

● ● ● ● ● ● **trickSHOT**
bowling/restaurant



BUCĂTĂRIE

BREAKFAST

- | | |
|--|---|
| BREAKFAST trickSHOT 400g 29
ouă ochiuri/ouă jumări/omletă – la alegere –
trio de carne (piept de rață afumat*, vrăbioară de vită*,
bacon de casă), brânză feta, unt, ardei copt, salată, roșii,
castraveți, măsline  lacto-ovo vegetarian | MIC DEJUN LEON 300g 28
ouă ochiuri/ouă jumări/omletă – la alegere –
cremă de iaurt, tahini, cremă de vinete, ajvar, brânză feta,
unt, ardei copt, salată, roșii, castraveți, măsline,
dulceață de smochine  lacto-ovo vegetarian |
| OUĂ BENEDICT 220g 28
CU ȘUNCĂ DE PRAGA
două ouă poșate moi, cu sos olandez,
șuncă de Praga și salată | OUĂ BENEDICT ROYALE 220g 32
CU SOMON AFUMAT
două ouă poșate moi, cu sos olandez,
file de somon afumat și salată |
| SHAKSHUKA 200g 24
OUĂ ÎN SOS DE ROȘII ȘI LEGUME
două ouă ochiuri, roșii, pastă de tomate, ardei gras,
ceapă, usturoi, pătrunjel, curry, chimion, boia afumată,
ulei de măsline extra virgin | OUĂ MAROCANE 250g 24
CU VINETE
două ouă ochiuri, salată de vinete, vinete coapte,
vinete prăjite, ardei gras, tahini, curry, pătrunjel,
ajvar, ulei de măsline extra virgin |

*ingredient care poate proveni din produse congelate

Ofertă valabilă:

luni – vineri - 09.00 – 12.00
sâmbătă – duminică - 09.00 – 14.00

BREAKFAST
Always
FRESH

OFERTĂ

La orice mic dejun comandat,
beneficiezi de 50% reducere
la primele 2 băuturi alese



**Oferta nu se aplică băuturilor alcoolice

SUPE / CREME / CIORBE

- Supă franțuzească de ceapă - chef signature** 350g **28**
supă clară de ceapă, cu bouillon de vită, brânză Gruyere și cruton
- Cremă kale, feta, - chef signature** 300g **28**
gorgonzola și nuci
cu kale, feta, gorgonzola, spanac, morcov și nuci coapte la foc de lemn
- Supă mediteraneeană - chef signature** 350g **28**
cu fructe de mare*, caracatiță*, alge marine, roșii cherry, crutoane de lipie cu ierburi
- Cremă de ciuperci cu trufe și cruton** 350g **24**
cu mix de ciuperci, trufe, smântână și cruton
- Bacon Cheeseburger Soup** 350g **24**
cu burger de vită, bacon, smântână, cheddar, jalapeno murat
- Supă Miso** 250g **24**
cu crevețe*, alge marine, tofu și ceapă verde



STARTERS & SHARERS

- Gustare pentru 2 persoane** 450g **42**
cu salată de vinete, ajvar, cremă de iaurt, felii de bacon*, vită* și rață*, hummus tahini, lipie
- Tartar de ton roșu*** 220g **46**
cu cremă de avocado, ulei de măsline extravirgin, lămâie și salată rucola
- Tartar de somon*** 220g **42**
cu cremă de avocado și quinoa
- File de ton roșu la plită** 150g **38**
file de ton roșu* tapetat cu susan prăjit, mix de salate și legume în stil asiatic, cremă de avocado
- Frigăruie de brânză Halloumi** 250g **36**
pe pat de roșii și salată 
- Ardei copt și brânză telemea cuburi** 130g **18**

BRUSCHETTE 170g

- Roșii și usturoi**  **16**
- Ton și măsline / rucola și parmezan / cremă de brânză și trufe / somon afumat*** **18**



SALATE

 **adaugă cremă de avocado** **4**

- Ahi Poke Hawaiian** 400g **46**
sashimi de ton roșu*, orez de sushi, avocado, castravete, mix de salate, morcov, coriandru, sos de soia, lămâie, ulei de susan
- Salată mediteraneeană** 400g **46**
mix de salate, fructe de mare* la grătar cu usturoi, ghimbir și lime
- Salată cu mușchi de vită** 300g **42**
mușchi de vită*, mix de salate, roșii cherry, castraveți, ardei gras, gulie, dressing blue cheese
- Salată Caesar's** 300g **38**
cu kale, piept de curcan* la grătar, roșii cherry, parmezan, focaccia, dressing Caesar's
- Salată Halloumi** 300g  **38**
cu brânză Halloumi și legume la grătar
- Salată grecească** 300g  **36**
mix de salate, ardei gras, ceapă, măsline Kalamata, brânză feta DOP, ou, pătrunjel, lămâie, oregano



PREPARATE VEGETARIENE ȘI VEGANE

- Gustare vegetariană** 400g **26**
cu salată de vinete, ajvar, hummus tahini, cremă de iaurt, ardei copt marinat, salata grădinarului, măsline
- Salată cu kale** 250g **32**
rucola, mangold, cremă de avocado, roșii cherry, ardei roșu, morcov, semințe de cânepă, caju
- Soba noodles cu kale** 300g **32**
paste soba, tofu și legume proaspete
- Penne cu ciuperci și legume** 300g **32**
penne cu sos de ciuperci și salsa de trufe
- Risotto cu ciuperci și legume** 300g **32**
risotto cu sos de ciuperci și salsa de trufe
- Burger Sandwich** 350g **34**
cu falafel legume și cartofi prăjiți

***Go for chips** **4**
adaugă chipsuri de fructe deshidratate, boia afumată, legume

****Are you for Nuts & Seeds?** **6**
adaugă caju/migdale/edamame/năut/dovleac/in/cânepă coapte sau trase la tigeaie

*ingrediente care pot proveni din produse congelate

Dacă aveți alergii alimentare, vă rugăm să ne comunicați!

Preparatele din meniu sunt disponibile începând cu ora 12:00

*prețuri în lei, includ TVA

THE PIZZA STATION



Ofertă valabilă
luni-vineri,
15.00 – 18.00

OFERTĂ

**Pizza Speciale
+ 1 băutură**
apă Dorna/Coca-Cola
42

**Pizza Clasice
+ 1 băutură**
apă Dorna/Coca-Cola
34

PIZZA la cuptor pe lemne

SOS de roșii

- dulce 50g 4
- picant 4

SPECIALE

450g

trickSHOT

sos de roșii, mozzarella, gorgonzola, mușchi de vită* la grătar, piept de rață crud uscat, mango, rucola, roșii cherry

PIEPT DE RAȚĂ*

sos de roșii, mozzarella, piept de rață* afumat lejer în casă, mango, rodie, rucola, microplante

MEDITERANEANĂ

sos de roșii, mozzarella, creveți*, calamari*, scoici*, usturoi

42

CON GAMBERI

sos de roșii, mozzarella, creveți*, somon afumat, mix de salate, ulei de măsline extravirgin, oțet balsamic

NAPOLETANA CON BUFALA

✔ lacto vegetarian

sos de roșii, roșii, mozzarella di bufala, parmezan, busuioc proaspăt

HALLOUMI

✔ lacto vegetarian

sos de roșii, mozzarella, brânză halloumi la grătar, roșii cherry, măsline, mentă, ulei de măsline extravirgin

42

42

32cm

42

38

38

CLASICE

450g

MARGHERITA

✔ lacto vegetarian

sos de roșii, mozzarella, ulei de măsline extravirgin, busuioc proaspăt

PARTICOLARE

pizza Margherita cu adaos de cârnaț rustic tăiat felii și ciuperci sotate

BOSCAIOLA CON FUNGHI E SALSICCIA

mozzarella, ciuperci champignons, cârnaț rustic, usturoi, pătrunjel

RUSTICA CON RICOTTA,

✔ lacto vegetarian

SPINACI E PESTO GENOVESE

sos de roșii, mozzarella, ricotta, spanac, pesto Genovese

PRIMAVERA

sos de roșii, mozzarella, piept de pui*, ciuperci, parmezan, ardei gras, roșii cherry

CAPRICCIOSA

sos de roșii, mozzarella, prosciutto cotto, cârnați afumați, ciuperci, măsline

QUATTRO FORMAGGI

mozzarella, gorgonzola, parmezan, cremă lichidă, cremă de brânză

24

28

28

32

32

32

32

QUATTRO STAGIONI

✔ lacto vegetarian

sos de roșii, mozzarella, bacon, prosciutto cotto, ciuperci, ardei gras, măsline

CALZONE

sos de roșii, mozzarella, prosciutto cotto, ciuperci champignons

DIAVOLA

sos de roșii, mozzarella, salam picant, pepperoncini

SICILIANA

sos de roșii, mozzarella, file anșoa, capere, ardei gras, măsline negre, oregano, pepperoncino

CON TONNO

sos de roșii, mozzarella, ton, ceapă roșie, lămâie

VEGETARIANĂ

✔ lacto vegetarian

sos de roșii, mozzarella, legume coapte, anghinare, verdeață

32cm

32

32

32

32

32

26

Lipie 250g

simplică/cu iaurt/cu susan

Focaccia 250g

cu semințe/usturoi/măsline

cu parmezan/parmezan și usturoi

7

12

14

*ingrediente care pot proveni din produse congelate

Dacă aveți alergii alimentare, vă rugăm să ne comunicați!

Preparatele din meniu sunt disponibile începând cu ora 12:00

*prețuri în lei, includ TVA

PASTA & RISOTTO

PASTA FRESCA 350g

LA TIGAIE

Linguini cu mușchi de vită 42
mușchi de vită*, sos Hoisin, broccoli și parmezan

Tagliatelle cu fructe de mare 42
mix de fructe de mare* și sos fresh

Penne cu rață affumicato 42
piept de rață afumat lejer în casă și sos a la Carbonara

Penne cu somon 38
file de somon, ardei gras, unt, parmezan, muguri de pin, pesto verde, lămâie, ulei de măsline extravirgin

LA CUPTOR

Penne siciliene al forno 38
piept de curcan*, bacon, mozzarella, ciuperci, roșii cherry, usturoi, oregano, parmezan, vin alb

LA WOK

Stir-fry cu mușchi de vită, soba noodles și legume 38
mușchi de vită*, paste soba din orez, ciuperci, ardei gras, țelină, coriandru, sos Teriyaki, sos stridi

RISOTTO 350g

Mediteranean 46
creveți*, scoici*, calamari*, smântână, parmezan

Vită 44
carne de vită*, mix de ciuperci, kale, smântână, parmezan

Piept de curcan 42
piept de curcan*, ciuperci, edamame*, smântână, parmezan, ulei de măsline extravirgin



THE FISH & SEAFOOD STATION

FISH MARKET



PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE

Chateaubriand de file de ton roșu 350g 74
file de ton roșu*, cu cremă de avocado și sos de roșii cherry

Creveți la wok 200g 52
creveți* trași la tigaie cu usturoi, pepperoncini și verdeață

File de somon tropical 300g 52
file de somon* la grătar, sos tropical, orez cu lapte de cocos, ghimbir și coriandru verde

Fish & Chips cu file de cod 400g 42
file de cod cu cartofi prăjiți, mazăre, maioneză și lămâie

PEȘTE INTREG

*preț la 100g

Dorada 14*
Lup de mare 14*

VA RUGĂM SĂ COMUNICĂȚI OSPĂTARULUI
MODUL DE PREGĂTIRE PREFERAT

ÎNTREG **FLUTURE**

la grătar la plită la tigaie

la cuptor în crustă de sare în sos tomat

**VITRINĂ CU PEȘTE PROASPĂT,
ADUS SĂPTĂMĂNAL DIN GRECIA**

PLATOU CU FRUCTE DE MARE*

mix de fructe de mare* pregătite în stil thai, cu ghimbir,
usturoi, rozmarin, sos de soia, lime

76

450g

MIDII PROASPETE DE MAREA NEAGRĂ

- natur - Moules frites Bruxelles și cartofi prăjiți
- cu sos alb și pâine prăjită
- saganaki cu sos tomat, brânză feta și pâine prăjită

38

750g

*gramaj în stare crudă/**ingrediente care pot proveni din produse congelate

Dacă aveți alergii alimentare, vă rugăm să ne comunicați!

Preparatele din meniu sunt disponibile începând cu ora 12:00

*prețuri în lei, includ TVA

THE MEAT AND STEAKS STATION

cooked to perfection on the charcoal grill
certified Black Angus Romania



CARNE DE VITĂ MATURATĂ

Piese și steakuri maturate și asezonate în casă, în vitrine de maturare, între 14-28 zile

PIESE DIN TRANȘARE

		*preț la 100g
Porterhouse (piese între 600-900g)		26
T-bone steak (piese între 500-700g)		24
Tomahawk bone in steak (piese între 700-900g)		24
Rib Eye Steak - antricot cu os (piese între 400-700g)		24
Club steak (piese între 400-600g)		23
Shell Strip Steak - vrăbioară cu os (piese între 400-700g)		23

New York Strip steak - vrăbioară fără os	350g	98
Mușchi de vită proaspăt, la grătar	225g	68

Sosuri: 50g **9**
hrean și smântână/ciuperci/
muștar și afine/teriyaki

Topping: 40g **12**
gorgonzola / blue cheese

*gramaj în stare crudă



Adaugă topping:

- bacon de casă
- cheddar
- cremă de avocado

- ou ochi
- pasta Harissa picante

6
40g



SPECIAL DEAL

HAMBURGER
+1 băutură
apă Dorna /Coca - Cola **46**

LUNI - VINERI
15:00 - 18:00



DOUBLE DECK HAMBURGER

+1 băutură apă Dorna /Coca - Cola

Pentru satisfacție maximă adaugă o chiftea și creează-ți un burger double decker

60
630g

HAMBURGER

450g

trickSHOT - chef signature

cu burger de vită, bacon, cremă de trufe, pleurotus, salată, roșii, ceapă, castraveți murați, cartofi prăjiți

42

Wild Texas

cu burger de vită, cremă de avocado, salată, roșii, castraveți murați, cartofi prăjiți

42

Beef Wrap Leon

cu burger de vită, cheddar, mozzarella, gorgonzola, legume, castraveți murați, salată și cartofi prăjiți

42

Pui Afumat

cu pui rotisat, afumat la foc lejer, cu cremă barbeque, salată, roșii, ceapă, castraveți murați și cartofi prăjiți

38

Pulled Pork

cu ceafă de porc molcom coaptă la cuptor, sos barbeque, usturoi, varză murată și cartofi prăjiți

38

Salmon Fillet

cu file de somon la grătar, cremă de avocado, salată, roșii, maioneză cu capere și cartofi prăjiți

48

Bacon Cheeseburger Soup

cu burger de vită, bacon, smântână, cheddar, jalapeno murat

24

*ingrediente care pot proveni din produse congelate

Dacă aveți alergii alimentare, vă rugăm să ne comunicați!

Preparatele din meniu sunt disponibile începând cu ora 12:00

*prețuri în lei, incluziv TVA

MIEL



Cotlete de berbecuț 300g

cotlete de berbecuț, la grătar

Adana Kebab 300g

kebab din vită și oaie, simplu sau picant, cu roșii și ardei iute, coapte, salată de ceapă, roșie cu sumac, lipie

56

48

Lamb Balti, miel cu năut, 350g
spanac proaspăt și sos curry light

pulpă de miel marinată, năut, cartofi dulci, spanac proaspăt, ceapă, usturoi, ulei de măsline extravirgin, sos curry light, orez indian

48

PASĂRE

Pulpă de rață confiată 250g

cu dulceață de fructe de pădure și iaurt

48

Piept de curcan Tikka 350g

piept de curcan* cu ardei gras, roșii, ghimbir, ceapă, usturoi, coriandru, sos curry, iaurt grecesc, orez indian

42

Pui griller dezosat 550g

jumătate de pui*, marinat și frăgezit, la grătar

38



PORC



Spare ribs de porc marinate, la grătar 500g 48

a. după gustul românesc, cu usturoi, boia și verdeață
b. stil American, cu miere și sos barbeque, ușor picant și afumat

Flintstone steak 500g 46

la grătar, cu boia de ardei afumată

Cotlet de porc Magnum 400g 42

la grătar, cu boia de ardei afumată

Ceafă de porc Big Mamma 450g 42

la grătar, cu boia de ardei afumată

**ingrediente care pot proveni din produse congelate*

Dacă aveți alergii alimentare, vă rugăm să ne comunicați!

Preparatele din meniu sunt disponibile începând cu ora 12:00

**prețuri în lei, includ TVA*

KIDS MENU

2 mini hamburgeri de vită
home made, cu burger de vită, salată, roșii și cartofi prăjiți

180g

32

Linguini cu piept de curcan*
cu sos alb și verdeață

22

Mini pizza ovală
cu piept de pui, sos de roșii, mozzarella, șuncă și ciuperci

22



**Ingrediente care poate proveni din produse congelate*

GARNITURI

Sparanghel proaspăt 100g **18**
Cremă de spanac din frunze 150g **16**
Orez negru 120g **16**
Cartof double baked 250g **16**
cu cheddar, smântână, ou, ceapă verde și ierburi aromate, gratinat
Legume proaspete la plită 180g **14**

Duet de broccoli și conopidă trase în unt, usturoi 150g **14**
Mămăliguță la grătar 150g **12**
Salată de murături asortate 150g **9**
Salată de varză în stil vienez cu hrean și chimen 100g **7**
Salată de cartofi în stil vienez cu ceapă verde 100g **7**



SOSURI

Muștar estragon senf / kremser senf / sușer senf 30g **4**
Muștar clasic **7**
Maioneză cu usturoi **7**
Mujdei de usturoi **7**
Ciuperci **9**
Hrean și smântână **9**
Blue cheese **9**

50g

Desert

Desertul săptămânii - întrebă ospătarul **26**
propunerea chef-ului bucătar, preparat din ingrediente naturale de sezon, fructe și frișcă naturală proaspătă

Ștrudel tirolez cu înghețată de vanilie 150g **22**
felie de ștrudel cu bucăți de mere trase în unt, cu migdale și stafide, scorțișoară, servită cu o cupă de înghețată de vanilie

Pricomigdale cu nuci crocante și mousse de cafea 150g **24**
sandwich de pricomigdale cu mousse de cafea, înghețată, caju, căpșuni și sos de caramel sărat

Lava cake 150g **24**
sufleu din ciocolată belgiană, fondant, servit cu înghețată de vanilie

Mousse Black & White 130g **24**
din ciocolată belgiană neagră și albă

Fantezie de înghețată asortată 3 cupe 160g **22**
preparată în casă



**ingrediente care pot proveni din produse congelate*

Dacă aveți alergii alimentare, vă rugăm să ne comunicați!

Preparatele din meniu sunt disponibile începând cu ora 12:00

**prețuri în lei, includ TVA*

MENU HIGHLIGHTS

PACHETELE DE MIC DEJUN ȘI DELICATELE OUĂ BENEDICT

cu șuncă sau somon afumat

OFERTELE DE PIZZA ȘI HAMBURGER,

valabile în intervalul 15:00 - 18:00

MEAT & STEAKS STATION **DRY AGED** **DRY AGED by trickSHOT**

Încearcă o experiență memorabilă,
piese de carne sau o friptură din vită măturată Black Angus, crescută în România



HAMBURGER DOUBLE DECK (pentru gurmanzi)

Adaugă o chiftea pentru satisfacție maximă!

NOU! Hamburger cu somon la grătar, hamburger
cu pui și hamburger cu porc

PREPARATE ASIATICE

Supă Miso, salată Ahi Poke cu ton roșu,
soba noodles cu carne sau vegetariene, preparate cu lapte de cocos și curry
Lamb Balti și curcanul Tikka

VEGETARIAN ȘI VEGAN

Salate proaspete, preparate vegetariene și vegane, clasice și exotice

MENIU PENTRU COPII

Încearcă noile preparate din meniul pentru copii

DESERTURI

Ștrudel tirolez cu mere și înghețată de vanilie
Pricomigdale cu nuci crocante și mousse de cafea
Ciocolată belgiană
Lava cake

SPECIALITATEA DE WEEKEND !

La fiecare sfârșit de săptămână, oferim oaspeților un preparat surpriză,
realizat cu măiestrie de echipa noastră de bucătari

● ● ● ● ● *trickSHOT*

trickSHOT Promenada

Alergenii din produsele finite din meniurile trickSHOT - actualizat
ediția noiembrie 2018

Conform Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a
Consiliului, din 20 martie 2000, alergenii din alimente se pot
încadra în următoarele grupe:

1. Cereale ce conțin gluten și anume: grâu, secară, orz, ovăz,
spelt, grâu dur și hibrizi ai acestora și produse derivate.
2. Crustacee și produse derivate
3. Ouă și produse derivate
4. Pește și produse derivate
5. Arahide și produse derivate
6. Soia și produse derivate
7. Lapte și produse derivate (inclusive lactoză)
8. Fructe cu coajă lemnoasă, adică: migdale (*Amygdalus
communis L.*), alună de pădure (*Corylus avellana*), nuci (*Juglans
regia*), nuci caju (*Anacardium occidentale*), nuci Pecan (*Carya*

Illinoensis (Wangenh.) K. Koch), nuci de Brazilia (*Bertholletia
Excelsa*), fistic (*Pistacia vera*), nuci de Macadamia sau nuci de
Queensland (*Macadamia ternifolia*), precum și produse derivate,
exceptând fructele cu coajă utilizate pentru fabricarea
distilatelor sau a alcoolului etilic de origine agricolă.

9. Țelină și produse derivate
10. Muștar și produse derivate
11. Semințe de susan și produse derivate
12. Dioxid de sulf și sulfiti în concentrații mai mari de 10 mg/kg sau
10 mg/litru în SO₂ total, calculat pentru produsele gata pentru
consum sau reconstituite în conformitate cu instrucțiunile
producătorilor
13. Lupin și produse derivate
14. Moluște și produse derivate