



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 Dan Tudor*

## STARTERS

### Terrine de foie gras Rougie cu Pain Brioche **170 lei**

Chutney de prune, smochine și caise confiate, brioche, gel  
de struguri și struguri murați - 200 gr

### Saint Jaques **130 lei**

Saint jaques cu piure de conopidă cu crumble de ciocolată albă,  
prosciutto crispy și gulie murată - 250 gr

### Beetroot Mille-Feuille **90 lei**

Mille-feuille de sfeclă, mousse de brânză de capră, pralină  
de nucă, sfeclă baby dulce-acrișoară, cruton de pâine cu  
maia și coulis de sfeclă - 200 gr

## THE MAIN EVENT

### Pan Fried Halibut **250 lei**

Steak de conopidă, piure de conopidă, bonbon de conopidă, kale crispy și sos beurre blanc - 250 gr

### Roasted Beet Risotto **230 lei**

Risotto de sfeclă cu brânză de capră și muguri de pin - 250 gr

### Chicken Supreme **250 lei**

Piept de pui Supreme, piure de cartofi catifelat cu unt, sos de ciuperci de pădure și fasole verde - 250 gr

### Barbary Duck **260 lei**

Piept de rață cu tortellini de rață confiată, gulie dulce-acrișoară, piure de păstârnac cu miere, sfeclă coaptă și sos de rață - 250 gr

### Lamb Sirloin **260 lei**

Vrăbioară de miel cu cassoulet de linte și piure de mazăre cu mentă - 250 gr

### Beef Fillet **280 lei**

Mușchi de vită cu ketchup de ciuperci, cartof fondant, ceapă crispy, spanac sote și sos Béarnaise - 250 gr

## SALADS

### Salată Verde **40 lei**

Salată verde cu roșii cherry și parmezan - 250 gr

### Salată Caesar cu pui **120 lei**

Salată română, anșoa, parmezan ras, piept de pui, crutoane din pâine cu maia, dressing Caesar și ou fiert moale - 400 gr

### Salată Caesar cu creveti **120 lei**

Salată română, anșoa, parmezan ras, creveți, crutoane din pâine cu maia, dressing Caesar și ou fiert moale - 400 gr

## DESERT

### Gianduja Chocolate Decadence **45 lei**

Simfonie de ciocolată cremoasă cu inserție de pralină din alune de pădure - 140 gr

### Pear Tarte Tatin **45 lei**

Pară caramelizată, aluat crocant cu unt și înghețată de vanilie - 170 gr

### Crème Brûlée **40 lei**

Cremă fină de vanilie acoperită cu caramel crocant - 150 gr

### Gogoși Homemade **35 lei**

Gogosi homemade cu iaurt, servit cu gem sau dulceața de sezon - 100 gr

### Suter ice cream selection **45 lei**

Înghețată artizanală asortată - 60 gr