



SUPE SOUPS 450g

Supă cremă de roșii cu aromă de fistic și tofu **32ron**
Tomatoes cream soup with pistacchio 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 - 120g **28ron**
Arugola salad with cherry tomatoes and parmesan

Salată asiatică cu creveți pane și tapioca crocantă - 250g **58ron**
Asian salad with breaded shrimp and crispy tapioca

Salată Caesar cu pui, anchois, parmezan și crutoane - 300g **55ron**
Caesar salad with chicken, anchovies, Parmesan cheese and croutons

Salată Quinoa cu tofu afumat, portocale, alune de pădure, semințe de dovleac, sos de mango și chipsuri de cartofi - 250g **49ron**
Quinoa salad with smoked tofu, oranges, hazelnuts, pumpkin seeds, mango sauce and potato chips

Salată cu halloumi, spanac, rucola, roșii cherry și ridichi - 220g **53ron**
Halloumi salad with spinach, arugula, cherry tomatoes and horseradish

GARNITURI 30ron SIDE DISHES

Piure de cartofi cu trufe negre - 300g
Mashed potatoes with black truffles

Cartofi prajiti, cu parmezan - 300g
Parmesan French fries

Coaste de porumb - 220g
Corn ribs

Spanac cu usturoi peperoncino - 70g
Spinach with garlic and peperoncino

SOSURI 9ron 40g SAUCES

Sos de trufe
Truffle sauce

Sos cedar
Ceddar sauce

Maioneză cu wasabi
Wasabi mayonnaise

Smoky Barbeque

APERITIVE STARTERS

Burrata cu roșii cherry, măsline Kalamata și sos pesto - 200g **55ron**
Burrata with cherry tomatoes, Kalamata olives and pesto sauce

Polenta cu cârnați salsiccia, calamar, roșii cherry, pătrunjel și apio - 250g **58ron**
Polenta with salsiccia sausage, squid, cherry tomatoes, parsley and celery

Tarte cu salată de crab, maioneză de wasabi, alge marine și prune caramelizate - 130g **58ron**
Tartlets with crab salad, wasabi mayonnaise, seaweed and caramelized plums

Vinete coapte afumate, cremoase cu telemea de vacă și lipie crocantă - 250g **52ron**
Baked eggplants salad with cheese and crunchy pita

Tartar de somon cu texturi de brânză, avocado, mango, semințe de chia și frisée - 230g **59ron**
Salmon tartare with cheese textures, avocado, mango, chia seeds and frisée

Creveți în foi de orez, salată de alge cu rucola, sos teriyaki - 150g **58ron**
Shrimps in rice paper, seaweed and arugula salad, teriyaki sauce

Terină de rață cu insertie de foie gras, chec cu brânză maturată, dulceată de mure - 150g **75ron**
Duck terrine with foie gras insert, aged cheese loaf, blackberry jam

Platou de brânzeturi cu miere, lavanda, servit cu biscuiți de casă, struguri și curmale - 280g **64ron**
Cheese platter with honey and lavender, served with homemade biscuits, grapes and dates

Platou de mezeluri italiene cu anghinare - 250g **64ron**
Italian cold meats platter with artichokes

Rulou de castraveți verzi umpluți cu tofu, rucola și cremă de roșii condimentată - 200g **51ron**
Cucumber roll stuffed with tofu, arugula and spicy tomatoes cream

Tapas: Hummus cu falafel, Ardei Padron, Cremă de ton rosu cu cartofi copti, Cremă de brânză picantă - 250g **64ron**
Tapas: Hummus with falafel, Padron peppers, Smoked red tuna and baked potatoes, Spicy cream cheese

Tartar de vită cu maioneză de wasabi și chips de tapioca - 150g **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 - 350g **65ron**
Glazed chicken breast with mashed potatoes, baby spinach and mediteranean sauce

Piept de rață cu tartă de cartofi și brânză Horezu, coriandru fresh și sos demiglace cu vin Porto - 260g **72ron**
Duck breast with potatoes tarte, Horezu cheese and demiglace sauce

Snitel vienez din cotlet de porc cu mix de salată și salsa de roșii - 350g **65ron**
Pork schnitzel with mixed salad and tomatoes salsa

Coaste de porc în stil asiatic, salată coleslaw, ceapă verde, susan și porumb copt - 450g **68ron**
Asian style pork ribs with coleslaw salad, spring onions, sesame seeds and roasted corn

Frigărui de berbecuț, cartofi gratinați și sos demiglas - 280g **90ron**
Lamb skewers with potatoes au gratin and demiglas sauce

Burger de vită cu dulceată de Ardei Kapia / Cheeseburger cu Bacon și sos Cheddar servit cu porumb copt - 500g **67ron**
Beef Burger with Sweet Red Pepper Jam Cheeseburger with Bacon and Cheddar Sauce, served with Baked Corn

Muschi de vită, foie gras, cartofi gratinați, spanac cremos și sos de trufe - 400g **215ron**
Beef tenderloin, foie gras, gratin potatoes, creamy spinach, truffle sauce

Antricot de vită servit pe plită încinsă cu porumb copt, roșii cherry și baby cartofi - 450g **185ron**
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 1.8kg **590ron/2 pers**
Tomahawk with baked corn, peanut butter and chili salsa

Live Cooking

File de somon cu piure de telină, roșii cherry și cicorie - 350g **99ron**
Salmon fillet with celery and chicory puree

File de doradă cu piure de anghinare, măsline kalamata și roșii cherry - 350g **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 - 300g **105ron**
Red tuna fillet with wakame algae salad and mango sauce, in sesame crust

Foie gras la tigaie cu piure de măr caramelizat, chec cu brânză maturată și dulceată de nuci verzi - 300g **195ron**
Pan-seared foie gras with caramelized apple purée, aged cheese cake, and green walnut jam

Tentacule de caracatiță, cartofi baby cu ierburi aromatice, roșii cherry, ardei padrón, sos aioli - 400g **138ron**
Octopus tentacles, baby potatoes with aromatic herbs, cherry tomatoes, padrón peppers, aioli sauce

PASTE & RISOTTO PASTA & RISOTTO

Paccheri cu creveți, zucchini și roșii cherry - 450g **78ron**
Paccheri with shrimps, zucchini and cherry tomatoes

Tagliatelle Terra e Mare - calamar și cârnați salsiccia - 450g **70ron**
Terra e Mare Tagliatelle- squid with salsiccia sausage

Noodles cu legume și sos teriyaki (vegan) - 450g **55ron**
Vegetables noodles with teriyaki sauce

Noodles cu legume, teriyaki și vită - 450g **75ron**
Vegetables noodles with teriyaki and beef

Fregola sarda cu midii - 400g **75ron**
Sardinian fregola with mussels

Gnocchi cu mozzarella di bufala, sos de roșii, rucola și roșii cherry - 450g **59ron**
Gnocchi with buffalo mozzarella, tomato sauce, arugula, cherry tomatoes and Parmesan cheese

Creveți Black Tiger la tigaie și orez cu nero di sepie, porumb copt și coriandru fresh - 370g **79ron**
Grilled shrimps with nero di sepie rice, baked corn and fresh coriander

DESERTURI 39ron DESSERTS

Pavlova cu cremă de mascarpone și fructe proaspete - 200g
Pavlova with mascarpone and fresh fruits

Cheesecake cu dulceată de mure - 200g
Cheesecake with blackberries jam

Paris brest cu cremă de alune și sos de caramel - 180g
Paris brest with hazelnut cream and caramel sauce

Tort de ciocolată - 130g
Chocolate cake

Tort de ciocolată raw vegan - 130g
Raw vegan chocolate cake

Guatemala Tropical Carpaccio de ananas caramelizat, zahăr brun, înghețată de rom - 150g
Caramelized pineapple carpaccio, brown sugar, rum ice cream

Tiramisu classic italian - 200g

Crêpe Suzette - 250g **49ron**

Live Cooking

