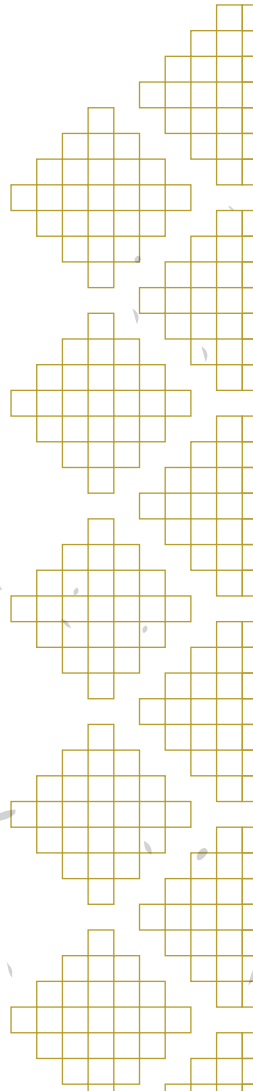
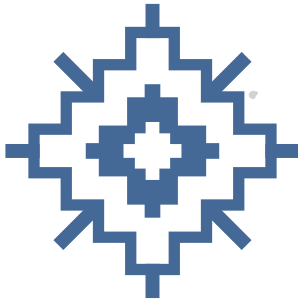




BUCĂTĂRIE
APROAPE
ROMÂNEASCĂ

MENIU
/
MENU

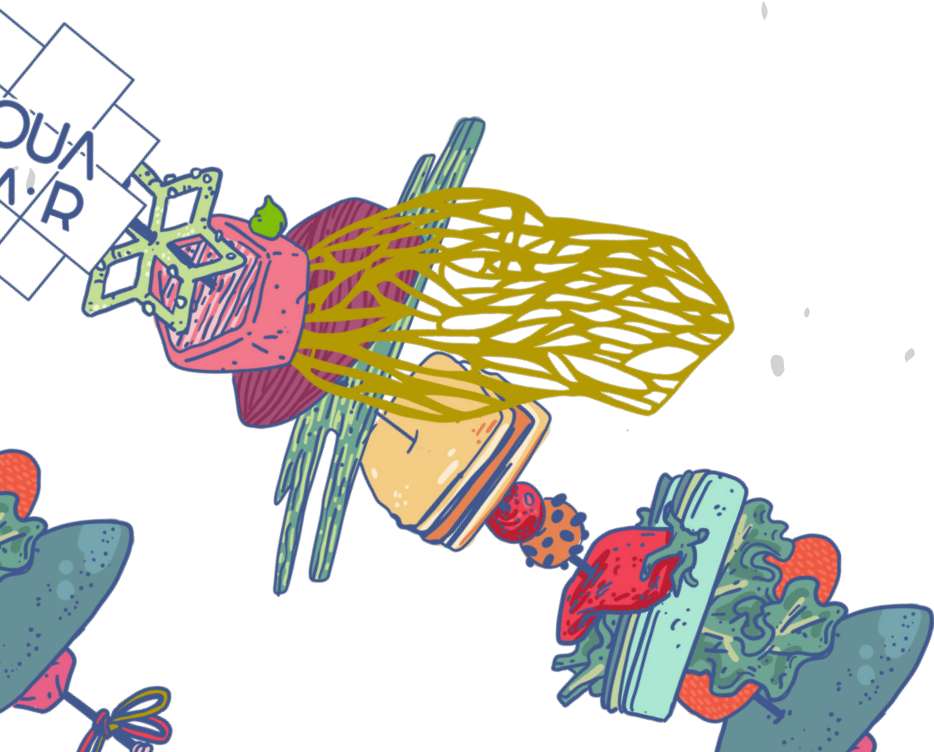


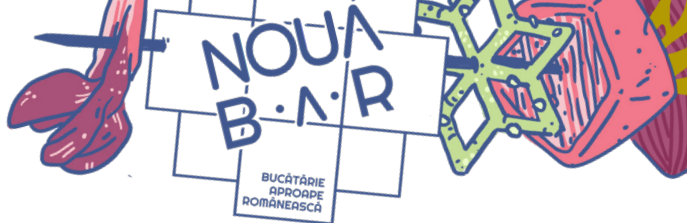


TO TAKE A SIP FROM — 29LEI

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 căpșuni, cordial dafin, fresh lămâie, apă tonică
 - ◆ Cold brew / Cold brew tonic
 - ◆ Iced tea cu mușețel și hibiscus
-
- ◆ Sangria de NOUA 1000ml — 145LEI
fructe de sezon, caisată, lichior de piersici, vin spumant



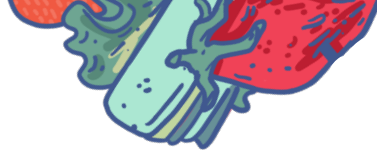


COCKTAILS — 43LEI

Cocktail-urile casei

- ◆ Verde de Obor - limoncello, tequila, castravete, spumă de mărar
- ◆ Nea' Caisă – caisată, cold brew de ceai alb, oxymel
Păcală - rachiu de struguri, reducție de căpșuni, soda de grapefruit
- ◆ Prâslea cel Sezonier- căpșunată, lichior de cacao, tarhon
- ◆ Bucurescopolitan - vodka, triplu sec, trandafir, lămâie
lute ca săgeata - vodka, apio, miere, wasabi, busuioc
- ◆ Harap Alb – țuică, lămâie, piper
- ◆ Margareta - 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





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
- ◆ Coclinta noastră cu dovlecel și telemea de oaie, sos de castraveți murați cu bors
Our “coclinta” filled with zucchini and romanian cheese, served with a pickled cucumber and borscht dressing
- ◆ Cartofi copti 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
- ◆ 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
- ◆ Carpaccio de biban, cu sarmuzac lipovenesc, măămăligă fiartă în zer și chips de usturoi
Sea bass carpaccio vs tartare with tomato salsa, whey-cooked polenta and garlic chips
- ◆ Salată din asortiment de tomate și piperchi machedonesti, cremă de brânză din urdă și telemea
Tomato Salad with Piperchi and a whipped telemea cream

TO CONTINUE (OVER AND OVER)

— 69 LEI

(1/2)

- ◆ Ceafă de porc cu cartofi prăjiți in 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 pârjoală moldovenească și mâncărică redusă de roșii**
Romanian burger with Moldavian patty and slow-reduced tomato relish
- ◆ **Frigăruie inspirata de multiculturalitatea Dobrogei, cu carne de miel, limbă de vită, slăninuță de manganită și bulgur românesc facut de Marinush**
Skewer of adana style meat, beef tongue, mangelitsa fat and Romanian bulgur
- ◆ **Șnițel de pui, sos de ciuperci cu murături și salată verde**
Crispy schnitzel with mushrooms sauce and green salad
- ◆ **Icre de fasole cu Pleurotus, chimichurri din ierburi românești (opțiune vegana)**
Bean puree with Pleurotus and chimichurri made with Romanian herbs
- ◆ **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 varză călită în stil modern**
Beef checks meatballs in a goulash flavour and polenta 2 ways with homemade pickles and baked cabbage
- ◆ **Țigaretă de miel rulată în carne de vită, cu ardei copt umplut, lăurt 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
- ◆ **Tokenitza de midii cu usturoi sos de roșii și nduja de manganită**
Mussels stew with tomatoes, garlic and mangelitza Nduja

ONLY ON OCCASION,
ONLY MEDIUM RARE
— 143LEI

- ◆ Selecția noastră de steak românesc
(nu avem mult, când se întâmplă să avem)
Terină de cartofi triplu prăjiți, sosul casei
și salată verde

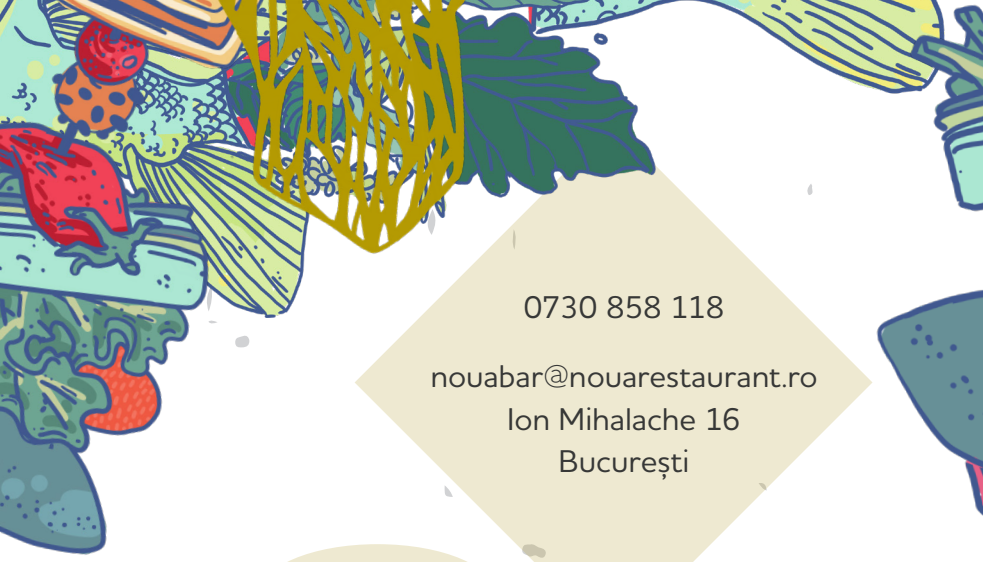
Our Romanian steak selection
(we don't have quantities when we have it)
Baby potatoes fried in mangelitza lard, our steak
sauce, green salad

- * întreabă ospătarul / ask the waiter
- ** poate fi vorba de antricot de vita, ceafa de mangelitza sau
vrabioara de miel / it's only beef, mangelitsa pork or lamb

TO FINISH — 40LEI

- ◆ Papanas cu brânză de burduf, cireșe, și cremă de unt brun
Burduf cheese Romanian donuts, cherries and caramelized
butter mousse
- ◆ Brioche însiropată cu cola de casă, înghețată cu miso
și sos de caramel cu borș
Brioche soaked in homemade coke with miso ice-cream and
caramel sauce with borscht
- ◆ Înghețată de căpșuni cu busuioc, reducere de oțet
balsamic și supă de căpșuni
Strawberry and basil ice cream with balsamic reduction and
chilled strawberry sirop





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 principiile 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.

