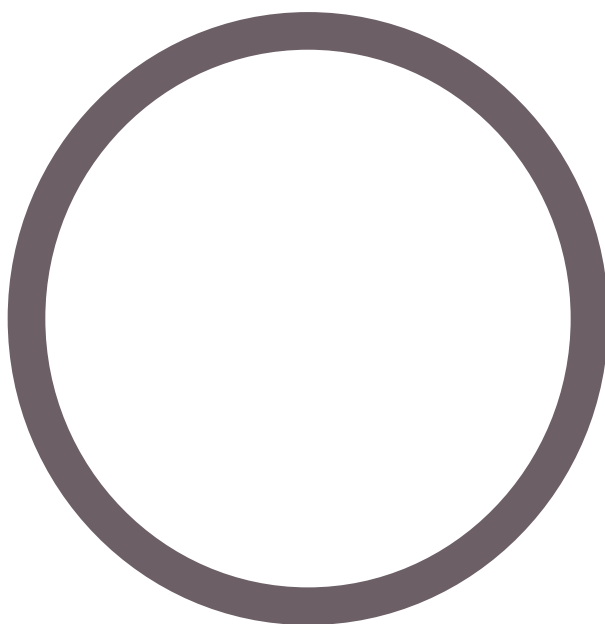




FORK

THE RESTAURANT

ANA TOWER

RO/EN

“MOTHER NATURE IS THE TRUE ARTIST
AND OUR JOB AS COOKS IS TO ALLOW HER TO SHINE”

Anotimpul cald aduce o gamă încântătoare de ingrediente
proaspete și vibrante, inspirându-ne să creăm preparate
pline de arome și culori de sezon.

Continuăm sub aceeași convingere: suntem doamne și domni,
ce avem grijă de doamne și domni!
Ne bucurăm să ne întâlnim.

Bine ați venit la FORK!

Summer brings a delightful array of fresh and vibrant
ingredients, inspiring us to create dishes full of seasonal
flavours and colours.

We move forward under the same philosophy: we are ladies
and gentlemen and we look after ladies and gentlemen!
We are pleased to meet you.

Welcome to FORK!

Chéf ANTAL ALEXANDRU



De început For the very beginning

Icre de știucă cu turte

52 Lei/160 gr

Pike roe with flatbread and olives

Selecție de măslină

30 Lei/150 gr

Mix măslină la jar, marinate cu ierburi aromatice

Assorted olives

Assorted grilled olives marinated with aromatic herbs

Stridii Geay no.5 La Mome - minim 3 buc

16 Lei/buc

cu dressing clasic de șalotă, oțet de vin roșu și lămâie

Gillardeau oysters no. 5 La Mome - minim 3 pcs

with classic shallot, red wine vinegar and lemon

Stridii Gillardeau no.5 Papillon - minim 3 buc

20 Lei/buc

cu dressing clasic de șalotă, oțet de vin roșu și lămâie

Gillardeau oysters no. 5 Papillon - minim 3 pcs

with classic shallot, red wine vinegar and lemon

Selecție de jamon • Jamon selection

Jamon Mangalița, maturat 28 luni -

100 Lei/100 gr

cu pâine prăjită și ulei de măslină

Mangalica aged 28 months

toast bread and olive oil

Jamon Pata Negra, maturat 42 luni -

198 Lei/100 gr

cu pâine prăjită și ulei de măslină

Bellota aged 42 months

with toast bread and olive oil

Selecție de caviar • Caviar selection

Oscietre Prestige

360 Lei/30 gr

Oscietre Prestige

580 Lei/50 gr

Kristal Selection

380 Lei/30 gr

Kristal Selection

640 Lei/50gr

Servite cu turte, smântână, chives și castravete

Served with flatbread, sour cream, chives and cucumber

Antreuri • Starters

Carpaccio de roșii, telemea și busuioc

Crutoane din telemea de Ibănești,
busuioc proaspăt și ridiche marinată

48 Lei/180gr

Tomato carpaccio with Romanian cheese and basil

*Ibănești telemea cheese croutons,
fresh basil and marinated radish*

Ardei copti și Camembert Timian

Salată de ardei copti, ulei aromatizat cu ceapă și paprika

58 Lei/180 gr

Roasted peppers and Timian Camembert

Roasted pepper salad, onion and paprika infused oil

Burrata, legume de sezon și trufe

Sparanghel, mazăre și ridiche, vinegretă cu trufe

62 Lei/200 gr

Burrata, seasonal vegetables and truffles

Asparagus, peas, radish and truffle vinaigrette

Salată, creveți și parmezan

Creveți marinați, crutoane, parmezan
și dressing de lămâie cu sardină

60 Lei/200 gr

Salad, shrimps and parmesan

*Marinated shrimp, croutons,
parmesan and lemon-sardine dressing*

Ceviche de lup de mare cu mango și castravete

Lup de mare marinat cu lime și ceapă verde,
mango și castravete crocant

74 Lei/160 gr

Sea Bass ceviche with mango and cucumber

*Sea Bass marinated with lime and spring onion,
mango and crunchy cucumber*

Ton, căpșuni și lime

Ton Bluefin cu salsa de căpșuni, lime și roșii

78 Lei/180 gr

Tuna, strawberries and lime

Bluefin tuna with strawberry salsa, lime and tomatoes

Carpaccio de vită Uruguay

Dressing de trufe, rucola wasabiană și maioneză picantă

98 Lei/160 gr

Uruguayan beef carpaccio

Truffle dressing, wasabi arugula and spicy mayonnaise

Foie gras, fruct de sezon și brioșă de casă

Terină de foie gras cu jeleu și brioșă

90 Lei/180gr

Foie gras, seasonal fruit and homemade brioche

Foie gras terrine with jelly and brioche

Feluri principale / Main Courses

Tagliolini cu trufe Parmezan, unt și trufe din Transilvania <i>Tagliolini with truffles</i> <i>Parmesan, butter and Transylvanian truffles</i>	78 Lei/280 gr
Midii, smântână și cartofi Midii în sos de vin, smântână, usturoi și cartofi prăjiți <i>Mussels, cream and potatoes</i> <i>Mussels in white wine sauce with cream, garlic and crispy fries</i>	84 Lei/550gr
Orez cu fructe de mare în sos de crustacee Pește, sos de crustacee și năsturel picant <i>Seafood rice with crustacean sauce</i> <i>Fish, shellfish sauce and spicy watercress</i>	82 Lei/280gr
Lup de mare, legume din grădină și sos de verdețuri Lup de mare în jar, legume ușor înăbușite și sos de verdețuri <i>Sea Bass, garden vegetables and herb sauce</i> <i>Grilled Sea Bass, gently steamed garden vegetables and herb sauce</i>	98 Lei/300 gr
Caracatiță și cartofi Caracatiță la jar, cartofi copti, ceapă murată și cremă de ardei copt <i>Octopus and potatoes</i> <i>Grilled octopus, roasted potatoes, pickled onion and roasted pepper cream</i>	126 Lei/300 gr
Wellington de rață, spanac și ciuperci Piept de rață, piure de spanac, ciuperci confiate și jus <i>Duck Wellington with spinach and mushrooms</i> <i>Duck breast, spinach purée, confit mushrooms and jus</i>	106 Lei/ 300 gr
Cotlet de miel, mazăre și ridiche Miel Noua Zeelandă, mazăre cu mentă și tarhon, dovlecel și jus cu muștar <i>Lamb chop, peas and radish</i> <i>New Zealand lamb chop, peas with mint and tarragon, courgette and mustard lamb jus</i>	140 Lei/300 gr
Mușchi de vită Uruguay Cremă de cartofi cu trufe din Transilvania, mix de frunze și sos de piper <i>Beef tenderloin</i> <i>Uruguayan beef tenderloin with Transylvanian truffle potato cream, mixed greens and pepper sauce</i>	166 Lei/300 gr
Vită și cartofi Steak din antricot de Uruguay, sos Béarnaise și cartofi prăjiți crocanți <i>Steak and fries</i> <i>Uruguayan ribeye steak with Béarnaise sauce and crispy fries</i>	192 Lei/380 gr

Josper / On the grill

Tomahawk de Mangalița free range (Ungaria) ~minim 450 g ~ 42 Lei/ 100 gr
*Servit cu sos de muștar și salată

Free-range Mangalica Tomahawk (Hungary) ~minimum order 450 g
**Served with mustard sauce and salad*

Tomahawk de vită grass-fed Black Angus (România), 50 Lei/100 gr
maturat 21 zile ~minim 1,2 kg
Servit cu salată

*Grass-fed Black Angus Tomahawk (Romania),
aged 21 days ~minimum order 1,2 kg*
Served with salad

Antricot Wagyu (Australia) ~minim 250 g~ 96 Lei/100gr

Pește de captură
Selecție în funcție de sezon
*Întreabă ospătarul

Catch of the day
Selection varies according to season
**Ask your waiter*

Garnituri / Sides

Sparanghel la jar 44 Lei/150 gr
Grilled asparagus

Cartofi prăjiți în coajă 34 Lei/150 gr
Crispy skin-on fries

Legume de sezon blanșate 34 Lei/150 gr
Blanched seasonal vegetables

Mix de salată și frunze verzi 34 Lei/150 gr
Green salad mix

• Opțional: adaugă trufe 10 Lei/1 gr
• *Optional: add truffles*

Deserturi / Desserts

Foietaj crocant, vanilie și fructe roșii 42 Lei/120 gr
Crispy pastry layers with vanilla and red fruits

Ciocolată și zmeură 44 Lei/120 gr
Ciocolată neagră cu cocos, zmeură și bezea
Chocolate and raspberry
Dark chocolate with coconut, raspberry and meringue

Tiramisu cu afine și pișcoturi de casă 42 Lei/120 gr
Tiramisu with blueberries and homemade ladyfingers

Înghețată artizanală de casă 38 Lei/120 gr
Înghețată preparată in-house, cu ingrediente de sezon
Homemade ice cream
Homemade ice cream with seasonal ingredients



**GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE**

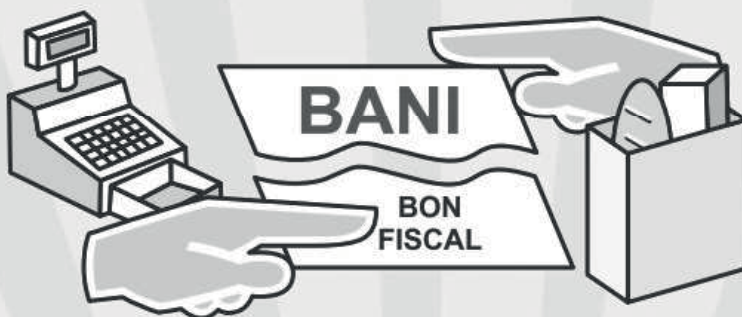
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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 semnaliza 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.

Cu orice întrebare referitoare la gramaje, alergeni, valori calorice, ingrediente utilizate (inclusiv folosirea eventualelor ingrediente congelate), adresați-vă personalului de servire.

For further informations regarding to the allergens, caloric values, used ingredients (inclusive the use of eventually frozen ingredients), please, ask your server.

