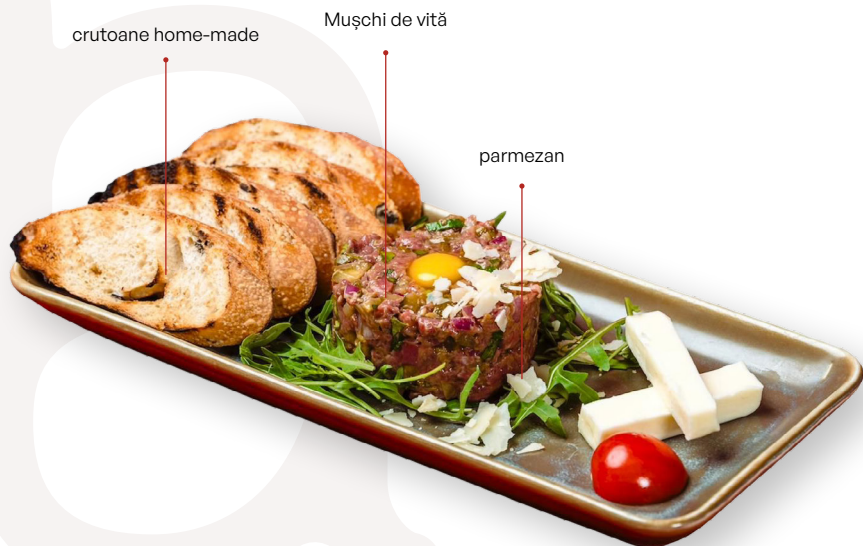


FOOD MENU

• APERITIVE •

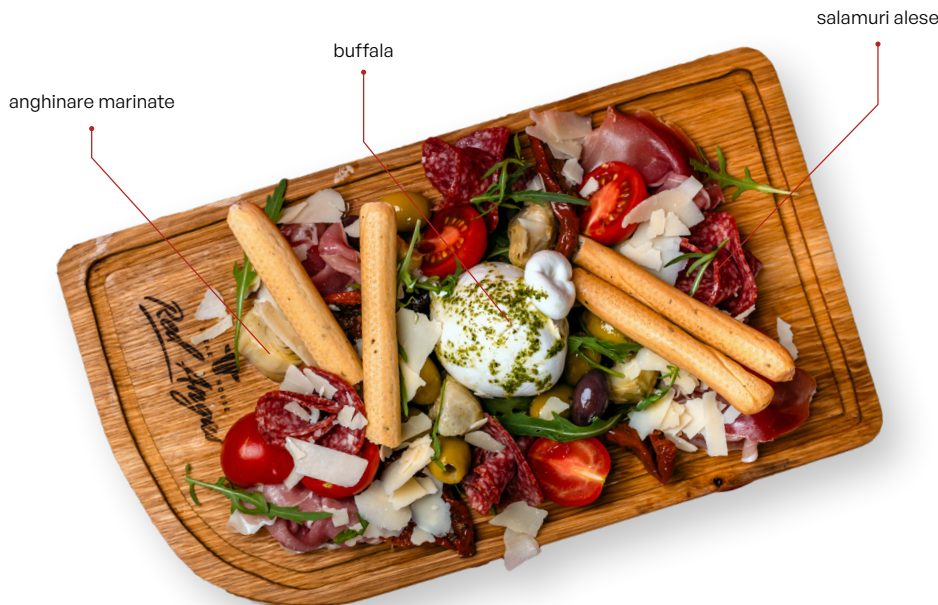


Tartar cu accent grav *Tartar with French accent* | **74 lei**

Mușchi de vită fragedă, tocat proaspăt cu cea mai ascuțită lamă din bucătăria noastră, cu tot ce trebuie: capere, murături, ceapă, Dijon, parmezan, crutoane home-made și ou de prepeliță. Fancy, dar nu fițos.

Beef tenderloin, freshly minced with the sharpest blade in our kitchen, with everything you need: capers, pickles, onions, Dijon, parmesan, home-made croutons and quail egg. Fancy, but not too fancy.

175g | G, L, M, O, P, DS, 1E, 261 Kcal /100g

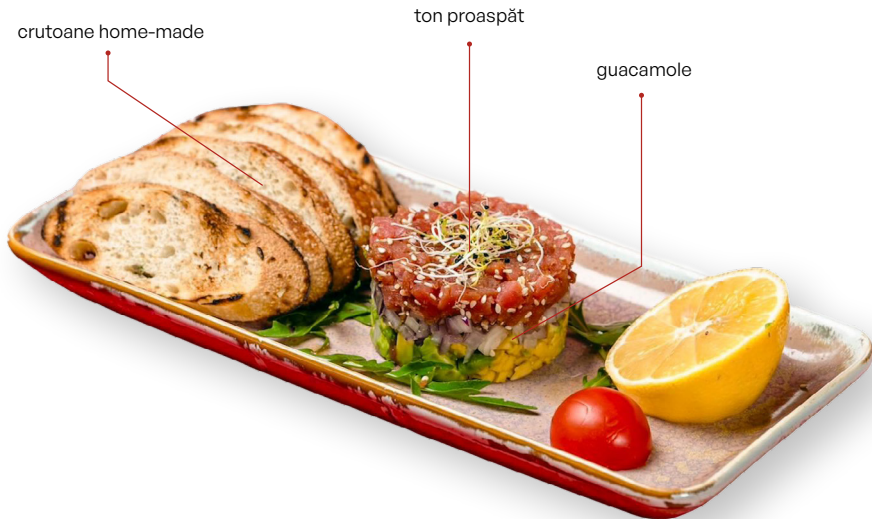


Antipasto festa | **118 lei**

Salamuri fine, prosciutto, rucola, cherry, buffalo, parmezan, măsline, anghinare marinate – tot ce-ți trebuie pentru un apéro ca la carte. Lipsesc doar prietenii (și vinul, dar avem).

Fine salami, prosciutto, arugula, cherry, buffalo, parmesan, olives, marinated artichokes – everything you need for an à la carte apéro. Only friends are missing (and wine, but we have that).

550g | G, L, DS, 7E, 219 Kcal /100g.



Tokyo Tuna | **62 lei**

Ton proaspăt tăiat în cuburi, aromatizat cu ghimbir, sos de soia și susan, servit lângă un avocado care se crede guacamole. Fusion pe bune.

Fresh diced tuna, flavored with ginger, soy sauce and sesame, served next to an avocado that is mistaken for guacamole. Fusion for real.

340g | * P, S, S2, G, SD, 1E, 119Kcal /100g,



Burrata amore mio | **62 lei**

Burrata silky cu roșii de vis, capere care știu ce fac, busuioc și pesto. Când vrei să te simți în Italia fără să iei avionul.

Silky burrata with dream tomatoes, capers who know what they're doing, basil and pesto. When you want to feel in Italy without taking the plane.

250g | L, DS, 1E, 184 Kcal /100g

Bruschete cu vibe de vară *Bruschetta with summer vibes* | **38 lei**

Roșii cherry coapte, busuioc și usturoi pe pâine crocantă, plus brânză de capră cu nuci, cimbru proaspăt și un strop de miere.

Ripe cherry tomatoes, basil and garlic on crusty bread, plus goat cheese with walnuts, fresh thyme and a drizzle of honey.

130g | G, O, L, F, DS, 2E, 223Kcal/100g

Dracula's Curse | **34 lei**

Chiflă cu usturoi, caldă scoasă direct din cuptor, cu pesto, alune, cheddar și bacon. Totul gratinat în mozzarella și stropit cu balsamic. To die for!

Garlic bun, hot straight out of the oven, with pesto, hazelnuts, cheddar and bacon. Everything au gratin in mozzarella and sprinkled with balsamic. To die for!

150g | G, N, L, S, DS, 6E. 285Kcal /100g,

Dancing Calamari | **55 lei**

Inele de calamari în tempura crocantă, cu sos Aioli și lămâie. Genul de gustare care dispare rapid de pe masă. Prea rapid.

Calamari rings in crispy tempura, with aioli sauce and lemon. The kind of snack that quickly disappears from the table. Too fast.

150g | *C, O, G, L, M, 4E, 410 Kcal /100g

Măduvă la rang înalt *Highend Bone Marrow* | **42 lei**

Oase rumenite cu măduvă suculentă, pesmet cu ierburi, ceapă roșie marinată-lăcrămată și crutoane crocante cu un pic de hrean.

Presărate cu sare afumată – pentru acel „wow” discret.

Browned bones with juicy marrow, herbed breadcrumbs, tear-marinated red onions and crunchy croutons with a bit of horseradish. Sprinkled with smoked salt - for that understated “wow”.

410g | *G, 0E, 269 Kcal /100g

• SIGNATURE STEAKS •



Trio Masterclass: High Stakes | 540 lei

RECOMMENDED FOR 2 OR A VERY HUNGRY LADY

Când nu te poți decide, iei tot:
Master Rib Eye, cu marmorăție demnă de poză,
Master Sirloin, cu mușchi serios și succulent,
și Tenderloin-ul nostru Red Angus, fraged ca o promisiune bună.
Servite cu wedges cu parmezan și caju, salată verde și sos brun separat.
Texturi diferite, același final: satisfacție.
*When you can't decide, take everything:
Master Rib Eye, with picture-worthy marbling,
Master Sirloin, with serious and juicy muscle,
and our Red Angus Tenderloin, tender as a promise of good.
Served with parmesan and cashew wedges, lettuce and separate brown sauce.
Different textures, same finish: satisfaction.*

2100g | L, DS, 6E, 132Kcal /100g



American Dream cu Os *American Dream* | 362 lei

Antricot succulent, cu os pentru gust intens și caracter. Proveniență:
USDA, adică serios de premium. Grătar la temperatură perfectă.
Pentru cei care cred că friptura n-are voie să fie timidă.
*Succulent steak with bone in for intense flavor and character. Provenance:
USDA, which means seriously premium. Grill at the perfect temperature.
For those who believe that steak is not allowed to be shy.*

750g | T, DS, G(sos), 3E, 230 Kcal /100g



2 in 1 T-Bone | 360 lei

Vrabioară & mușchi, separate de un os în formă de T care le ține
împreună ca un pact gustativ. Origine: SUA, cu acte.
Un steak care se iubeste pe două texturi.
*Sirloin & Tenderloin, separated by a T-shaped bone that holds them
together as a tasty pact. Origin: USA, with papers.
A steak that is loved on two textures.*

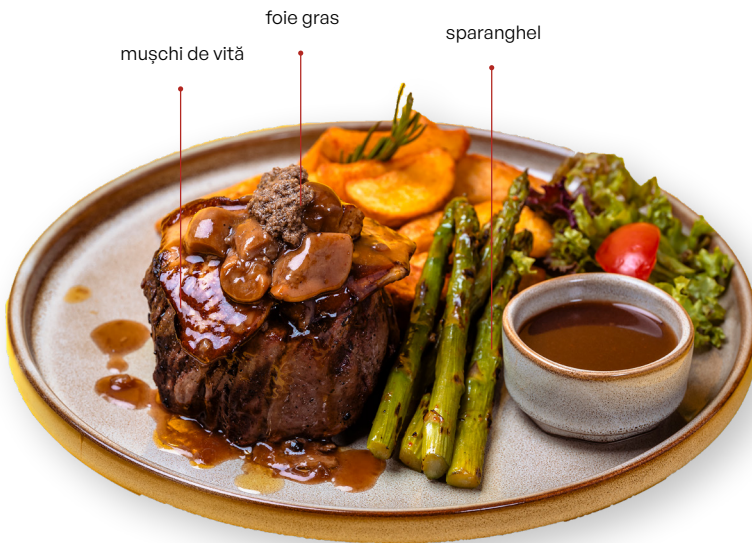
600g | T, DS, G(sos), 3E, 125 Kcal /100g



Master Ribeye | 210 lei/155 lei

Antricot marmorat frumos, fraged, succulent, cu aromă serioasă.
Rib Eye-ul care nu se grăbește să impresioneze, pentru că știe că o face.
*Beautiful marbled steak, tender, juicy, with serious flavor. The Rib Eye
that doesn't rush to impress, because it knows it does.*

350g / 230g | T, DS, G(sos), 3E, 224 Kcal /100g



Truffles & Foie Gras Tenderloin | 240 lei

Mușchi de vită Red Angus cu foie gras*, sparanghel, cartofi proaspeți, porcini
și trufe. Un steak care a citit literatură fină și a terminat școala în Franța.
*Red Angus beef tenderloin with foie gras, asparagus, fresh potatoes, porcini and truffles.
A steak who read fine literature and finished school in France.*

330g | L, G, 6E, 189 Kcal /100g

Red Angus Tenderloin | 205 lei

Mușchi de vită, cu textură atât de fragedă încât pare
cusut de croitor fin. Esența eleganței carnivore.
*Beef tenderloin, so tender in texture that it looks like it was sewn
by a fine tailor. The essence of carnivorous elegance.*

250g | T, DS, G(sos), 3E, 134 Kcal /100g

Master Sirloin | 152 lei

Vrabioară cu margine de grăsime care topește prejudecăți. Succulentă și cu
personalitate. Genul de steak care nu vine singur – aduce interjecții.
*Sirloin with a fat edge that melts prejudice. Juicy and with personality. The
kind of steak that doesn't come alone – it brings interjections.*

300g | T, DS, G(sos), 3E, 229 Kcal /100g

Brisket Slow & Smoky | 94 lei

Marinat și afumat la 140°C, lent și cu răbdare, până carnea devine poezie.
Fraged, succulent, cu gust de „stai jos că vine ceva serios”.
*Marinated and smoked at 140°C, slowly and patiently, until the meat becomes
poetry. Tender, juicy, with a “sit down, something serious is coming” taste.*

280g | S, M, DS, 1E, 196Kcal/100g

Flank Steak „mușchi lung, gust adânc” | 98 lei

O friptură de vită care a tras la sală. Din mușchii abdominali ai vacii, fragedă,
cu aromă intensă și prezență pe farfurie. Se cere respect și garnitură bună.
*A beef steak that fired at the gym. From the abdominal muscles of the cow, tender, with
intense flavor and presence on the plate. Respect and good garnish are required.*

180g | DS, 215Kcal/100g

• SALADS •

Red Angus Salad | 68 lei

Mix de frunze fresh, friptură de vită la grill, ardei, castraveți, ceapă roșie, portocală, Blue Cheese și un dressing care miroase a vacanță – portocală, nucșoară și miere. E salată, dar se simte ca un fel principal. *Mix of fresh leaves, grilled beef steak, peppers, cucumbers, red onion, orange, Blue Cheese and a dressing that smells like a holiday - orange, nutmeg and honey. It's a salad, but it feels like a main course.*

300g | L, M, DS, P, 0E, 111 Kcal /100g



Salată Greco-Urbană

Greek-Urban Salad | 60 lei

Halloumi la grill, avocado cremos, baby spanac, măsline kalamata, cherry, castraveți și un dressing cool pe bază de iaurt grecesc, usturoi și oregano. Mediteraneană cu Instagram vibes. *Grilled halloumi, creamy avocado, baby spinach, kalamata olives, cherry, cucumber and a cool dressing based on Greek yogurt, garlic and oregano. Mediterranean with Instagram vibes.*

350g | L, 2E, 135Kcal/100g

Quinoa Queen | 54 lei

Salată sănătoasă și sățioasă cu quinoa, baby spanac, avocado, ceapă roșie, castraveți și rodie. Dacă zenul ar fi un bol de salată, asta ar fi. *Healthy and filling salad with quinoa, baby spinach, avocado, red onion, cucumber and pomegranate. If zen was a bowl of salad, this would be it.*

380g | DS, 0E, 106Kcal /100g



Caesar Boss Edition | 55 lei

Caesar-ul pe care-l cunoști, dar cu upgrade: romaine crocantă, bacon bine făcut, crutoane de casă, dressing cremos și piept de curcan grill. Clasicul reinventat, fără cravată. *The Caesar you know, but with an upgrade: crispy romaine, well-done bacon, homemade croutons, creamy dressing and grilled turkey breast. The classic reinvented.*

250g | L, P, M, O, 8E, 133Kcal/100g

Rucola Essential Arugula Essential | 27 lei

Rucola, roșii cherry și parmezan. Atât. Trei ingrediente care se înțeleg perfect. Când nu vrei să complici lucrurile. *Arugula, cherry tomatoes and parmesan. That's it. Three ingredients that understand each other perfectly. When you don't want to complicate things.*

160g | L, 0E, 45Kcal /100g

• BURGERS •



Vampire's Bite burger | 85 lei

Dublă porție de chiftea de vită succulentă, Chorizo picant, Blue Cheese obraznic, jalapeño pentru dramă și Sriracha Mayo care nu iartă. Totul într-o chiflă servită cu cartofi. De mâncat cu două mâini. *Double serving of juicy beef patty, spicy chorizo, cheeky blue cheese, jalapeño for drama and unforgiving Sriracha mayo. All in a bun served with potatoes. Eat with two hands.*

370g | L, G, O T, S, M, 10E, 184 Kcal /100g



Smokey BBQ Burger | 64 lei

Chiftea de vită succulentă, ceapă crocantă, cheddar, bacon, BBQ afumat și salată cât să pară echilibrat. Chiflă, cartofi proaspeți și zero regrete. *Juicy beef patty, crispy onions, cheddar, bacon, smoked BBQ and salad just enough to seem balanced. Bun, fresh potatoes and zero regrets.*

310g | L, G, O T, S, 10E, 179 Kcal /100g



Caprese L'Italiano | 59 lei

Vită juicy, rucola, mozzarella coaptă, pesto cu ierburi aromate și alune. E vegetarian-friendly doar în spirit – gustul e 100% carnivor rafinat. *Juicy beef meatball, arugula, baked mozzarella, herb pesto and hazelnuts. It's vegetarian-friendly only in spirit – the taste is 100% refined carnivore.*

300g | L, DS, G, O, S, 10E, 198 Kcal /100g

Truffle Smash Burger | 58 lei

Carne de vită smashed cu dragoste, cheddar, rucola, ceapă caramelizată și un aioli cu trufe care ridică sprâncene. Mic, dar cu personalitate. *Love-smashed beef patty, cheddar, arugula, caramelized onions and an eyebrow-raising truffle aioli. Small, but with personality.*

190g | L, Ss, O, M, 1E, 255Kcal/100g

Tasting Trio Burgers | 140 lei

Un trio burger pentru împărțit (sau nu):
Cheddar + bacon + maioneză cu muștar
Pesto + mozzarella + roșii + rucola
Cheddar + aioli + rucola
Serviți cu cartofi și sosuri. Format mic, impact mare. *A burger trio to share (or not): Cheddar + bacon + mustard mayonnaise Pesto + mozzarella + tomatoes + arugula Cheddar + aioli + arugula Serve with potatoes and sauces. Small format, big impact.*

680g | Ss, F, M, O, L DS, G, 7E, 232Kcal/100g



How do you like it?



RARE



MEDIUM



WELL DONE

Say the word. We'll make it happen.

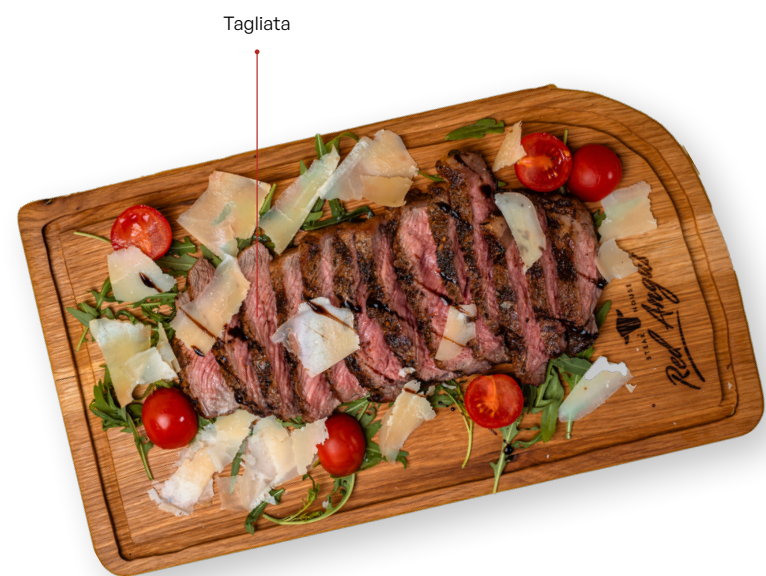
• GRILL & MEATS •



Puțin din toate A little bit of everything | 124 lei

Când nu poți alege un singur lucru, iei tot. Aripioare crocante, coaste afumate care pică de pe os, calamari rumeniți*, mozzarella* care fuge din crustă, legume ca alibi de sănătate, rucola fancy, roșii cherry pentru culoare și două sosuri care nu judecă: tartar și aioli. Perfect pentru doi... sau pentru tine și alter ego-ul tău flămând. *When you can't choose one thing, you take it all. Crispy wings, smoky ribs that fall off the bone, browned calamari, oozing mozzarella, healthy vegetables for alibi, fancy arugula, cherry tomatoes for color, and two sauces that don't judge: tartar and aioli. Perfect for two...or you and your hungry alter ego.*

980g | T, L, G, O, S, C, N, 11E, 210 Kcal /100g

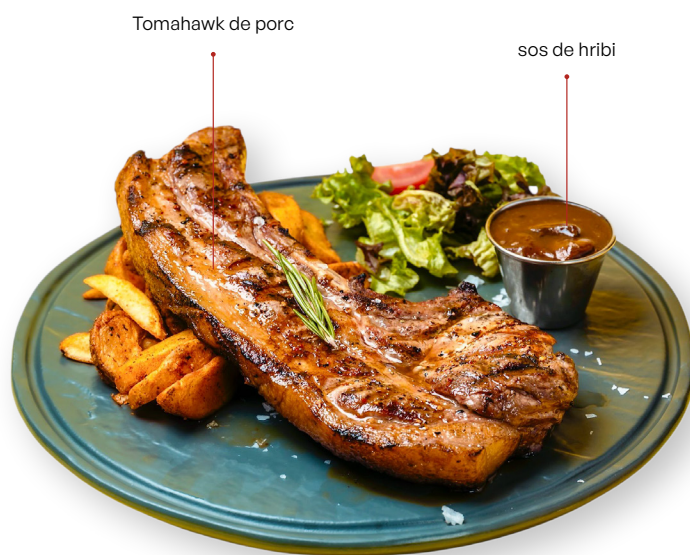


Vită de Charrúa *Charrúa beef* | 152 lei

Tagliata, fragedă și feliată, cu rucola, roșii cherry și parmezan. Atât de simplă și atât de bună, că-ți vine s-o ceri în căsătorie.

Tagliata, tender and sliced, with arugula, cherry tomatoes and parmesan. So simple and so good, you want to propose to her.

440g | L, DS, 3E, 239Kcal/100g



Porc, Porc, Baby *Pig, Pig, Baby* | 93 lei

Tomahawk de porc, adică cotlet cu os, grill-uit până se aude muzică, cu sos de hribi și cartofi prăjiți. E genul de bucată care-ți cere un toast.

Pork tomahawk, i.e. bone-in cutlet, grilled until music is heard, with mushroom sauce and fries. It's the kind of piece that calls for a toast.

430g | SD, L, G, 3E, 145 Kcal /100g



Porc Respectabil *Respectable Pig* | 84 lei

Coaste de porc afumate cu respect, servite cu coleslaw și alegerea ta de destin: BBQ dulce sau Buffalo picant. Ambele te fac să te lingi pe degete. Public, da.

Respectfully smoked pork ribs served with coleslaw and your choice of destiny: sweet BBQ or spicy Buffalo. Both make you lick your fingers in public.

540g | G, O, T, MS, 3E, 142 Kcal /100g

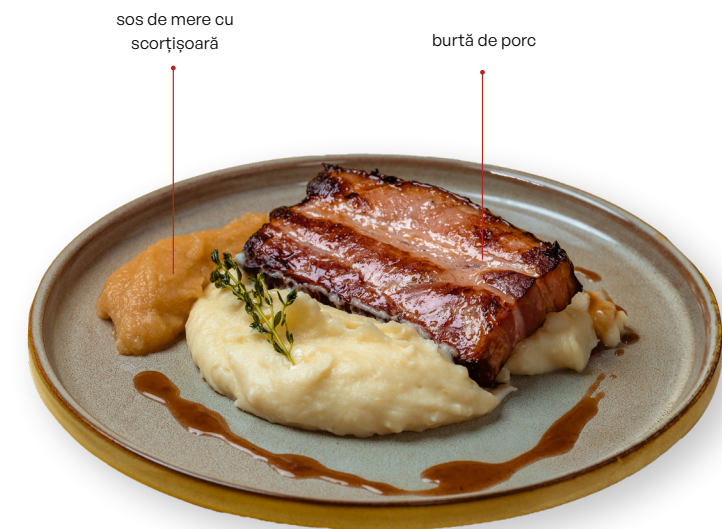


Duck you, diet! *Duck you, diet!* | 110 lei

Piept de rață prăjit cu talent, piure catifelat, sparanghel și sos de coacăze. Serios, e ca o poezie în 4 strofe gourmande.

Skillfully roasted duck breast, velvety mash, asparagus and currant sauce. Seriously, it's like a poem in 4 gourmand stanzas.

420g | L, 0E, 155 Kcal /100g



“Băi, ce bun e asta!” *“Dude, this is so good!”* | 54 lei

Burtă de porc, marinată cum trebuie, rumenită la cuptor, cu piure și sos de mere cu scorțișoară. Dacă ești în dubii... n-o rata.

Pork belly, properly marinated, browned in the oven, with mashed potatoes and cinnamon applesauce. If in doubt... don't miss it.

460g | L, 1E, 181Kcal/100g

Quesadilla battle | 58 lei

Varianta „Chicken Dream”: fâșii de pui, cremă de brânză, legume, salsa și guacamole. Cartofi prăjiți cu Cajun included.

“Chicken Dream” variant: chicken strips, cream cheese, vegetables, salsa and guacamole. Cajun fries included.

380g | G, L, M, DS, 12E, 149 Kcal /100g

Arnold Schnitzel | 68 lei

De curcan, crocant pe exterior, fraged în interior, stropit cu sos de capere, unt și lămâie. De neuitat. Și de împărțit. Sau nu.

Turkey, crispy on the outside, tender on the inside, sprinkled with caper sauce, butter and lemon. Unforgettable. And to share. Or not.

310g | G, O, L, DS, 0E, 131 Kcal /100g

Haiduc urban *Urban outlaw* | 105 lei

Cotlete de berbecut, fripte perfect, cu cartofi sotați cu rozmarin, bacon, Blue Cheese și ardei gras. Greu de pronunțat, ușor de iubit.

Lamb chops, grilled to perfection, with rosemary sauteed potatoes, bacon, blue cheese and bell pepper. Hard to pronounce, easy to love.

480g | L, G, 7E, 173 Kcal /100g

• VEGGIE, CARBS & SEAFOOD •

Legume cu aer de grătar *The Vegan Roast* | 38 lei

Broccoli și conopidă al dente, grill-uite cât să rămână crocante, stropite cu sos de roșii coapte și un mix crocant de semințe. Vegan, dar cu personalitate.
Broccoli and cauliflower al dente, grilled until crispy, drizzled with ripe tomato sauce and a crunchy mix of seeds. Vegan, but with personality.
380g | L, O, S, M, 4E, 109 Kcal /100g

Risotto Pădurea Fermecată *Enchanted Forest Risotto* | 50 lei

Ciuperci sălbatice și Parmigiano Reggiano. Cremozitate serioasă, gust de toamnă și un strop de eleganță rustică.
Wild mushrooms and Parmigiano Reggiano. Serious creaminess, autumn taste and a hint of rustic elegance.
280g | L, DS, 0E, 215 Kcal /100g

Mac’n’Cheese la costum *Mac’n’Cheese on the suit* | 42 lei

Penne învăluite în unt și brânzeturi care se topesc pe limbă: cheddar, mozzarella, parmezan și cremă vegetală. Un comfort food cu pretenții.
Penne wrapped in butter and cheeses that melt on the tongue: cheddar, mozzarella, parmesan and vegetable cream. A comfort food with pretensions.
380g | G, L, S, 3E, 321 Kcal /100g

Monsiuer Bibanel *Monsieur Perch* | 94 lei

File de biban tras în unt, cu broccoli al dente și cartofi natur cu pătrunjel. Simplu, sănătos, rafinat. Când vrei pește, dar nu vrei să suni a dietă.
Perch fillets in butter, with al dente broccoli and natural potatoes with parsley. Simple, healthy, refined. When you want fish, but you don’t want to call a diet.
330g | *P, L, 0E, 130 Kcal /100g

Petrecerea fructelor de mare *Seafood Party* | 290 lei

Tot ce-a prins Mediterana mai bun: creveți, caracatiță, scoici, calamari, roșii cherry, măsline și cartofi, cu fulgi de chili pentru dramă și sos de usturoi pentru aplauze. Pe plită, nu pe TikTok.
The best of the Mediterranean: shrimp, octopus, clams, calamari, cherry tomatoes, olives and potatoes, with chili flakes for drama and garlic sauce for applause. On the stove, not on TikTok.
1800g | *G, O, P, C, 178Kcal/100g

• SOSURI •

Blue Cheesesy | 18 lei

Pentru cei care nu se tem de gusturi intense. Cremos, sărat, ușor obraznic. Merge perfect cu aripi, burgeri sau curaj.
For those who are not afraid of intense tastes. Creamy, salty, slightly cheeky. It goes perfectly with wings, burgers or guts.
60ml | 247 Kcal /100g, 7E

Slow & Smoky BBQ | 12 lei

Dulceag, afumat, cu vibe de grătar american și miros de weekend. Prietenos cu orice fel de carne.
Sweet, smoky, with American barbecue vibes and weekend smell. Friendly with any kind of meat.
60ml | 141 Kcal /100g, 1E

Tango Chimichurri | 10 lei

Verde, picant, cu pătrunjel, usturoi și oțet. Originar din Argentina, dar cu spirit de cartier. Scoate ce-i mai bun din friptură.
Green, spicy, with parsley, garlic and vinegar. Originally from Argentina, but with a neighborhood spirit. It brings out the best in the steak.
60ml | 487 Kcal /100g, 0E

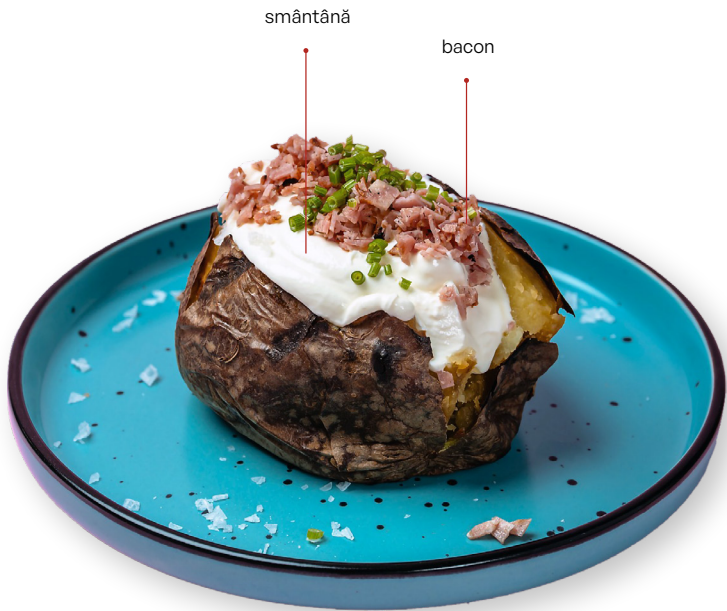
Ciuperci Deep *Mushrooms Deep* | 10 lei

Sos de ciuperci, cremos, cu gust bogat. Merge pe carne roșie, dar n-ar refuza și un burger.
Mushroom sauce, creamy, with a rich taste. Goes well with red meat, but it wouldn’t refuse a burger either.
60ml | 106 Kcal /100g, 9E

Piper de “nu mă uita” *Forget me not pepper* | 12 lei

Sos elegant, picant cât trebuie, cu boabe de piper verde. Îmbracă friptura ca un sacou croit la comandă.
Elegant sauce, spicy enough, with green peppercorns. Dress up the steak like a tailored jacket.
60ml | 112 Kcal /100g, 5E

• GARNITURI •



Big Boss Cartof *Big Boss Potato* | 28 lei

Cartof copt la cuptor, umplut cu unt și smântână, cu bacon crocant și chives presărat artistic. Un mic festin de unul singur.
Baked potato stuffed with butter and cream, with crispy bacon and artfully sprinkled chives. A little feast by myself.
350g | L, S, 5E, 161 Kcal /100g

Frenchies | 19 lei

Cartofi prăjiți, cu usturoi care îți face cu ochiul și pătrunjel care aduce verdeață în suflet. Gust de weekend.
Fried potatoes, with garlic that makes you wink and parsley that brings greenness to the soul. Taste of the weekend.
200g | *114 Kcal /100g, 0E

Sweeties | 22 lei

Cartofi dulci făcuți ca-n filmele americane: crocanți pe margini, moi în interior și cu un gust dulceag care te face să mai vrei.
Sweet potatoes made like in American movies: crispy on the edges, soft on the inside and with a sweet taste that makes you want more.
150g | *L 137 Kcal /100g, E

Piure royal cu trufe *Royal puree with truffles* | 23 lei

Cremă de cartofi cu parfum de trufe. Da, sună pretențios. Și e. Dar și pe bună dreptate.
Truffle-scented potato cream. Yes, it sounds pretentious. And it is. But rightfully so.
260g | L, 0E, 108 Kcal /100g

Easy greens | 19 lei

Mix de frunze proaspete care fac echilibru cu orice friptură. Genul de garnitură care nu deranjează, ba chiar înnobilează.
Mix of fresh leaves that can balance any steak. The kind of side dish that doesn’t bother, even ennobles.
170g | 24Kcal /100g, 0E

Coleslaw Red Angus *Red Angus coleslaw* | 18 lei

Varză și morcov tăiate fin, cu sos ușor și cremos exact cât trebuie. Nu e doar salată, e o pauză suavă între două îmbucături serioase.
Finely chopped cabbage and carrot, with just the right amount of light and creamy sauce. It’s not just salad, it’s a sweet break between two serious bites.
130g | M, T 95 Kcal /100g, 1E

Sparanghel la costum *Asparagus Tuxedo* | 29 lei

Fript la grătar și uns cu unt. Nu trebuie să-ți placă legumele ca să-l iubești pe ăsta.
Grilled and buttered. You don’t have to like vegetables to love this one.
120g | L 68 Kcal /100g, 0E

Legume săltărețe *Sauteed vegetables* | 23 lei

Grill-uite perfect și stropite cu reducție de oțet balsamic. Gust intens, dar prietenos. Merge cu orice — de la steak la meditație.
Grilled to perfection and drizzled with balsamic vinegar reduction. Intense but friendly taste. It goes with everything—from steak to meditation.
200g | SD 42 Kcal /100g, 0E



• HOMEMADE DESERTS •



Platoul “Nu m-am hotărât!” *I haven’t decided!* | 98 lei

Un mix decadent de deserturi de casă, fructe proaspete și mentă cât să pară echilibrat.

Porție pentru 2-3 suflete curioase (sau un singur hedonist convins). Include:

Cheesecake cu fistic – cremos de nu-l uiți, pe blat crocant cât trebuie.

Brownie ca-n copilărie – cu multă cacao și nuci, pentru contrastul poetic.

Plăcintă americană de mere – mere tăiate de mână, scorțișoară, stafide și un pic de Cognac, ascunse sub o crustă caramelizată.

A decadent mix of homemade desserts, fresh fruit and mint to seem balanced.

Portion for 2-3 curious souls (or a single convinced hedonist). Includes:

***Cheesecake with pistachios** - so creamy you won't forget it, on a perfectly crispy surface.*

***Brownie from your childhood** – with lots of cocoa and walnuts, for the poetic contrast.*

***American Apple Pie** – hand-cut apples, cinnamon, raisins and a dash of Cognac, hidden under a caramelized crust.*

550g | L, DS, G, N, O, S, 14E, 249 Kcal /100g

Negresă cu stil

Stylish Chocolate Cake | 38 lei

Crocantă la margini, fudgy în mijloc, plină de nuci și servită caldă cu înghețată. Un desert care sună a vacanță mare și duminică leneșă.

Crispy on the edges, fudgy in the middle, full of nuts and served warm with ice cream. A dessert that sounds like a big holiday and lazy Sunday.

210g | N, L, O, G, 8E, 357 Kcal /100g



Darth Vader Lava Cake

Darth Vader Lava Cake | 44 lei

Prăjitură intensă cu inimă de ciocolată neagră topită, servită fierbinte cu înghețată de vanilie. Ceva între atac de dulce și îmbrățișare caldă.

Intense cake with melted dark chocolate heart, served hot with vanilla ice cream. Something between sweet attack and warm hug.

265g | N, L, O, G, 9E, 357 Kcal /100g



Red Angus Cheesecake

Red Angus Cheesecake | 38 lei

Cremos, cu fistic din belșug și un blat de biscuiți care face crunch la momentul potrivit. Elegant și indecent de bun.

Creamy, with plenty of pistachios and a biscuit top that crunches at just the right time. Elegant and indecently good.

210g | N, L, O, G, 13E, 307 Kcal /100g,



American Pie, baby!

American Pie, baby! | 38 lei

Mere tăiate de mână, scorțișoară, stafide, Cognac și o crustă caramelizată care nu se rupe sub presiune. Servită cu înghețată, evident. Închizi ochii și te vezi în seriale.

Hand-cut apples, cinnamon, raisins, Cognac and a caramelized crust that doesn't break under pressure. Served with ice cream, obviously. You close your eyes and see yourself in the movies.

250g | N, L, O, G, 7E, 175 Kcal /100g



Tiramisu amăru

Bitter tiramisu | 38 lei

Pișcoturi îmbibate cu amaretto și espresso, cremă fină de mascarpone, cacao din belșug. Clasic, dar niciodată plictisitor.

Cookies soaked in amaretto and espresso, fine mascarpone cream, plenty of cocoa. Classic but never boring.

210g | G, O, L, 2E, 316 Kcal /100g

