled Egg & Olives Drizzled With Olive Oil & Lemon Juice

₪ 58

TOFU SALAD (150 Gr.)

Arugula, Lettuce, Roasted Bell Pepper, Mushrooms in Balsamic Vinegar & Cherry Tomatoes Drizzled With Olive Oil & Lemon Juice

₪ 58

CHICKEN SALAD (150 Gr.)

Arugula, Lettuce, Roasted Bell Pepper, Mushrooms in Balsamic Vinegar & Cherry Tomatoes Drizzled With Olive Oil & Lemon Juice

₪ 58

סלט ישראלי

עלי חסה, עגבנייה, מלפפון, בצל סגול ופטרוזיליה בתיבול שמן זית ולימון

תוספת טונה / ביצה קשה

סלט יווני (חתוך גס)

עלי חסה, עגבנייה, מלפפון, פלפלים בצבעים בצל סגול, זיתי קלמטה, וגבינה בולגרית בתיבול שמן זית ולימון

סלט גבינת עזים (גבינה לא מטוגנת)

מלפפון, עגבנייה, עלי רוקט, עלי חסה, פלפל קלוי ובצל סגול בתיבול שמן זית ולימון

סלט מוזה

עלי חסה, עגבנייה, מלפפון, גזר, צנונית, בולגרית, קשקבל, ביצה קשה, זיתי קלמטה בתיבול שמן זית ולימון

סלט טופו (150 גרם)

עלי רוקט, עלי חסה, פלפל קלוי, פטריות, בלסמי, עגבניות שרי בתיבול שמן זית ולימון

סלט עוף (150 גרם)

עלי רוקט, עלי חסה, פלפל קלוי, פטריות, בלסמי, עגבניות שרי בתיבול שמן זית ולימון

תפריט טבעוני VEGAN MENU

מוזה למרכז שולחן • FIRST COURSE

HOME BREAD

₪ 18

לחם הבית

HUMMUS WITH TAHINI

₪ 33

חומוס טחינה

Olive Oil, Paprika, Hyssop, Hot Pepper Sauce, Sliced Vegetables & Pita Bread

שמן זית, פפריקה, זעתר וסחוג לצד שתי פיתות וירקות פרוסים

HUMMUS WITH MUSHROOMS

₪ 39

חומוס פטריות

Fresh Fried Mushrooms & Onions, Olive Oil, Paprika, Hyssop, Hot Pepper Sauce, Sliced Vegetables & Pita Bread

פטריות טריות חמות, שמן זית, פפריקה, זעתר וסחוג לצד שתי פיתות וירקות פרוסים

CHARRED EGGPLANT WITH TAHINI

₪ 38

חציל בטחינה (סלט קר)

Chopped Charred Eggplant, Served With Tahini, Homemade Tomato Salsa, Parsley, Olive Oil & Pita Bread

חציל קצוץ שרוף על הגריל, מוגש עם טחינה, סלסת עגבניות, פטרוזיליה ושמן זית לצד שתי פיתות

EDAMAME

₪ 30

אדממה

Soybeans With Sea Salt

פולי סויה עם מלח גס

FRENCH FRIES

₪ 18 / ₪ 34

צ'יפס

"MUZA" HOME FRIES

₪ 24 / ₪ 44

סוגני מוזה

Fried Potato Nuggets Coated In Cornflour & Caijun

תפוחי אדמה בציפוי פריך מתובל בתבלינים פיקנטיים

ONION RINGS (8 pieces)

₪ 24

טבעות בצל (8 יח')

Crispy Coating Served With Aioly

בציפוי פריך לצד איולי

מנות עיקריות • MAIN DISHES

VEGAN BURGER (Beyond Meat)

₪ 75

המבורגר טבעוני (ביונד מיט)

Served In A Bun With Vegan Mayonnaise, Lettuce, Tomato, Fried Onion & Pickles

בלחמנייה עם מיונד טבעוני, חסה, בצל מטוגן, עגבנייה, מלפפון חמוץ

Extra Topping: MUSHROOMS

₪ 12

תוספת פטריות

PASTA AGLIO E OLIO

₪ 53

פסטה אליו אליו

A Selection Of Cherry Tomato, Fresh Mushrooms, Parsley & Green Onions

מבחר עגבניות שרי, פטריות טריות, פטרוזיליה, בצל ירוק

CLASSIC STIR FRY (With Either Rice / Noodles)

₪ 57

מוקפץ קלאסי (לבחירה: אורז / נודלס)

Sliced Red & Yellow Bell Pepper, Fresh Mushroom, Carrot, Cabbage, Broccoli In Asian Sauce

פלפלים בצבעים, פטריות טריות, גזר, כרוב לבן, ברוקולי ברוטב אסייתי

Extra Topping: Tofu (150 Gr.)

₪ 14

תוספת טופו (150 גרם)

"DAL" LENTIS INDIAN DISH

₪ 55

דאל "הודי"

Served With White Rice, Chili & Coriander

תבשיל עדשים הודי עם אורז לבן, צ'ילי וכוסברה

סלטים • SALADS

ISRAELI SALAD

₪ 44

סלט ישראלי

Lettuce, Tomato, Cucumber, Red Onion & Parsley Drizzled With Olive Oil & Lemon Juice

עלי חסה, עגבנייה, מלפפון, בצל סגול ופטרוזיליה בתיבול שמן זית ולימון

TOFU SALAD (150 Gr.)

₪ 58

סלט טופו (150 גרם)

Arugula, Lettuce, Roasted Bell Pepper, Mushrooms in Balsamic Vinegar & Cherry Tomatoes Drizzled With Olive Oil & Lemon Juice

עלי רוקט, עלי חסה, פלפל קלוי, פטריות בלסמי, עגבניות שרי בתיבול שמן זית ולימון