



DIPLOMAT

CONTEMPORARY CUISINE



MENIU
À LA
CARTE



PROUD MEMBER OF:



REZERVĂRI: 0720 880 330

E-MAIL: RSVP@DIPLOMATCLUB.EU

ADRESĂ: ȘOS. BUCUREȘTI-PLOIEȘTI 2B.



[@RESTAURANT.DIPLOMAT](https://www.instagram.com/RESTAURANT.DIPLOMAT)



[#RESTAURANTDIPLOMAT](https://www.linkedin.com/company/RESTAURANTDIPLOMAT)



DIPLOMAT

CONTEMPORARY CUISINE

Suntem în luna martie a anului 1922. Ziua a 7-a. Doi reprezentanți ai avangardei care va schimba pentru totdeauna aspectul Bucureștiului de Nord, Colonelul St. E. Greble Junior și domnul Alexandru Marghiloman, pun fundațiile Country Club Băneasa. Printre ceilalți 143 de membri fondatori se numărau și Max Auschnitt, C. Argetoianu, generalul Anderson, Basarab Brâncoveanu, principele Jean Calimache, principele Cantacuzino, Barbu Catargiu, principele A.D. Ghica, principele Barbu Știrbey, baronul Stârcea și mulți alții.

Împreună ei vor pune bazele celui mai mare Country Club din vremea aceea. Vila centrală, construită de celebrul arhitect Ion Mincu, găzduia și sediile clubului nautic și de polo, iar piscina și terenurile de tenis, golf și polo atrăgeau protipendada din întreaga Europă.

Ulterior, clubul va găzdui Restaurantul „Diplomat”, locul în care bucureștenii serveau prânzul și se bucurau de priveliștea oferită de Parcul Herăstrău, apoi reveneau în oraș spre seară sau își continuau plimbarea pe jos, pe aleile umbrite și răcoroase ale parcului. Puțini sunt cei care știu că actualul parc a fost construit tot de către membrii fondatori ai Clubului Diplomatic și oferit publicului larg.

Aproape 100 de ani mai târziu, dorim să păstrăm atmosfera locului dar să-i dăm și o notă modernă. Tocmai de aceea am călătorit în jurul lumii, culegând rețete de tradiție din toate țările, pe care le-am reinterpretat într-o manieră contemporană. Vrem să ne asigurăm că experiența pe care o trăiești este cea mai bună din oraș, de fiecare dată, de aceea avem o cavă de vinuri unicat, cu peste 800 de sticle de vin din întreaga lume, care pot fi potrivite perfect cu rețetele noastre originale.

APERITIVE

◇ MOUSSE DE BRÂNZĂ DE CAPRĂ CU NUCI COAPTE, FENICUL CROCANȚ ȘI SORBET DE CASTRAVEȚI CU SOC

90^{LEI}

◇ SOMON PROASPĂT CU PIPER NEGRU, WASABI ȘI DRESSING DE CEAPĂ VERDE

105^{LEI}

◇ CREVEȚI JUMBO ÎN CREMĂ DE ARDEI COPT, CHILI ȘI CAPERE CROCANTE

120^{LEI}

◇ TARTAR DE SAINT JACQUES CU SALATĂ DE PORTOCAL, CAVIAR DE ACETO BALSAMIC ȘI DRESSING DE TRUFE

125^{LEI}

◇ TARTAR DE VITĂ „BLACK ANGUS” TĂIAT LA MÂNĂ, GĂLBENUȘ CONFIAT ȘI CONDIMENTE

130^{LEI}

◇ TERINĂ DE FICAT DE RAȚĂ CU TRUFE NEGRE ȘI DULCEAȚĂ DE SMOCHINE CU LIME

155^{LEI}

SUPE

◇ BORȘ ACRU CU LEGUME ȘI CARNE FRAGEDĂ DE GÂSCĂ, LEUȘTEAN PROASPĂT

45^{LEI}

◇ SUPĂ RECE DE PEPENE ROȘU CU RICOTTA ȘI LEGUME DE SEZON

45^{LEI}

◇ SUPĂ DE FRUCTE DE MARE, CRUTON AROMAT

80^{LEI}

◇ SUPA ZILEI – ÎNTREABĂ OSPĂTARUL DESPRE PREPARATELE ZILEI

45^{LEI}



reprezintă produsele congelate/decongelate.

Prețuri în RON, TVA inclus. 15 lei/ pers. couvert va fi adăugat pe nota dumneavoastră de plată.

SALATE

◇ SALATĂ DE DOVLEAC TĂIAT FOARTE FIN, ASEZONATĂ CU NUCI COAPTE ȘI TRUFE PROASPETE

65_{LEI}

◇ PEPENE ROȘU LA GRĂTAR ALĂTURI DE PIERȘICI ZEMOASE ȘI BRÂNZĂ FETA, MIX DE LEGUME ȘI DRESSING DE MENTĂ

65_{LEI}

◇ MIX DE SALATE ȘI FRUCTE DE PĂDURE PROASPETE, CROCHETE CU BRÂNZĂ DE CAPRĂ ȘI DRESSING DE CITRICE

70_{LEI}

◇ PAPAYA, LEMONGRASS ȘI AVOCADO CREMOS, ALĂTURI DE CREVEȚI TEMPURA ȘI DRESSING DE LIME

80_{LEI}

◇ MIX DE SALATE CU MUȘCHIULEȚ DE VITĂ ȘI MOZZARELLA, CREMĂ DE AVOCADO ȘI DRESSING DE BUSUIOC

95_{LEI}

PASTE & RISOTTO

◇ TAGLIATELLE FĂCUTE ÎN CASĂ CU PIEPT DE CURCAN, GORGONZOLA ȘI NUCI

70_{LEI}

◇ PENNE CU PESTO GENOVEZ DE BUSUIOC ȘI RUCOLA, CALAMARI BABY CROCANȚI

85_{LEI}

◇ RISOTTO CREMOS DE LANGUSTINE, CU FISTIC ȘI LIME

145_{LEI}

◇ RISOTTO CREMOS CU TARTAR DE VITĂ WAGYU, MASCARPONE ȘI SOS DE TRUFE

155_{LEI}



reprezintă produsele congelate/decongelate.

Prețuri în RON, TVA inclus. 15 lei/ pers. couvert va fi adăugat pe nota dumneavoastră de plată.

PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE

- ◇ BIBAN DE MARE SĂLBATIC, SPAGHETTI STROPITE CU CERNEALĂ DE SEPIE ȘI SOS DE COCOS

130^{LEI}

- ◇ HALIBUT LA PLITĂ, SERVIT ALĂTURI DE RISOTTO DE SFECLĂ ROȘIE CU GHIMBIR ȘI LIME, SOS DE LĂMÂIE

155^{LEI}

- ◇ COD NEGRU DE ALASKA MARINAT ÎN SOS MISO, SALATĂ DE LEGUME COAPTE ȘI SOS OLANDEZ CU TRUFE

165^{LEI}

- ◇ CREVEȚI, SCOICI SAINT JACQUES, BABY CALAMARI ȘI CARACATIȚĂ RUMENITE LA GRĂTAR, ALĂTURI DE LEGUME ȘI SOS ALLIOLI

180^{LEI}

- ◇ CAPTURA ZILEI – ÎNTREABĂ OSPĂTARUL DESPRE PREPARATELE ZILEI

CARNE

- ◇ TOMAHAWK DE PORC IBERICO, CIUPERCI „KING OYSTER” LA GRĂTAR, DOVLECEI SOTÉ ȘI SOS DE CIUPERCI

150^{LEI}

- ◇ MEDALION FRAGED DE VIȚEL & CREVETE JUMBO LA PLITĂ, CARTOFI FONDANȚI ȘI SOS DE TRUFE

165^{LEI}

- ◇ COTLETELE DE MIEL NOUA ZEELANDĂ, CARTOFI BABY GRATINAȚI CU BRÂNZĂ DE CAPRĂ, SALATĂ DE ARDEI COPT ȘI SOS DE CONIAC

190^{LEI}

- ◇ ANTRICOT DE VITĂ “CREEKSTONE PRIME”, CREMĂ DE ȚELINĂ CU WASABI, CHIPSURI DE CARTOFI ȘI SOS BERNAISE

275^{LEI}

- ◇ TĂIETURA ZILEI – ÎNTREABĂ OSPĂTARUL DESPRE PREPARATELE ZILEI



reprezintă produsele congelate/decongelate.

Prețuri în RON, TVA inclus. 15 lei/ pers. couvert va fi adăugat pe nota dumneavoastră de plată.

GARNITURI

◇ LEGUME DE SEZON,
LA GRĂȚAR

35_{LEI}

◇ OREZ BASMATI

35_{LEI}

◇ CARTOFI PRĂJIȚI CU
PARMEZAN, USTUROI
ȘI PĂTRUNJEL

35_{LEI}

◇ BROCCOLI SOTÉ,
CU USTUROI

35_{LEI}

◇ SPARANGHEL SOTÉ

50_{LEI}

◇ SPANAC SOTÉ

50_{LEI}

◇ PIURE DE CARTOFI,
CU TRUFE

50_{LEI}

DESERT

◇ ÎNGHEȚATĂ DE CASĂ ȘI SORBET

55_{LEI}

◇ TARTĂ DE MERE GLAZURATE PE BLAT DE MIGDALE, SOS DE
VANILIE ȘI ÎNGHEȚATĂ DE NUCI

65_{LEI}

◇ CĂPȘUNI ROMANOFF CU MASCARPONE ȘI CREMĂ CHANTILLY

65_{LEI}

◇ PROFITEROL CU MOUSSE DE CIOCOLATĂ, SOS DE VANILIE ȘI
ÎNGHEȚATĂ DE CAFEĂ

65_{LEI}

◇ TARTĂ DE YUZU CU CRUMBLE DE NUCI ȘI ÎNGHEȚATĂ DE
CIMBRU

70_{LEI}

◇ CHEESECAKE DE CIOCOLATĂ CU CRUMBLE DE FISTIC ȘI SORBET
DE PORTOCAL

70_{LEI}

◇ PLATOU DE BRÂNZETURI CU FRUCTE CONFIATE, NUCI ȘI
CRACKERS (PENTRU 2 PERSOANE)

135_{LEI}



reprezintă produsele congelate/decongelate.

Prețuri în RON, TVA inclus. 15 lei/ pers. couvert va fi adăugat pe nota dumneavoastră de plată.



DIPLOMAT

CONTEMPORARY CUISINE