



Step into the world of Gramont, where haute cuisine expertise has transformed the historic Suter Palace into Le Palais de la Gastronomie, a realm where the art of cooking transcends boundaries and creates a symphony of flavors and textures.

Inspired by the visionary Viscount Louis Antoine de Gramont, the Gramont restaurant embodies elegance, modern artistry, and a deep appreciation for life's refined pleasures.

Nestled in one of Bucharest's most enchanting areas, Gramont brings together a community of individuals who cherish the finer things in life. It is a society that celebrates beauty, heritage, and a craving for exploration. At Gramont, simplicity is valued, nature and seasons are honored, and cultural barriers are overcome in pursuit of a boundless culinary experience.

With a firm belief in the limitless possibilities the world has to offer, Gramont takes its guests on multisensorial journeys, curating cultural wonders and introducing them to new flavors and textures, all filtered through renowned gastronomic expertise. Each experience is designed to be eye-opening, remarkable, and a celebration of Romanian heritage, French influences, and the intriguing blend of everything in between.

Within the walls of Gramont, a community of explorers and hedonists gathers, a collective that appreciates the artistry of cuisine and seeks to discover the world through their senses. It is a place where passions converge, where Romanian traditions and French culinary finesse intertwine, and where boundaries dissolve, allowing guests to immerse themselves in a culinary tapestry that knows no limits.

Gramont invites you to embrace the joy of exploration, savor the beauty of simplicity, and indulge in the pleasures that gastronomy can offer. Welcome to Gramont, where each visit invites you to rediscover the world, one plate at a time.

MENU CURATED BY

Chef Adrian Virban

STARTERS

Terrine de foie gras Rougie cu Pain Brioche 155 lei

Terină ficat de rață Rougie, servită cu geluri fructate
din caise, afine, zmeură și pain brioche - 200 g

Saint Jaques 100 lei

Saint jaques cu piure de pastranac si
sos de vin cu usturoi - 180 gr

Somon Gravlax 90 lei

Somon gravlax, castravete, icre de somon,
salată de fenicul și cremă de brânză - 180 gr

Carpaccio de rosii 70 lei

Rosii cu branza de capra, spuma de rosii,
pamant de masline si usturoi negru - 200 gr

Burrata 70 lei

Burrata cu rosii cherry, pesto de busuioc, baby spanac,
pudra de sfecla si ceapa murata- 220 gr

Hummus cu vita 90 lei

Hummus, muschi de vita, rodie, ulei de masline
si pita greceasca - 250 gr



SUPE

🍃 Supa crema de rosii coapte **70 lei**

Supa de rosii coapte cu branza feta marinata,
pesto si plante aromatice - 250 gr

Bouillabaisse **110 lei**

O supă delicioasă și plină de arome,
cu fructe de mare si pește - 350 gr

SALATE

🍃 Salata cu burrata si piersici grill **80 lei**

Salata verde cu burrata, piersici grill,
rosii uscate si nuci pecan - 380 gr

Salată Caesar cu pui **90 lei**

Salată Romană, dressing Caesar, piept de pui, ou fiert, parmezan,
roșii cherry și crutoane aromate - 400 gr

Salată Caesar cu creveti **90 lei**

Salată Romană, dressing Caesar, creveti, ou fiert, parmezan,
roșii cherry și crutoane aromate - 400 gr

Salată cu Branza de capra **80 lei**

Salata verde cu ceapa echalote, branza de capra crocanta,
rosii cherry si mix de nuci - 350 gr



PASTE & RISOTTO

Spaghete cu creveti 90 lei

Spaghete cu creveti, rosii cherry, usturoi,
patrunjel si vin alb - 350 gr

Orzo cu baby calamari 80 lei

Orzo cu pesto, baby calamar, pamant de masline
si piment d'espelette - 300 gr

Risotto cu Saint Jaques 110 lei

Risotto saint jaques , sos bisque si plante aromatice - 300 gr

FELURI PRINCIPALE

Barbun grill 200 lei

Barbun la grill cu fenicul, piure de pastarnac,
portocala si sos bisque - 320 gr

Piept de rață 190 lei

Piept de rață gătit în frunze de cireș sakura,
cu piure de migdale, baby morcov și gastrique citric - 380 gr

Vrăbioară de miel 190 lei

Vrăbioara de miel cu ceapa verde grill, piure de ceapa arsa
si sos de ierburi - 350 gr

Muschi de Vita 280 lei

Muschi de vita cu legume grill si sos demiglace - 350 gr

Antricot de vită 250 lei

Antricot de vită cu millefeuille de cartof și
beurre café de Paris - 400 gr



BRÂNZETURI

Platou Brânzeturi 100 lei

Selecție de brânzeturi franțuzești, fructe confiate și miez de nucă - 200 gr

DESERT

Tort Fistic zmeura și litchi 45 lei

Pistachio bavaroise, blat crocant, inserție de zmeura,
litchi și trandafiri - 180 gr

Gianduja Cake 40 lei

Cremeux Gianduja, caramel cu alune de pădure,
short bread cacao - 100 gr

Yuzu Cake 45 lei

Ganache montee cu Yuzu, short bread,
jeleu de Yuzu, ganache montee vanilie - 120 gr

Exotic Coconut 35 lei

Mouse Coconut, exotic compote (ananas, mango,
fructul pasiunii și lime) biscuit crocant cacao - 110 gr

Hazelnut Mille Feuille 45 lei

Foi crocante cu alune de pădure, fistic și migdale, crema
de patiserie și fructe de pădure - 150 gr



Sparkling Afternoon Tea

O selectie de sandvisuri de tip finger-cut, mini-deserturi si
mini prajituri artizanale si fructe

250 lei/ for two

Champagne Afternoon Tea

Meniul de Sparkling Afternoon Tea servit cu
Champagne G.H. Mumm Cordon Rouge brut NV

300 lei/for two

Tasting Menu

*O experienta exclusiva de degustare de vinuri si
preparate casual fine dining creata de bucatari
iscusiti la Suter Palace.*

Cupa de sampanie de bun venit
Meniu 7-course casual Fine Dining cu asociere de vinuri
realizata de somelierul nostru

950 lei/pers

* Experientele culinare de mai sus sunt disponibile la cerere, cu rezervare prealabila.
