

## Main Courses · Fish & Seafood

<b>SEA BASS WITH CAULIFLOWER CREAM, ROASTED GARLIC AND BEURRE BLANC SAUCE</b> 260 g   sea bass, cauliflower purée, roasted garlic, sauce vierge, beurre blanc	<b>95</b>
<b>HONEY-GLAZED SALMON PAVÉ WITH CARROT PURÉE AND ROMANIAN ONION CRUMBLE</b> 260 g   salmon, carrot, onion, acacia honey, butter	<b>89</b>
<b>BLACK TIGER PRAWNS IN GARLIC EMULSION WITH „FETEASCĂ REGALĂ” WINE AND CHILI FLAKES, A.O.P. STYLE</b> 250 g   Black Tiger prawns, garlic, Fetească Regală wine, chili flakes, aromatic herbs, parsley	<b>72</b>
<b>GRILLED OCTOPUS CONFIT IN OLIVE OIL WITH POTATO CREAM AND ROMANIAN ONION FLAKES</b> 200 g   Octopus, olive oil, garlic, potato cream, onion crumble, Comté, mozzarella	<b>93</b>

## Main Courses · Meat

<b>CHICKEN BREAST WITH „FETEASCĂ NEAGRĂ” RED WINE SAUCE</b> 160 g   chicken breast, Aurora sauce	<b>56</b>
<b>GOOSE LEG CONFIT WITH CARAMELIZED RED CABBAGE AND TRUFFLED POLENTA</b> 380 g   goose leg, red cabbage, polenta, black truffle	<b>129</b>
<b>PORK TENDERLOIN IN DIJON MUSTARD SAUCE</b> 160 g   pork tenderloin, Dijon mustard, cream, garlic, onion	<b>58</b>
<b>BEEF TENDERLOIN WITH CAFÉ DE PARIS SAUCE, CRISPY THIN POTATOES AND PARMESAN POLENTA</b> 250 g   beef tenderloin, potatoes, Café de Paris sauce, butter, cream	<b>129</b>
<b>BLACK ANGUS GRAIN-FED BEEF ENTRECÔTE WITH GREEN PEPPERCORN &amp; BRÂNCOVENESC COGNAC SAUCE</b> 280 g   Black Angus beef ribeye (Uruguay), green peppercorns, cream, cognac	<b>149</b>
<b>BURGER „À LA ROUMAINE”</b> 200 g   Black Angus beef patty, „Burduf” cheese, horseradish sour cream sauce, caramelized onions, pickles, lettuce, artisanal bun, homemade fries	<b>44</b>

## Side Dishes

<b>GOOSE-FAT CONFIT POTATOES WITH THYME AND GARLIC</b> - 100 g	<b>22</b>
<b>MASHED POTATOES WITH BUTTER</b> - 100 g	<b>22</b>
<b>HOMEMADE FRIES WITH MALDON SALT</b> - 100 g	<b>23</b>
<b>MIXED GREEN SALAD, VEGETABLE CHIPS WITH LEMON &amp; OLIVE OIL DRESSING</b> - 150 g	<b>25</b>
<b>GRILLED BROCCOLI WITH BEURRE NOISETTE AND TOASTED SEED MIX</b> - 120 g	<b>28</b>
<b>ARTISANAL BREAD</b> - 100 g	<b>15</b>

## Desserts

<b>MOELLEUX „DRAPED IN GOLD”</b> - 200 g Warm dark chocolate dessert with a molten center, finished with edible gold dust and intense raspberry sauce.	<b>39</b>
<b>MILLEFEUILLE „IN THE MIST”</b> - 200 g Caramelized puff pastry, vanilla mascarpone cream and fresh raspberries, revealed under a rose-water scented smoke dome.	<b>39</b>
<b>PAVLOVA „TO BE GENTLY BROKEN”</b> - 250 g Light, crisp meringue with delicate cream and fresh mixed berries.	<b>39</b>
<b>APPLE TART „VEILED IN CAMEL”</b> - 200 g Classic french apple tart with caramelized apples, crunchy crumble and vanilla ice cream.	<b>39</b>
<b>ARTISANAL ICE CREAM SELECTION</b> (3 scoops) 150 g   vanilla, chocolate, pistachio, salted caramel, strawberry, berry yogurt A trio of artisanal ice creams in a dance of flavors.	<b>39</b>
<b>SORBET SELECTION</b> (3 scoops) 150 g   lemon, melon, mango, strawberry, peach Refreshing fruit sorbets, captured in light.	<b>39</b>

- \* If you have any food allergies or dietary restrictions, please inform our staff so we can assist you in selecting suitable dishes.
- \*\* Please scan the QR code for the full list of ingredients.
- \*\*\*  Vegetarian product.



[www.savart.ro](http://www.savart.ro)



[/restaurantsavart](https://www.facebook.com/restaurantsavart)



[/restaurantsavart](https://www.instagram.com/restaurantsavart)



Please Rate Us

  
**GUVERNUL ROMÂNIEI  
MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE**

Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația sa-l solicitați

**În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia**

**Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale**

Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal

**Pentru a semnală nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085**



**BANI**  
**BON FISCAL**

Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.



# Meniu

RO



## Aperitive - Selecție de Preparate pentru Sharing

<b>BRUSCHETĂ CU CARPACCIO DE SFECLĂ, BRÂNZĂ DE CAPRĂ, MIERE DE SALCÂM ȘI CRUMBLE DE SEMINȚE PRALINATE</b> 150 g   Sfeclă roșie coaptă, brânză de capră, miere de salcâm, sos fin de muștar, semințe mixte pralinate, microplante, pâine	<b>34</b>
<b>PACHEȚELE CROCANTE CU LEGUME, ASEZONATE CU SALATĂ DE VINETE AFUMATE</b> 140 g   Legume de sezon, foi fine crocante, cremă de vinete afumate, ulei de măsline, ierburi aromatice	<b>30</b>
<b>PACHEȚELE CROCANTE CU BRÂNZĂ DE CAPRĂ ȘI NUCI CARAMELIZATE, SERVITE CU SOS DE IAURT, MENTĂ ȘI MIERE DE SALCÂM</b> 140 g   Brânză de capră, nuci caramelizate, iaurt, miere de salcâm, mentă proaspătă	<b>34</b>
<b>PATE DE SOMON AFUMAT CU SPUMĂ DE ȘAMPANIE ȘI ICRE DE PĂSTRĂV</b> 150 g   Somon afumat, fenicul crocant, mix de salată, spumă de șampanie, icre de păstrăv, ceapă, smântână, cremă de brânză, pâine prăjită de casă	<b>42</b>
<b>TERINĂ DE FOIE GRAS CU DULCEAȚĂ DE CEAPĂ ROȘIE ROMÂNEASCĂ ȘI JELEU DE MĂR VERDE</b> 150 g   Foie gras, dulceață artizanală de ceapă roșie, jeleu de măr verde ușor acidulat, trufe, toast de brișă	<b>68</b>
<b>TARTAR DE VITĂ, TĂIAT LA CUȚIT, CU CARTOFI PRĂJIȚI DE CASĂ ȘI MIX DE FRUNZE VERZI</b> 150 g   Mușchi de vită, gălbenuș crud, castravete, ceapă, capere, pătrunjel	<b>63</b>
<b>CHARCUTERIE „À LA ROUMAINE”</b> - platou pentru două persoane 300 g   Prosciutto crud, ceafă crud-uscată, salam de Sibiu, brânză de burduf, cașcaval afumat, dulceață de ardei iute, măsline verzi, castraveciori murați, grisine artizanale.	<b>76</b>

## Salate

<b>SALATĂ DE CARACATIȚĂ CU VINAIGRETTE ȘI PARFUM DE TRUFE NEGRE</b> 180 g   Caracatiță, roșii confiate, cartofi confiați, ulei aromatizat cu trufe	<b>67</b>
<b>SALATĂ DE MORCOV CU BRÂNZĂ FETA ȘI FISTIC COPT</b> 150 g   Morcov, brânză feta, fistic, mentă	<b>29</b>
<b>SALATĂ EXOTICĂ CU AVOCADO, FETA ȘI KIWI, INFUZATĂ ÎN VINAIGRETTE DE CITRICE</b> 180 g   Avocado, brânză feta, kiwi, mix de salată verde, baby spanac, rucola, ceapă murată, mix de semințe, dressing citric	<b>35</b>

## Supe

<b>SUPĂ CREMĂ DE DOVLEAC CU BRÂNZĂ DE CAPRĂ, INFUZIE DE SMÂNTÂNĂ AFUMATĂ ȘI SIROP DE ARȚAR</b> 170 g   Dovleac, brânză de capră, smântână, echalotă, chimen, sirop de arțar, crutoane	<b>36</b>
<b>CREMĂ DE HRIBI CU NOTE DE CONIAC</b> 170 g   Hribi, coniac, ceapă, smântână, ierburi aromatice	<b>36</b>

## Paste și Risotto

 <b>LINGUINE CU CREVEȚI ȘI SPARANGHEL, INFUZATE ÎN VIN ALB „FETEASCĂ ALBĂ”</b>	<b>41</b>
150 g   Linguine, creveți, sparanghel, roșii uscate, vin alb, usturoi	
<b>LINGUINE CU MUȘCHI DE VITĂ, SOS CREAMOS DE TRUFE ȘI VIN ROȘU „FETEASCĂ NEAGRĂ”</b>	<b>41</b>
150 g   Linguine, mușchi de vită, trufe, smântână, vin roșu	
<b>RISOTTO CU GORGONZOLA ȘI NUCI COAPTE, INFUZAT CU VIN ALB „FETEASCĂ REGALĂ”</b>	<b>39</b>
150 g   Orez Arborio, gorgonzola, nuci, vin alb	
 <b>ORZO CREAMOS CU DOVLEAC COPT, BABY SPANAC ȘI PARMEZAN MATURAT</b>	<b>35</b>
150 g   Orzo, dovleac copt, baby spanac, parmezan, ulei de măsline	

## Feluri Principale cu Peste

### și Fructe de Mare

<b>LUP DE MARE CU CREAMĂ DE CONOPIDĂ, USTUROI COPT ȘI SOS BEURRE BLANC</b>	<b>95</b>
260 g   Lup de mare, piure de conopidă, usturoi copt, sos vierge, sos beurre blanc	
<b>SOMON PAVÉ CAMELIZAT ÎN MIERE DE SALCÂM, CU PIURE DE MORCOV ȘI CRUMBLE DE CEAPĂ ROMÂNEASCĂ</b>	<b>89</b>
260 g   Somon, morcov, ceapă, miere de salcâm, unt	
<b>CREVEȚI BLACK TIGER ÎN EMULSIE DE USTUROI CU VIN „FETEASCĂ REGALĂ” ȘI FULGI DE ARDEI IUTE, STIL A.O.P.</b>	<b>72</b>
250 g   Creveți Black Tiger, usturoi, vin Fetească Regală, fulgi de ardei iute, ierburi aromatice, pătrunjel	
<b>CARACATIȚĂ LA GRILL, CONFIATĂ ÎN ULEI DE MĂSLINE, CU CREAMĂ DE CARTOFI ȘI FULGI DE CEAPĂ ROMÂNEASCĂ</b>	<b>93</b>
200 g   Caracatiță, ulei de măsline, usturoi copt, cremă de cartofi, crumble de ceapă, Comté, Mozzarella	

## Feluri Principale cu Carne

<b>PIEPT DE PUI CU SOS DE VIN ROȘU „FETEASCĂ NEAGRĂ”</b>	<b>56</b>
160 g   Piept de pui, sos Aurora	
<b>PULPĂ DE GÂSCĂ CONFIATĂ, VARZĂ ROȘIE CAMELIZATĂ ȘI MĂMĂLIGĂ TRUFATĂ</b>	<b>129</b>
380 g   Pulpă de gâscă, varză roșie, mămăligă, trufă neagră	
<b>MUȘCHIULEȚ DE PORC ÎN SOS DIJON</b>	<b>58</b>
160 g   Mușchiuleț de porc, muștar Dijon, smântână, usturoi, ceapă	
<b>MUȘCHI DE VITĂ CU SOS CAFÉ DE PARIS, CARTOFI SUBȚIRI CROCANȚI ȘI BUDINCĂ DE MĂMĂLIGĂ CU PARMEZAN</b>	<b>129</b>
250 g   Mușchi de vită, cartofi, sos Café de Paris, unt, smântână	
<b>ANTRICOT DE VITĂ BLACK ANGUS GRAIN-FED, SOS DE PIPER VERDE ȘI CONIAC BRÂNCOVENESC</b>	<b>149</b>
280 g   Antricot vită Uruguay, piper verde, smântână, coniac	
<b>BURGER „À LA ROUMAINE”</b>	<b>44</b>
200 g   Carne de vită Black Angus, brânză de burduf, sos de hrean cu smântână, ceapă caramelizată, castraveți murați, salată verde, chiflă artizanală, cartofi prăjiți de casă	

## Garnituri

<b>CARTOFI CONFIAȚI ÎN UNTURĂ DE GÂSCĂ, CIMBRU ȘI USTUROI</b> - 100 g	<b>22</b>
<b>PIURE DE CARTOFI CU UNT</b> - 100 g	<b>22</b>
 <b>CARTOFI PRĂJIȚI „DE CASĂ”, CU SARE MALDON</b> - 100 g	<b>23</b>
 <b>SALATĂ DE FRUNZE VERZI, CHIPSURI DE LEGUME CU DRESSING DE LĂMÂIE ȘI ULEI DE MĂSLINE</b> - 150 g	<b>25</b>
 <b>BROCCOLI LA PLITĂ CU BEURRE NOISETTE ȘI MIX DE SEMINȚE PRĂJITE</b> - 120 g	<b>28</b>
<b>PÂINE ARTIZANALĂ</b> - 100 g	<b>15</b>

## Desert

<b>MOELLEUX „DANTELAT ÎN AUR”</b> - 200 g	<b>39</b>
Desert cald din ciocolată neagră, cu miez cremos, finisat cu pulbere de aur comestibil și sos intens de zmeură.	
<b>MILLEFEUILLE „ÎN CEAȚĂ”</b> - 200 g	<b>39</b>
Foietaj caramelizat, cremă fină de mascarpone cu vanilie și zmeură proaspătă, servit sub cupolă de fum parfumat cu apă de trandafir.	
<b>PAVLOVA „SPRE A FI SPARTĂ CU DELICATEȚE”</b> - 200 g	<b>39</b>
Bezea aerată, crocantă, completată de cremă fină și fructe de pădure proaspete.	
<b>TARTĂ „MERE ÎN VĂL DE CAMEL”</b> - 200 g	<b>39</b>
Tartă franțuzească cu mere caramelizate, crumble crocant și înghețată de vanilie.	
<b>ASORTIMENT DE ÎNGHEȚATĂ ARTIZANALĂ</b> (3 cupe)	<b>39</b>
150 g   Vanilie, ciocolată, fistic, caramel sărat, căpșuni, iaurt cu fructe de pădure Un trio de înghețate artizanale, în armonie de culori și arome.	
 <b>ASORTIMENT DE SORBET</b> (3 cupe)	<b>39</b>
150 g   Lămâie, pepene galben, mango, căpșuni, piersică Sorbeturi răcoritoare, din fructe surprinse în lumină.	

# Menu

EN



## Starters - Selection of Dishes to Share

 <b>BETROOT CARPACCIO BRUSCHETTA WITH GOAT CHEESE, ACACIA HONEY, AND PRALINE SEED CRUMBLE</b>	<b>34</b>
150 g   roasted beetroot, goat cheese, acacia honey, delicate mustard dressing, mixed praline seeds, microgreens, bread	
 <b>CRISPY VEGETABLE PARCELS WITH SMOKED EGGPLANT SALAD</b>	<b>30</b>
140 g   seasonal vegetables, fine crispy pastry, smoked eggplant cream, olive oil, aromatic herbs	
 <b>CRISPY GOAT CHEESE PARCELS WITH CARAMELIZED WALNUTS, YOGURT-MINT SAUCE AND ACACIA HONEY</b>	<b>34</b>
140 g   goat cheese, caramelized walnuts, yogurt, acacia honey, fresh mint	

<b>SMOKED SALMON PÂTÉ WITH CHAMPAGNE FOAM AND TROUT ROE</b>	<b>42</b>
150 g   smoked salmon, crunchy fennel, mixed greens, champagne foam, trout roe, onion, sour cream, cream cheese, homemade toasted bread	
<b>FOIE GRAS TERRINE WITH ROMANIAN RED ONION JAM AND GREEN APPLE JELLY</b>	<b>68</b>
150 g   foie gras, artisanal red onion jam, lightly acidic green apple jelly, truffles, brioche toast	
<b>HAND-CUT BEEF TARTARE WITH HOMEMADE FRIES AND MIXED GREENS</b>	<b>63</b>
150 g   beef tenderloin, raw egg yolk, cucumber, onion, capers, parsley, toasted bread	
<b>CHARCUTERIE „À LA ROUMAINE”</b> - sharing platter (for two)	<b>76</b>
300 g   Prosciutto crudo, dry-cured pork neck, Sibiu salami, „Burduf” cheese, smoked semi-hard cheese, chili pepper jam, green olives, pickled gherkins, artisanal breadsticks.	

## Salads

<b>OCTOPUS SALAD WITH VINAIGRETTE AND BLACK TRUFFLE AROMA</b>	<b>67</b>
180 g   octopus, confit tomatoes, confit potatoes, truffle-infused oil	
 <b>CARROT SALAD WITH FETA CHEESE AND ROASTED PISTACHIO</b>	<b>29</b>
150 g   carrot, feta cheese, pistachio, mint	
 <b>EXOTIC SALAD WITH AVOCADO, FETA AND KIWI &amp; CITRUS VINAIGRETTE</b>	<b>35</b>
180 g   avocado, feta cheese, kiwi, mixed greens, baby spinach, arugula, pickled onion, mixed seeds, citrus dressing	

## Soups

 <b>PUMPKIN CREAM SOUP WITH GOAT CHEESE, SMOKED CREAM &amp; MAPLE SYRUP</b>	<b>36</b>
170 g   Pumpkin, goat cheese, cream, shallot, cumin, maple syrup, croutons	
 <b>WILD MUSHROOM CREAM WITH COGNAC NOTES</b>	<b>36</b>
170 g   wild mushrooms, cognac, onion, sour cream, aromatic herbs	

## Pasta and Risotto

 <b>LINGUINE WITH PRAWNS AND ASPARAGUS, INFUSED WITH „FETEASCĂ ALBĂ” WHITE WINE</b>	<b>41</b>
150 g   linguine, prawns, asparagus, sun-dried tomatoes, white wine, garlic	
<b>LINGUINE WITH BEEF TENDERLOIN, CREAMY TRUFFLE SAUCE &amp; „FETEASCĂ NEAGRĂ” RED WINE</b>	<b>41</b>
150 g   linguine, beef tenderloin, truffles, cream, red wine	
<b>GORGONZOLA RISOTTO WITH ROASTED WALNUTS, INFUSED WITH „FETEASCĂ REGALĂ” WHITE WINE</b>	<b>39</b>
150 g   Arborio rice, gorgonzola, walnuts, white wine	
 <b>CREAMY ORZO WITH ROASTED PUMPKIN, BABY SPINACH AND AGED PARMESAN</b>	<b>35</b>
150 g   orzo, roasted pumpkin, baby spinach, parmesan, olive oil	