



Meniu

IN RESTAURANTUL NOSTRU ALEGEM CU GRIJĂ INGREDIENTELE ȘI NU FOLOSIM SEMIPREPARATE SAU ALTE ADAOSURI. NE LUĂM TIMPUL NECESAR PENTRU A GĂTI ÎN CASĂ TOATE SUPELE, STOCURILE, SOSURILE ȘI BAZELE DE GUST, ASTFEL ÎNCÂT SĂ VĂ BUCURAȚI DE AROME AUTENTICE ȘI DE O MASĂ SĂNĂTOASĂ.

IN OUR RESTAURANT, WE CAREFULLY CHOOSE OUR INGREDIENTS AND WE DON'T USE ANY FOOD ADDITIVES. WE TAKE OUR TIME TO COOK IN-HOUSE ALL OUR SOUPS, STOCKS, SAUCES, AND ALL THE TASTE BASES, IN SUCH A WAY THAT YOU CAN ENJOY AUTHENTIC FLAVORS AND A HEALTHY MEAL.

Scanează aici pentru valori nutriționale.

Scan here for the nutritional values.



*PREPARATELE NOASTRE POT CONȚINE URME DE ALERGENI: GRÂU (1), CRUSTACEE (2), GLUTEN (3), OUĂ (4), PEȘTE (5), ARAHIDE (6), SOIA (7), DERIVATE DIN LAPTE, NUCI, FISTIC, ȚELINĂ, MUȘTAR ȘI SUSAN (8), LUPIN ȘI PRODUSE DERIVATE DIN ACESTEA (9) ȘI DIOXID DE SULF (10).

ÎN CAZ DE ALERGII SEVERE, VĂ RUGĂM SĂ NE INFORMAȚI ÎN MOMENTUL COMENZII.

* OUR DISHES MAY CONTAIN TRACES OF ALLERGENS: WHEAT (1), SHELLFISH (2), GLUTEN (3), EGGS (4), FISH (5), PEANUTS (6), SOY (7), DAIRY PRODUCTS, NUTS, PISTACHIO, CELERY, MUSTARD AND SESAME (8), LUPINE AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM (9) AND SULFUR DIOXIDE (10).

IN CASE OF SEVERE ALLERGIES, PLEASE INFORM US WHEN ORDERING.

APERITIVE/ STARTERS

**BURRATA CU ROȘII CHERRY, PESTO GENOVESE
ȘI ULEI DE PĂTRUNJEL (350 G) 98 LEI**

Burrata with cherry tomatoes, Genoese pesto and parsley oil

TATAKI DE TON CU ALGE WAKAME ȘI PERLE DE SOIA (200 G) 75 LEI

Tuna tataki with wakame seaweed and soy pearls

**TERINĂ DE FOIE GRAS CU SELECȚIE DE DULCEȚURI
ȘI PAIN BRIOCHE (75/ 100 G) 110 LEI**

Foie gras terine with a selection of jams and pain brioche

VITELLO TONNATO CU FOCACCIA DE CASĂ (200/ 100 G) 79 LEI

Vitello Tonnato with homemade focaccia

TARTAR DE TON CU AVOCADO ȘI GHIMBIR (220 G) 95 LEI

Tuna tartare with avocado and ginger

CARPACCIO DE VITĂ CU RUCOLA ȘI SPUMĂ DE PARMEZAN (150 G) 98 LEI

Beef carpaccio with arugula and parmesan foam

GUACAMOLE FRESH CU PICO DE GALLO - TABLE SIDE (300 G) 75 LEI

Fresh guacamole with pico de gallo - table side

TARTAR DE VITĂ CU CARTOFI POINT NEUF (200 G) 115 LEI

Beef tartare with Point Neuf potatoes

SALATE/ SALADS

**SALATĂ CU TON ROȘU ÎN CRUSTĂ DE SUSAN, RIDICHE ALBĂ,
CASTRAVEȚI ȘI BABY GEM (350 G) 75 LEI**

Sesame crusted red tuna salad with white radish, cucumbers and baby gem

SALATĂ CU BRANZĂ DE CAPRĂ ȘI TEXTURI DE SFECLĂ (250 G) 65 LEI

Goat cheese salad with beetroot textures

SALATĂ KING CRAB (200 G) 195 LEI

(SIGNATURE DISH)

King Crab Salad

SALATĂ CU PULPĂ DE RAȚĂ ȘI BRANZĂ TÊTE DE MOINE (250 G) 94 LEI

Duck leg salad with Tête de Moine cheese

SALATĂ CAESAR CU PIEPT DE PUI (400 G) 55 LEI

Caesar Salad with chicken breast

SALATĂ CAESAR CU CREVEȚI BLACK TIGER (400 G) 85 LEI

Caesar Salad with Black Tiger prawns

SALATĂ CAESAR CU MUȘCHI DE VITĂ (400 G) 94 LEI

Caesar Salad with beef tenderloin

SUPE CREME/ CREAM SOUPS

**SUPA CREMĂ A ZILEI - ÎNTREBAȚI OSPĂȚARUL (400 G) 35 LEI
(DISPONIBILĂ PÂNĂ LA ORA 17:00)**

Cream soup of the day - ask the waiter (available until 5PM)

**SUPĂ CLASICĂ DE CEAPĂ CU BRÂNZĂ GRUYÈRE,
COMTÉ ȘI EMMENTALER (300 ML) 55 LEI**

Classic onion soup with Gruyère cheese, Comté and Emmentaler

BISQUE DE CREVEȚI (300 G) 75 LEI

Prawns bisque

PASTE & RISOTTO/ PASTA & RISOTTO

RISOTTO CU SOFRAN ȘI CREVEȚI (300 G) 110 LEI
(SIGNATURE DISH)
Saffron and prawns risotto

RAVIOLI CU MIDII ȘI SOS DE FRUCTE DE MARE (350 G) 98 LEI
Ravioli with mussels and seafood sauce

RISOTTO CACIO E PEPE
CU TRUFE NEGRE PROASPETE (300 G) 98 LEI
Cacio e Pepe risotto with fresh black truffles

TAGLIATELLE CU CREVEȚI ȘI DOVLECEI (300 G) 85 LEI
Prawns and zucchini tagliatelle

TAGLIOLINI CU TRUFE NEGRE (300 G) 98 LEI
Truffle tagliolini

GNOCCHI CU MUȘCHI DE VITĂ (350 G) 75 LEI
Gnocchi with beef tenderloin

PEȘTE & FRUCTE DE MARE/ FISH & SEAFOOD

PEȘTE LA SARE (100 G) 37 LEI
(SIGNATURE DISH)
Salt crusted fish

DOVER SOLE (100 G) 45 LEI
(SIGNATURE DISH)
Dover Sole

LUP DE MARE ÎN CRUSTĂ DE CARTOFI
ȘI SOS BEURRE BLANC (300 G) 115 LEI
Seabass in carrots crust and beurre blanc sauce

CALCAN ÎN SARAMURĂ
ȘI POLENTA LA GRĂȚAR (200/ 200 / 200 G) 125 LEI
Brine turbot and grilled polenta

COD NEGRU CU RISOTTO CU LIME
ȘI SOS DE ȘOFRAN (200/ 200 G) 148 LEI
Black Cod with lime risotto and saffron sauce

CREVEȚI PIL PIL CU USTUROI
ȘI FOCACCIA DE CASĂ (350/ 100 G) 165 LEI
Pil Pil prawns with garlic and homemade focaccia

TON ROȘU ÎN CRUSTĂ DE SUSAN CU SOS MISO
ȘI BOK CHOY (280 G) 120 LEI
Sesame crusted red tuna with miso and bok choy

CARACATIȚĂ LA GRĂȚAR (300 G) 145 LEI
Grilled octopus

MAIN COURSE - CARNE/ MEAT

**RASOL DE VIȚEL ÎN SUPĂ CU LEGUME
ȘI SOS DE HREAN (550 G) 90 LEI**
Osso Bucco in soup with vegetables and horseradish sauce

ȘNITEL DE VIȚEL VIENEZ (450 G) 165 LEI
Viennese veal schnitzel

**FOIE GRAS CU PERE LA GRĂȚAR, DULCEAȚĂ DE CEAPĂ
ȘI SPUMĂ DE SOS PORTO (250 G) 165 LEI**
Foie gras with grilled pears, onion jam and Porto sauce foam

**PULPĂ DE RAȚĂ CONFIAȚĂ CU CARTOFI SARDALAISE
ȘI SOS DEMIGLACE (300 G) 85 LEI**
Candied duck leg with sardalaise potatoes and demiglace sauce

**MUȘCHI DE VITĂ WELLINGTON CU PIURE DE CARTOFI
ȘI SOS PORTO (300/ 150 G) 145 LEI**
Beef Wellington with mashed potatoes and Porto sauce

**COASTE DE PORC GLAZURATE
CU CARTOFI PRĂJIȚI (500/ 200 G) 95 LEI**
Glazed pork ribs with french fries

**BURGER GOURMET CU CEAPĂ CARAMELIZATĂ
ȘI CARTOFI PRĂJIȚI (350/ 200 G) 95 LEI**
Gourmet burger with caramelized onion and french fries

PIEPT DE PUI YAKITORI CU OREZ SIMPLU (250/ 200 G) 75 LEI
Yakitori chicken breast with white rice

FRICASSÉE DIN PIEPT DE PUI CU CIUPERCI MOREL (450 G) 92 LEI
Chicken breast fricassée with Morel mushrooms

**PIEPT DE CURCAN SOUS-VIDE CU EDAMAME
ȘI SPARANGHEL (350 G) 87 LEI**
Sous-vide turkey breast with edamame and asparagus

ESCALOP DIN COTLET DE VIȚEL CU SOS DE CITRICE (300 G) 135 LEI
Veal cutlet escalope with citrus sauce

GĂTITE LENT/ SLOW COOKED

**OSSO BUCO CU RISOTTO CU ȘOFRAN
(300/ 200 G) 135 LEI**
Osso Buco alla Milanese

**OBRĂJORI DE VITĂ CU PIURE DE CARTOFI
(350/ 150 G) 125 LEI**
Beef cheeks with mashed potatoes

**COASTĂ DE VITĂ CU PIURE DE CARTOFI
(300/ 150 G) 184 LEI**
Beef rib with mashed potatoes

MAIN COURSE VEGETARIAN

**CONOPIDĂ LA GRĂȚAR CU SOS CHIMICHURRI
(200 G) 45 LEI**
Grilled cauliflower with chimichurri sauce

VÂNĂȚĂ CU PARMEZAN (300 G) 55 LEI
Eggplant Parmigiana

RISOTTO PRIMAVERA (300 G) 54 LEI
Risotto Primavera

FINE CUTS

TOMAHAWK DE VITĂ CREEKSTONE - SUA
CU CARTOFI NOI ȘI SPARANGHEL (1200/ 200/ 150 G) 790 LEI
Grilled Creekstone Tomahawk with new potatoes and asparagus

COTLET DE PORC CU OS (350 G) 110 LEI
Grilled pork chop

MUȘCHI DE VITĂ CREEKSTONE USA (250 G) 365 LEI
Beef Tenderloin Creekstone USA

MUȘCHI DE VITĂ URUGUAY (250 G) 180 LEI
Beef tenderloin - Uruguay

COTLET DE VIȚEL (350 G) 145 LEI
Grilled veal cutlet

MUȘCHI DE VITĂ WAGYU - JAPONIA (200 G) 625 LEI
Wagyu Beef tenderloin - Japan

MUȘCHI DE VITĂ WAGYU - JAPONIA (100 G) 325 LEI
Wagyu Beef tenderloin - Japan

ANTRICOT DE VITĂ CREEKSTONE - SUA (350 G) 245 LEI
Rib-eye - Creekstone USA

COTLETE DE MIEL NOUA ZEELANDA (350 G) 155 LEI
New Zealand lamb chops

ANTRICOT DE VITĂ URUGUAY (350 G) 185 LEI
Rib-eye Uruguay

ANTRICOT DE VITĂ WAGYU - JAPONIA (300 G) 490 LEI
Wagyu Rib-eye - Japan

PIZZA

MARGHERITA (350 G) 52 LEI
Mozzarella, tomato sauce, basil

QUATTRO FORMAGGI (400 G) 65 LEI
Gorgonzola, parmesan, brie, mozzarella

FRESCA (450 G) 82 LEI
Mozzarella di buffalo, prosciutto crudo, arugula, cherry tomatoes

WIMBLEDON (400 G) 98 LEI
Brie, Stracchino, Cantal, truffles, liquid cream

NEW YORK (400 G) 92 LEI
Truffles, Cantal, liquid cream

PEPPERONI (400 G) 56 LEI
Spicy salami, mozzarella, tomato sauce

FOCACCIA CU PARMEZAN (200 G) 24 LEI
Focaccia, parmesan

FOCACCIA SIMPLĂ (200 G) 18 LEI
Plain focaccia

SALATE DE ÎNSOȚIRE/ SIDE SALADS

SALATĂ BABY GEM (150 G) 34 LEI

Baby gem salad

MIX DE SALATE VERZI (100 G) 28 LEI

Green mix salad

SALATĂ RUCOLA CU ROȘII CHERRY ȘI PARMEZAN (150 G) 34 LEI

Arugula salad with cherry tomatoes and parmesan

GARNITURI/ SIDE DISHES

MORCOVI CAMELIZAȚI (200 G) 26 LEI

Caramelized carrots

PIURE DE CARTOFI (200 G) 26 LEI

Mashed potatoes

CIUPERCI SOTE (200 G) 39 LEI

Sauteed mushrooms

OREZ SIMPLU (200 G) 22 LEI

White rice

CARTOFI NOI LA CUPTOR (200 G) 26 LEI

Baked new potatoes

SPANAC SOTE (150 G) 39 LEI

Sauteed spinach

SOTE DE LEGUME VERZI (200 G) 39 LEI

Sauteed green vegetables

SPARANGHEL SOTE (150 G) 39 LEI

Sauteed asparagus

BROCCOLI SOTE (200 G) 26 LEI

Sauteed broccoli

CARTOFI PRĂJIȚI (200 G) 26 LEI

French fries

PIURE DE CARTOFI CU TRUFE (200 G) 43 LEI

Truffles mashed potatoes

CARTOF DULCE COPT (150 G) 26 LEI

Roasted sweet potato

DESERT/ DESSERT

TIRAMISU CU PRALINĂ DE CIOCOLATĂ ȘI CAMEL (150 G) 39 LEI

Tiramisu with chocolate praline and caramel

**TARTĂ DE MERE CU ÎNGHEȚATĂ ARTIZANALĂ DE VANILIE
ȘI SOS DE CAMEL (125 G) 48 LEI**

Homemade apple tart with caramel and artisanal vanilla ice cream

TARTĂ STEJARII CU MERE ȘI DOLCE DE LECHE (150 G) 37 LEI

Stejarii apple tart with dulce de leche

ILE FLOTTANTE CU CRÈME ANGLAISE (175 G) 44 LEI

Ile Flottante with crème anglaise

BAKED ALASKA (200 G) 54 LEI

Baked Alaska

**FONDANT DE CIOCOLATĂ CU ÎNGHEȚATĂ ARTIZANALĂ
DE VANILIE ȘI COULIS DE ZMEURĂ (150/ 50) 54 LEI**

Chocolate fondant with artisanal vanilla ice cream and raspberry coulis

BABA RHUM - SIGNATURE DISH (175 G) 35 LEI

Baba Rhum



REZERVÁRI: 0741 500 800