

JOSPER *Signature*

TOMAHAWK DE VITĂ BLACK ANGUS (1,1 KG)

590 LEI

gătit la Josper, servit cu salată creată și roșii cherry afumate pe grill

ANTRICOT CU OS WAGYU AUSTRALIA (100 g)

79 LEI

Un antricot are aproximativ 1 kg și este recomandat pentru 3 - 4 persoane.

CEAFĂ DE MANGALIȚĂ (460 G)

145 LEI

gătită la Josper, servită cu mix de salată și roșii cherry făcute pe grill

COTLETE DE MIEL (400 G)

139 LEI

Cotlet de miel din Noua Zeelandă, gătit pe Josper, servit cu piure de păstârnac cu ciocolată albă, morcovi baby fondant, ciuperci Pleurotus soté, chipsuri de legume și sos brun cu vin Porto.

TENTACUL DE CARACATIȚĂ (450 G)

125 LEI

Caracatiță cu cartofi, chimichuri, sos de unt cu chivas și icre.

COTLET DE PORC DUROC (440 G)

89 LEI

cu os, gătit pe Josper, servit cu mix de salată creată și roșii cherry făcute la grill

CREVEȚI COPTI (250 G)

79 LEI

Creveți argentina în unt, emulsie de rosii cherry și icre, serviți cu focaccia.

APERITIVE

GUSTĂRI

PLATOU DE MEZELURI ȘI BRÂNZETURI (440 G)

99 LEI

Bresaola, salam Napoli, coppa stagionată, Longaniza (cârnat uscat iberic), mix de brânzeturi maturate de Colțești și brânză maturată italienească, măsline, rucola, smochine și struguri.

TARTAR DE VITĂ (180 G)

115 LEI

Mușchi de vită Uruguay, tocat fin și asezonat cu capere, castraveți murați, ceapă roșie, sos Worcester, ulei de măsline, muștar Dijon și tabasco, servit cu pâine prăjită.

TARTAR DE TON (140 G)

85 LEI

Cotlet de ton fin tocat, servit cu piure de avocado cu lime, piure de mango și lime, roșii uscate și pâine prăjită.

CARPACCIO DIN CREVEȚI ROȘII ARGENTINA (150 G)

75 LEI

Creveți sălbatici roșii, serviți cu piure de mango cu chilli și lime, lime caramelizat pe Josper și ulei de măsline extravirgin.

BRÂNZĂ FLOARE DE COLȚ (300 G)

65 LEI

brânză artizanală semi-moale cu mucegai alb, maturată 30 de zile, gratinată cu roșii cherry confiate și ierburi aromatice, servită cu pâine prăjită la grill.

CARPACCIO DE ROȘII CU BURRATA (330 G)

55 LEI

Roșii de sezon feliate subțire, servite cu burrata cremoasă, pancetta crocantă, rucola proaspătă și Pecorino Romano.

HUMMUS CLASIC (240 G)

45 LEI

Pastă fină de năut aseasonată cu tahini, cumin, lămâie și usturoi, servită cu salată de rucola, rodie, pătrunjel, morcov julienne, ulei de măsline și sumac.

SALATĂ DE VINETE (320 G)

35 LEI

Salată de vinete coapte în casă pe foc de lemne, roșii

SUPE CIORBE ȘI SALATE

CIORBĂ DE BURTĂ (420 G)

39 LEI

Ciorba din burta de vita si morcovi, dreasa cu smantana, ou si usturoi, servita cu paine si ardei iute.

SALATĂ CAESAR CU MOZZARELLA BUFALA (310 G)

65 LEI

Salata romana, crutoane, fasii de parmezan, ou, dressing Caesar facut in casa cu parmezan, anșoa și maioneză, mozzarella bufala

SALATĂ CAESAR CU PIEPT DE PUI FĂCUT LA JOSPER (350 G)

59 LEI

Salata romana, crutoane, fasii de parmezan, pancetta crocanta, ou, dressing Caesar facut în casă cu parmezan, anșoa și maioneză, piept de pui făcut la josper

SALATĂ DE CARTOFI DULCI (280 G)

55 LEI

Cartofi dulci copti, baby spanac, rodie, semințe de dovleac, ceapă roșie murată și dressing vinegrette cu miere și muștar Dijon.

FELURI PRINCIPALE

MUȘCHI DE VITĂ CU FOIE GRAS (420 G)

195 LEI

Mușchi de vită din Uruguay, gătit sous-vide și caramelizat în tigaie cu unt și ierburi aromatice, servit cu foie gras flambat cu cognac, piure de cartofi cu trufe, sparanghel și sos demi-glace cu piper murat.

STEAK DE VITĂ ȘI CARTOFI PRĂJIȚI (400 G)

179 LEI

Antricot de vita (Argentina/Uruguay) caramelizat la tigaie in unt si ierburi aromatice, servit cu ceapa scazuta, capere prajite, sos bernaise si cartofi prajiti facuti in casa si asezonati cu ulei de trufe si parmezan. 400 gr (aprox. 300 gr carne crud)

PASTE CU HOMAR (500 G)

165 LEI

Tagliatelle artisanale în sos bisque din creveți sălbatici, roșii cherry, tabasco și jumătate de homar tras în unt.

WAGYU TACOS (3 buc.) (410 G)

159 LEI

Lipii făcute în casă, bucăți de vită wagyu rumenită la tigaie, salsa de roșii, pătrunjel, mentă, ardei iute bucăți, avocado și maioneză puțin picantă, servite cu cartofi dulci prăjiți și sos de maioneză picantă și lime.

PULPĂ DE RAȚĂ CONFIATĂ (470 G)

109 LEI

Pulpă de rață confiată ținută în saramură și gătită lent în untură de rață, servită cu piure de cartofi, varză scăzută cu mere, sos de unt.

FILE DE DORADĂ (360 G)

115 LEI

File de doradă caramelizat în unt și lămâie, servit cu piure de păstârnac cu ciocolată albă, sparanghel, creveți tempura și sos de unt cu lămâie și chives proaspăt.

SCHNITZEL DE CURCAN (520 G)

95 LEI

Piept de curcan fraged, pane crocant, servit cu piure de cartofi cremos, broccolini sotați, sos de roșii făcut în casă, mozzarella și parmezan maturat.

PASTE CU LANGUSTINE ȘI CREVEȚI (480 G)

89 LEI

Tagliolini artisanale, creveți, langustina, roșii cherry, sos de vin, unt și pătrunjel asezonate cu Tabasco.

COASTE DE PORC (420 G)

75 LEI

Coaste de porc afumate și asezonate cu "condimentul casei", servite cu cartofi proaspeți prăjiți cu parmezan și sos barbeque făcut în casă.

BURGERUL (480 G)

69 LEI

chiftea de carne Black Angus românesc, gătită pe Josper, servită într-o chiflă de pâine brioche, cu sos burger, brânză cheddar, salată romană și murături, servit cu cartofi prăjiți cu parmezan, făcuți în casă și maioneză de usturoi

MACCHERONI CU RAGU (410 G)

75 LEI

Paste scurte artisanale, servite cu ragu de casă, sos de roșii și parmezan maturat.

TAGLIATELE ARTIZANALI CU HRIBI (350 G)

69 LEI

Tagliatele artisanali, sos cremos de parmezan și trufe, parmezan Grana Padano, hribi aromați

RISOTTO CU PANCETTA ȘI HRIBI (400 G)

95 LEI

Orez Arborio gătit lent, amestecat cu hribi, pancetta crocantă, mascarpone, parmezan și un strop de ulei de trufe.

RISOTTO CU FRUCTE DE MARE (370 G)

79 LEI

Risotto cremos cu sos bisque, vongole, midii, creveți și calamar, finisat cu pătrunjel proaspăt.

RISOTTO EDAMAME CHARDONNAY (320 G)

55 LEI

Orez arborio fiert în vin și legume, pireu de mazăre, edamame, mascarpone, parmezan, mousse de mascarpone și lămâie.

GARNITURI

Sparanghel (70 G)

29 LEI

gătit la Josper, servit cu dressing de miere și muștar Dijon

Cartofi prăjiți de casă (120 G)

29 LEI

asezonati cu ulei de trufe si parmezan

Pireu de cartofi cu trufe (100 G)

29 LEI

Cartofi Raclette zdrobiți, caramelizați în unt (200 G)

29 LEI

Salată de roșii cherry cu rucola și parmezan (130 G)

27 LEI

rucola proaspătă, roșii cherry, scaglie de parmezan, asezonate cu ulei de măsline, sare și reducție de oțet balsamic.

Legume la grill (340 G)

25 LEI

vinete, zucchini, ciuperci, ardei kapia

Salată de verdețuri (120 G)

25 LEI

Cartofi dulci prăjiți (100 G)

25 LEI

Salată de murături (120 G)

21 LEI

Cartofi prăjiți (100 G)

19 Lei

SOSURI

Sos de unt (50 G)

19 LEI

Sos de unt cu capere (60 G)

19 LEI

Sos de unt cu tarhon (50 G)

19 LEI

Sos barbeque (50 G)

15 LEI

Sos de maioneza cu usturoi afumat (50 G)

11 LEI

DESERT

BUN BUN

TIRAMISU DE CASĂ (220 G)

45 LEI

Cremă de mascarpone și zabaglione cu ou și vin Marsala, pișcoturi și cafea, servit cu o spumă de ou și vanilie, cacao.

BASQUE CHEESECAKE (200 G)

39 LEI

Fructe de pădure | Fistic

PRĂJITURĂ CU CIOCOLATĂ (220 G)

35 LEI

Prajitură cu ciocolată îndulcită cu miere, servită cu sorbet de fructe și crumble cu migdale și unt caramelizat.

ÎNGHEȚATĂ (1 glob)

10 LEI

Pentru sortimentele disponibile, vă rugăm să întrebați ospătarul.