



SUPE SOUPS

Supă cremă de roșii cu
aromă de fistic și tofu **32ron**

*Tomatoes cream soup with
pistachio flavour and tofu*

Supă de scoici cu roșii
coapte și ardei copti **39ron**

*Shells soup with baked tomatoes
and baked peppers*

SALATE SALADS

Salată de rucola cu roșii cherry
și scale de parmezan **28ron**

*Rucola salad with cherry tomatoes
and parmesan*

Salată asiatică cu creveți pane și
tapioca crocantă **53ron**

*Asian salad with breaded shrimp and
crispy tapioca*

Salată Caesar cu pui, anchoise
și crutoane **49ron**

*Caesar Salad with chicken,
anchoise and croutons*

Salată Quinoa cu tofu afumat,
portocale, alune de pădure, semințe
de dovleac, sos de mango și chipsuri
de cartofi **49ron**

*Quinoa salad with smoked tofu, oranges,
hazelnuts, pumpkin seeds, mango sauce and
potato chips*

Salată cu halloumi, spanac, rucola,
roșii cherry și ridichi **51ron**

*Halloumi salad with spinach, rucola,
cherry tomatoes and horseradish*

GARNITURI 30ron SIDE DISHES

Piure de cartofi cu trufe negre

Mashed potatoes with black truffles

Cartofi prajiti

French fries

Orez basmati cu ghimbir

Basmati rice with ginger

Spanac cu usturoi peperoncino

Spinach with garlic and peperoncino

APERITIVE STARTERS

Burrata cu roșii cherry și măslina
kalamata **55ron**

*Burrata with cherry tomatoes and
kalamata olives*

Polenta cu carnați salsiccia, calamar,
roșii cherry și apio **58ron**

*Polenta with salsiccia sausage,
squid, cherry tomatoes and celery*

Salată de crab cu maioneză de wasabi,
alge marine și prune caramelizate **55ron**

*Crab salad with wasabi mayonnaise, seaweed
and caramelized plums*

Vinete coapte afumate, cremoase cu
telemea de vacă și lipie crocantă **49ron**

*Baked eggplants salad with cheese
and crunchy pita*

Tartar de somon cu avocado, mango,
semințe de chia și frisse **59ron**

*Salmon tartare with avocado, mango,
chia seeds and frisse*

Creveți în foaie de orez cu salată de
alge, sos de mango cu fructul pasiunii
și sos de soia **55ron**

*Crusted fried shrimps with algae salad, mango
and passion fruit sauce and soy sauce*

Terină de rață cu glazură de fistic **59ron**

Duck terrine with pistachio glaze

Platou brânzeturi, miere cu lavandă și
biscuiți de casă **61ron**

*Cheese platter, honey with lavender and
homemade biscuits*

Platou de mezeluri italiene
cu anghinare **61ron**

Italian cold meats platter with artichokes

Rulou de castraveți verzi umpluți
cu tofu, rucolla și cremă de roșii
condimentată **46ron**

*Cucumber roll suffed with tofu, rucolla
and spicy tomatoes cream*

Tapas: Hummus cu falafel, Ardei
Jalapeno, Cremă de ton roșu cu cartofi
copti, cremă de brânză picantă **59ron**

*Tapas: Hummus with falafel, Jalapeno peppers,
Smoked red tuna and baked potatoes, Spicy
cream cheese*

Tartar de vită cu maioneză de wasabi și
chips de tapioca **75ron**

*Beef tartar with wasabi mayonnaise and
tapioca chips*

FELURI PRINCIPALE MAIN COURSE

Piept de pui glazurat, piure de cartofi,
baby spanac și
sos mediteraneean **65ron**

*Glazed chicken breast with mashed potatoes,
baby spinach and mediteraneean sauce*

Piept de rață cu tartă de cartofi și
brânză Horezu și sos demiglace
cu vin Porto **72ron**

*Duck breast with potatoes tarte,
Horezu cheese and demiglace sauce*

Șnițel vienez din cotlet de porc cu mix
de salată și salsa de roșii **62ron**
Pork schnitzel with mixed salad and
tomatoes salsa

Coaste de porc în stil Asiatic, mix de
salată, cartofi prăjiți și sos cheddar **68ron**

*Asian-style pork ribs with mixed salad, fried
potatoes and cheddar sauce*

Frigărui de berbecuț, cartofi gratinați
și sos demiglas **85ron**

*Lamb skewers with potatoes au gratin and
demiglas sauce*

Burger de vită / Cheeseburger cu
cartofi prajiți **67ron**

Beef burger / Cheeseburger with french fries

Mușchi de vită cu cartofi gratinați,
spanac cremos și sos de trufe **169ron**

*Beef tenderloin with potatoes au gratin,
creamy spinach and truffle sauce*

Antricot de vită pe plită încinsă cu
porumb copt, roșii cherry
și baby cartofi **152ron**

*Beef entrecot on a hot plate with baked corn,
cherry tomatoes and baby potatoes*

Tomahawk de vită cu porumb copt,
unt de arahide și salsa de ardei iute
550ron/2 pers

*Tomahawk with baked corn,
peanut butter and chili salsa*

Creveți Black Tiger la tigaie și orez cu
nero di sepie, porumb copt și
coriandru fresh **79ron**

*Grilled shrimps with nero di sepie rice, baked
corn and fresh coriander*

File de somon cu piure de țelină
și cicorie **99ron**

Salmon fillet with celery and chicory puree

File de doradă cu piure de anghinare,
măslina kalamata și
roșii cherry **99ron**

*Sea bream fillet with mashed artichoke,
kalamata olives and cherry tomatoes*

File de ton roșu în crustă de susan cu
salată de alge wakame și sos răcoritor
de mango **105ron**

*Red tuna fillet with wakame algae salad and
mango sauce, in sesame crust*

Caracatiță pe plită încinsă cu cartofi
copti, roșii, ardei padron și
sos aioli **130ron**

*Octopus on a hot plate with baked potatoes,
tomatoes, padron peppers and aioli sauce*

PASTE & RISOTTO PASTA & RISOTTO

Paccheri cu creveți, zucchini
și roșii cherry **72ron**

*Paccheri with shrimps, zucchini and cherry
tomatoes*

Spaghete Cacio e Pepe **55ron**

Spaghetti Cacio e Pepe

Noodles cu legume și
sos teriyaki (vegan) **52ron**

Vegetables noodles with teriyaki sauce

Noodles cu legume,
teriyaki și vită **72ron**

Vegetables noodles with teriyaki and beef

Risotto cu crab, roșii și
ardei copti **75ron**

*Risotto with crab, tomatoes and
baked peppers*

Gnocchi cu piept de rață, sos de roșii
San Marzano și parmezan **59ron**

*Gnocchi with duck breast, San Marzano tomato
sauce and Parmesan cheese*

DESERTURI 39ron DESSERTS

Pavlova cu cremă de
mascarpone și fructe
proaspete

*Pavlova with mascarpone and
fresh fruits*

Cheesecake
cu dulceață de mure

Cheesecake with blackberries jam

Paris brest cu cremă de alune
și sos de caramel

*Paris brest with hazelnut cream
and caramel sauce*

Tort de ciocolată

Chocolate cake

Tort de ciocolată raw vegan

Raw vegan chocolate cake

A touch of summer:
Înghetată de
fistic cu crumble de fistic și
ulei extravirgin de măsline
Pistachio ice cream with
pistachio crumble and extravirgin
olive oil

Guatemala Tropical
Carpaccio de ananas
caramelizat, zahăr brun,
înghețată de rom

*Caramelized pineapple carpaccio,
brown sugar, rum ice cream*

Tiramisu classic italian

Gallery

EMBASSY

Meat
&Co

EMBASSY

angelo
grasso

EMBASSY

ISHII

EMBASSY

Club
99

EMBASSY



GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-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 semna nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085



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.

+4 0739 977 777

WWW.ARIA-TNB.RO