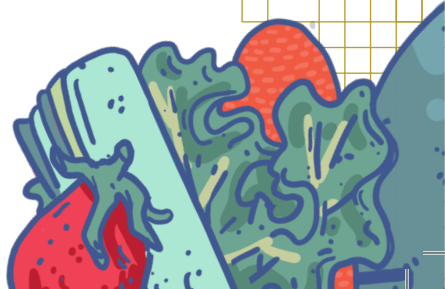
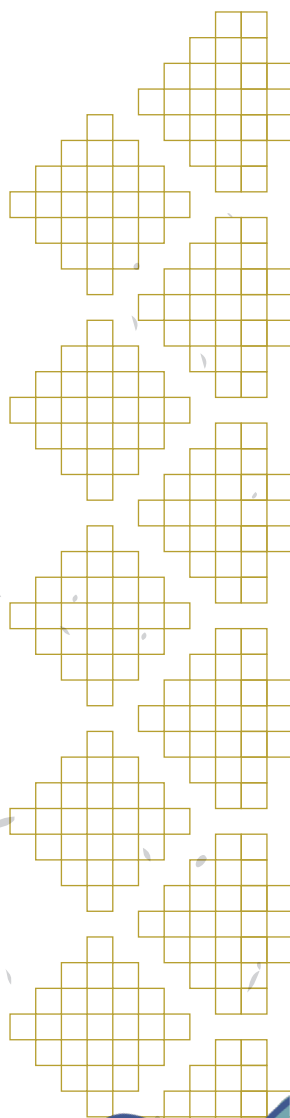




BUCĂTĂRIE
APROAPE
ROMÂNEASCĂ



MENIU
/
MENU



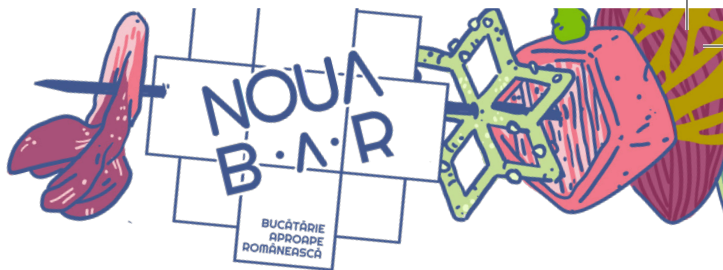


TO TAKE A SIP FROM — 29LEI

Licorile casei

- ◆ Compot de fructe de sezon
 - ◆ Limonadă Noua cu fân afumat și sirop de mușețel
 - ◆ Limonadă cu sirop de trandafir
 - ◆ Spritz de mere
 - ◆ Coke vs NOUA (cola de casă)
 - ◆ Cenușăreasa - borș, lămâie, violete, mușețel
 - ◆ Fata babei – dulceață de trandafiri, cordial dafin, fresh lămâie, apă tonică
 - ◆ Vin fiert aseasonat (băutură caldă)
-
- ◆ Sangria de NOUA 1000ml — 145LEI
fructe de sezon, caisată, lichior piersici, vin spumant

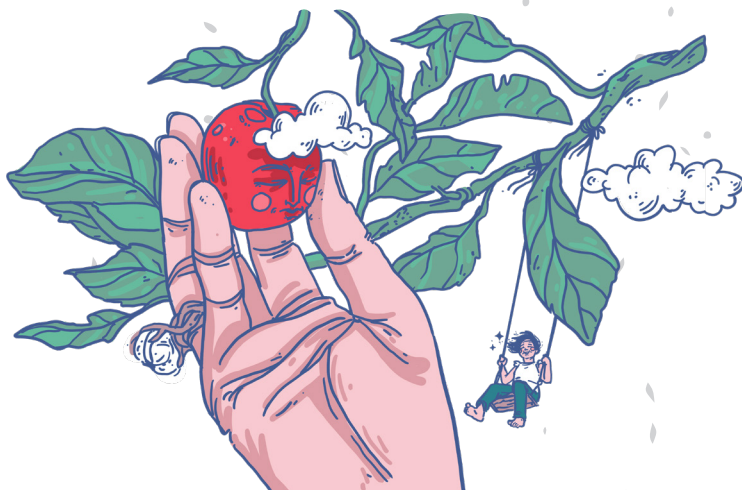




COCKTAILS — 43LEI

Cocktail-urile casei

- ◆ Fulg de nea - rom infuzat cu scorțișoară, lămâie, sirop de nucșoară, spumă de popcorn sărat
- ◆ Prâslea cel Sezonier - afinată, chimen, rozmarin, apă carbogazoasă
- ◆ Trandafir de la Moldova - gin, murată, cordial struguri, cherry soda, apă trandafiri
- ◆ Sara pe deal - vin ars, lichior alune de pădure, mere caramelizate
- ◆ Plugușorul - suc de mere, lichior de vanilie, bitter cacao, spumă de compot de mere/pere (băutură caldă)
- ◆ Sorcova - Vodka, ginger beer, muguri de brad, spumă de portocale
- ◆ Focul din sobă - gin, blend de ardei copt, sirop de hrean cu miere, Vetiver tonic
- ◆ Mos Gerilă - lichior de ouă, lichior de Migdale, lichior de portocale (băutură caldă)
- ◆ Harap Alb - țuică, lămâie, piper
- ◆ Măgareta - tequila, mezcal, borș, lime, paprika afumată
- ◆ Pater Smoked Negroni - țuică de prune Pater, Campari, vin roșu, mixed spices
- ◆ Leuștean Daiquiri - rom, vodka, sirop brad, lime, leuștean
- ◆ Ileana Cosânzeana - vișinată, lichior de zmeură, shrub de fragi, spumă de zmeură



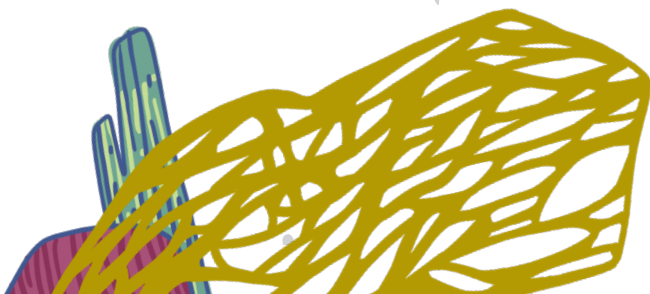


BEFORE EVERYTHING — 45 LEI

- ◆ “Coaste” de păstârnac și țelină cu unt brun glasate cu unt de arahide, servite cu sos de usturoi
Parsnip and Celeriac ribs with brown butter and peanut butter glaze, served with garlic sauce
- ◆ Pâinea casei cu caș afumat, unt, slăninuță și trufe negre
Our sourdough bread, smoked cheese, lardon and black truffles
- ◆ Icre de știucă în smântână afumată cu chives, pătrunjel și scoverguțe calde
Fried bread dough, pike roe with smoked sour cream parsley and chives
- ◆ ScoverPIZZA – Nduja de mangaliță, roșii, ricotta romanească și busuioc
Our take on fried pizza with mangelitsa nduja, tomatoes, urda cheese and basil
- ◆ Batoane crocante de măămăligă fiartă în zer, ou poșat, cremă de burduf și telemea de capră
Polenta sticks, poached egg, burduf cheese and sheep ‘telemea’
- ◆ Terină de urechi de porc și sos de hrean și boabe de muștar
Pig’s ears terrine, horseradish sauce and mustard seeds

JUST FOR KIDS — 50lei

- ◆ Șnițel de pui cu cartofi prăjiți în stilul nostru și ketchup de sfeclă
Crispy snitzel with fries our way and beetroot ketchup





TO BEGIN WITH — 51 LEI

- ◆ Mititei in crustă de cartofi prăjiți cu murături de casă și muștar de casă
“Mici” in fried potatoes crust with pickles and homemade mustard
- ◆ “Zacusca” noastră cu legume coapte și ierburi românești
Our “zacusca” with roasted veggies and Romanian herbs
- ◆ Cartofi copleși pe grătar, sos de cașcaval afumat și chives
Grill baked potatoes, smoked cheese sauce and chives
- ◆ Coltunași deschiși umpluți cu legume in stil Carbonara
Opened Dumplings Carbonara style
- ◆ Storceag de sturion acrit cu zer, cum se făcea odată
Whey soured sturgeon soup, like they used to make it once
- ◆ Ciuperci pleurotus in 2 texturi (la grătar și crocante), slăninuță, sos de ciorbă de burtă și ulei picant
Two textures of Pleurotus mushrooms (over fire and crunchy), smoked lard, tripe soup sauce and chilli oil
- ◆ Fasole cu cârnați - Lipie cu aromatice, carnat umplut cu fasole și carne din carnatii nostri de casa cu sosul propriu
Herb tortilla, sausage filled with beans and homemade sausage filling with its traditional sauce
- ◆ Tartar de vita – burrata din Bucovina, galbenus maturat și biscuiți de ierburi
Beef tartare – Burrata from Bucovina, aged egg yolk and herbs biscuits

TO CONTINUE (OVER AND OVER)

— 69 LEI

(1/2)

- ◆ Șaorma de Dunăre – Șalău crocant în frunze de mangold cu sos de plachie și sos de usturoi
Danube styled Shawarma – crispy zander in magold leaves with tomato sauce from Dobrogea and alioli sauce
- ◆ Ceafă de porc cu cartofi prăjiți în stilul nostru
Pork neck with fried potatoes, our style
- ◆ Orez cremos, pui de țară de Campulung, hribi, piele de pui crocantă și lămâie murată
Creamy rice, free-range chicken from Campulung, porcini, crispy chicken skin and cured lemon



TO CONTINUE (OVER AND OVER)

— 69 LEI

(2/2)

- ◆ Burger românesc cu ciuperci și pârjoală moldovenească servit cu buchet de ierburi de sezon
Romanian burger mushrooms and Moldavian fashioned meat patty, served with our herbal bouquet
- ◆ Frigăruie de cotlet cu umplutură de cârnați, cartofi stratificați, chutney de gogonele și sos tartar
Pork skewer with sausage filling, layered fried potatoes, green tomato chutney and tartar sauce
- ◆ Șnițel de pui, sos de ciuperci cu murături și salată verde
Crispy snitzel with mushrooms sauce and green salad
- ◆ Varză călită versiunea Noua (opțiune de post)
Cabbage Romanian style but our way
- ◆ Sărmăluță de pește cu mămliguță, boabe de muștar și mămliguță fiartă în zer
Romanian rolled cabbage filled with fish, mustard seeds and whey polenta
- ◆ Chifteluțe de obrăjori de vită în aromă de gulaș și mămliguță în 2 feluri cu murături de sezon și piure de varză coaptă
Beef checks meatballs in a goulash flavour and polenta 2 ways with homemade pickles and baked cabbage puree
- ◆ Țigăretă de miel rulată în carne de vită, cu ardei copt umplut, lăut și ierburi românești
Lamb rolled in beef, with roasted bell pepper, yoghurt and tabouleh salad Romanian style
- ◆ Biban de mare în sos de zeamă de varză, gulie murată și verdețuri la grătar
Sea bass in fermented cabbage sauce, pickled kohlrabi and greens over fire
- ◆ Tokanitza de midii cu usturoi sos de roșii și nduja de mangaliță
Mussels stew with tomatoes, garlic and mangalitza Nduja

ONLY ON OCCASION,
ONLY MEDIUM RARE
— 143LEI

- ◆ Selecția noastră de steak românesc
(nu avem mult, când se întâmplă să avem)
Cartofi noi în untură de manganită,
sosul casei și salată verde

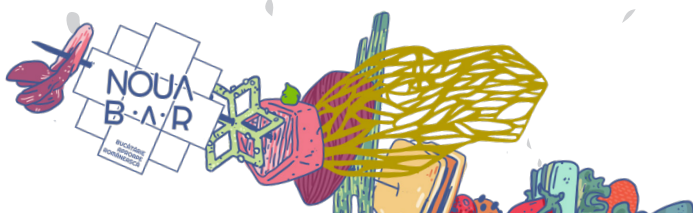
Our Romanian steak selection
(we don't have quantities when we have it)
Baby potatoes fried in manganitsa lard, our steak
sauce, greens salad

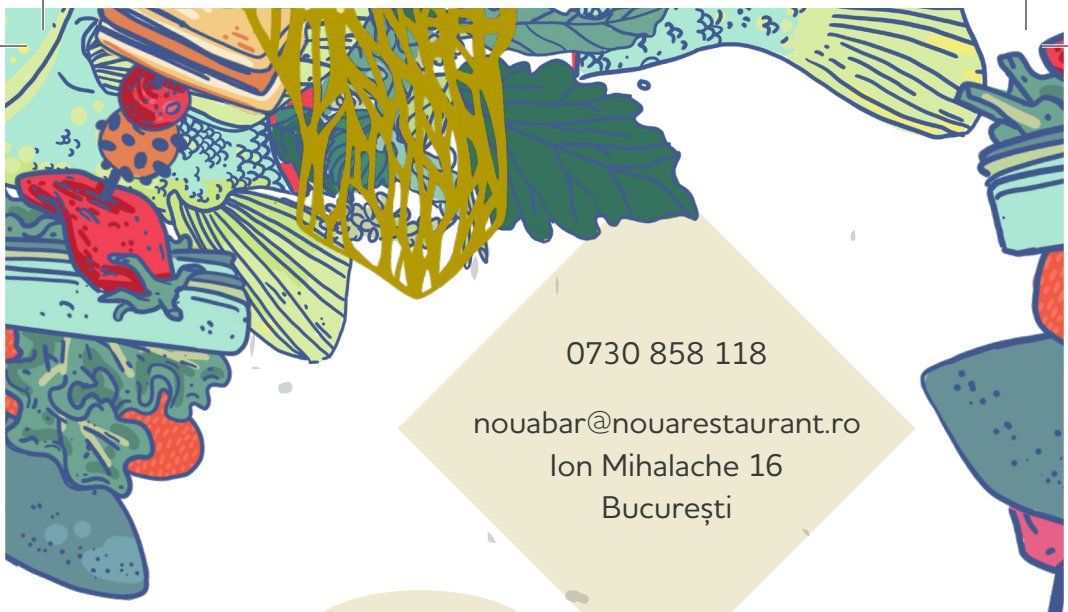
* întreabă ospătarul / ask the waiter

** poate fi vorba de antricot de vita, ceafa de manganita sau
vrabioara de miel / it's only beef, manganitsa pork or lamb

TO FINISH — 40LEI

- ◆ Griș cu lapte – spumă de fructe de pădure, sos de
mure și beza
Semolina porridge, berries cream, blackberries sauce and
meringue
- ◆ Papanas cu brânză de burduf, dulceață de gutui și
cremă de unt brun
Burduf cheese Romanian donuts, quince jam and caramelized
butter mousse
- ◆ Cănuță de “Vin fiert”
Panacotta, gingerbread, glühwein syrup reduction





0730 858 118

nouabar@nouarestaurant.ro
Ion Mihalache 16
București

TIPS & TRICKS

Pentru o desfășurare frumoasă a experienței pentru fiecare dintre noi, în principal pentru Dvs., Oaspetele nostru, dar și pentru noi cei care evoluează în Industria Fericirii.

NOUA B.A.R.

Este Bucătărie Aproape Românească. Ne găsiți pe Strada Ion Mihalache 16. Aici propunem un meniu à la carte inspirat din rigoarea și tehnicile formate la NOUA.

Ce este NOUA?

NOUA este restaurantul de degustare al lui Chef Alex Petricean, aflat pe Strada Popa Nan 7. Acolo construim meniuri sezoniere și lucrăm prin cercetare la o bucătărie românească mai avansată punând în scenă tradiția, dar și ingredientul local folosind principii de modernism.

NOUA B.A.R. aduce aceleași principii într-un format à la carte mai relaxat.

Fiecare farfurie este completă

Rețetele sunt concepute în echilibru. Nu putem exclude sau adăuga ingrediente la cerere. Putem adapta doar în situații medicale pentru anumite preparate. Întrebați echipa noastră ce variante avem.

Preferințele de masă

Încercăm să ținem cont de dorințe, dar nu putem garanta o masă anume. Organizăm sala astfel încât toți oaspeții să aibă loc, iar uneori împărțim mesele pentru că la Noua este vorba și despre comunitate și anume de a aduce oamenii mai aproape unii de alții în jurul mâncării.

Timpul la masă

Aveți la dispoziție 2 ore. Dacă spațiul ne permite, îl putem prelungi. Spuneți-ne și vedem cum putem continua.

Copiii

Sunt oameni și sunt importanți pentru Dvs., cât și pentru noi. Au nevoie de spațiu. Spuneți-ne dacă vă însoțesc, ne organizăm mai bine când știm din timp.

