

noeme

casual fine dining

Gustare

Pate din ficat de pui cu brandy, coajă de portocală caramelizată, piper roz, pâine cu maia, dulcețuri de casă, 250 g
Alergeni: cereale-grâu, lapte și produse derivate
- 40 RON -

Salată cu frunze de grădină, microplante, ouă de prepeliță murate, parmezan, prosciutto de rață făcut de noi, dressing cu lamâie și sirop de arțar, 250 g
Alergeni: ouă, lapte și produse derivate
- 50 RON -

Feluri principale

Mușchiulet de porc cu sos de muștar învelit în frunze de grădină de sezon și rumenit la cuptor, gnocchi de sfeclă, sos de brânză cu mușcăi albastru, pesto de leurdă și spanac, 350 g
Alergeni: nuci, lapte și produse derivate
- 90 RON -

Pulpă de rață confit, gătită 36 de ore la sous vide, rumenită la cuptor, sos de muștar cu violete, varză roșie cu mere, merișoare și oțet balsamic, sos de portocale cu turmeric și ghimbir, 350 g
Alergeni: soia, muștar
- 90 RON -

Tentacul de caracatiță la grătar, cartof fondant, spumă de parmezan cu leurdă, reducere de caracatiță cu smântână și lime, sos velouté de pește, 350 g
Alergeni: pește și produse derivate, moluște, crustacee, lapte și produse derivate
- 100 RON -

Mușchi de vită la grătar, sparanghel la grătar, ceapă verde sotată, sos bearnaise, demiglance, 350 g
Alergeni: lapte și produse derivate
- 110 RON -

Gnocchi de sfeclă roșie, sos de brânză cu mușcăi, sos de portocale cu turmeric, ghimbir și fulgi de Sriracha, 300 g
Alergeni: lapte și produse derivate, soia
- 60 RON -

Desert

Mousse de Baileys' cu insert de mango și blat de cocos, 100 g
Alergeni: ouă, lapte și produse derivate
- 35 RON -

Tartă de căpșune cu busuioc și oțet balsamic, 100 g
Alergeni: ouă, lapte și produse derivate
- 30 RON -