

NOUA B·A·R

BUCĂTĂRIE APROAPE ROMÂNEASCĂ

BUCĂTĂRIE
APROAPE
ROMÂNEASCĂ

MENIU / MENU

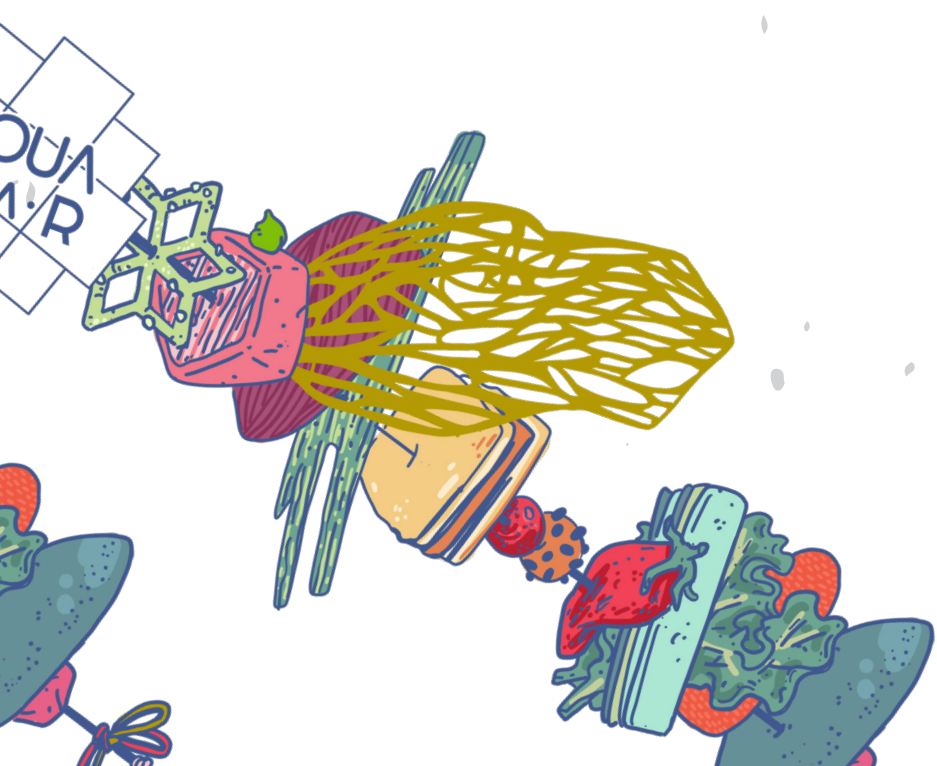




TO TAKE A SIP FROM — 29LEI
Licorile casei

- 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 prune, cordial dafin, fresh lămâie, apă tonică
- Vin fiert asezonat (băutură caldă)

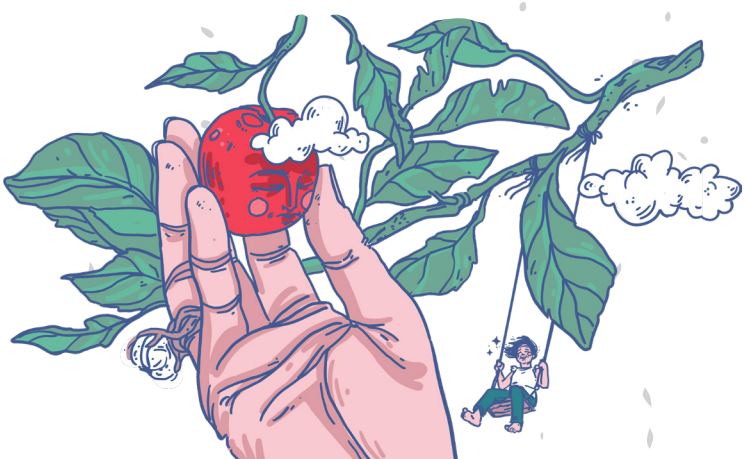
- SANGRIA DE NOUA — 145LEI
  fructe de sezon, caisată, lichior de piersici, vin spumant



NOUA B·A·R
BUCĂTĂRIE APROAPE ROMÂNEASCĂ

COCKTAILS — 45LEI
Cocktail-urile casei

- Fulg de Nea – rom spiced, sirop de nucșoară, lămâie, spumă de popcorn sărat
- Ruginiu – lichior de bergamotă, dovleac, pickle soda
- Rumeneală – lichior de unt de arahide, pâine prăjită, mușețel, bitter ciocolată
- Prâslea cel Sezonier- afinată, murată, vinars, salvie și piper timut
- Mos Ion Roată – țuică de prune infuzată cu slănină, miere afumată cu fân, apă de roșii și ardei copt
- 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



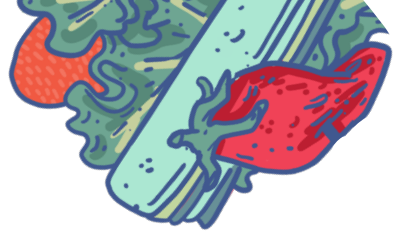
BEFORE EVERYTHING — 45 LEI

- Pâinea casei cu caș afumat, unt, slăninuță și trufe negre
  Our sourdough bread, smoked cheese, lardon and black truffles
- Icre de știucă in smântână afumată cu chives, pătrunjel și scoverguțe calde
  Fried bread dough, pike roe with smoked sourcream parsley and chives
- Icre de crap intinse pe focaccia cu maia, sfeclă roșie, kale si ulei de ceapa
  Carp roe emulsion spread, sourdosu focaccia, beetroot, kale and scalion oil
- ScoverPIZZA – Nduja de mangaliță, roșii, ricotta romanească și busuioc
  Out take on fried pizza with mangalitsa nduja, tomatoes, urda cheese and basil
- Batoane crocante de mămăligă fiartă în zer, cremă de burduf, cremă de caș afumat și gălbenuș deshidratat
  Crispy polenta sticks, creamy burduf cheese, smoked cheese cream and dehydrated egg yolk

JUST FOR KIDS — 50lei

- Șnițel de pui cu cartofi prăjiți in stilul nostru și ketchup de sfeclă
  Crispy snitzel with fries our way and beetroot ketchup
- ''Puțișoare'' de casă cu sos de roșii și busuioc
  Homemade pasta with tomato sauce and basil





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
- Cartofi copți pe grătar, sos de cașcaval afumat și chives
  Grill baked potatoes, smoked cheese sauce and chives
- Coltunași deschiși umpluți cu varză călită și jumări de mangalița, in stil Carbonara
  Opened Dumplings filled with baked cabbage and mangalitza crisp, Carbonara style
- Borșul pescarului din Galați – acrit cu mult bors dres cu rosii si cimbru si butterfish pe plita
  Fisherman's Borscht from Galați soured up with lots of borscht and tomatoes and infused with thyme wit butterfish a la plancha
- Carpaccio de biban, cu sarmuzac lipovenesc, mămăligă fiartă în zer și chips de usturoi
  Sea bass carpaccio vs tartare with tomato salsa, whey-cooked polenta and garlic chips
- Salată de iarnă cu crutoane inmuiate in apă de roșii, telemea și spumă de zacuscă
  Winter salad with croutons soaked in tomato juice, telemea cheese and zacusca cream
- Terină de urechi și ciolan de porc afumat cu sos de hrean și boabe de muștar
  Pork ear and smoked knuckle terrine with horseradish sauce and mustard seeds.
- Tartar de vită – burrata din Bucovina, gălbenuș maturat și biscuiți de ierburi
  Beef tartare – Burrata from Bucovina, aged egg yolk and herbs biscuits

TO CONTINUE (OVER AND OVER) — 73 LEI

- Ceafă de porc cu cartofi prăjiți in stilul nostru
  Pork neck with fried potatoes, our style
- Pui de țară de Campulung cu risotto din couscous tătăresc, piure de hribi si lamaie confiata
  Free-range chicken from Câmpulung with Tatar couscous risotto, porcini puree and confit lemon
- Frigăruie inspirata de multiculturalitatea Dobrogei, cu carne de miel, limbă de vită, slăninuță de mangaliță și bulgur românesc
  Skewer of adana style meat, beef tongue, mangalitsa fat and Romanian bulgur
- Șnițel de pui, sos de ciuperci cu murături și salată verde
  Crispy snitzel 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 aerodinamică din obrăjori de vită, cu boabe de muștar și mămăliguță fiartă in zer
  Romanian rolled cabbage filled with beef cheecks, mustard seeds and whey polenta
- Țigaretă de miel rulată in carne de vită, cu ardei copt umplut, laurt și ierburi românești
  Lamb rolled in beef, with roasted bell pepper, yoghurt and tabouleh salad Romanian style
- Biban de mare in 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
- Imam bayildi vs Moussaka de vinete cu ragu de miel , sos de branza de burduf și vrăbioară de miel la gratar
  Imam Bayildi vs Moussaka with eggplant, burduf cheese sauce, sheep ragu and lamb loin over grill
- Pulpă de bibilică confit în sos de ostropel, cu mămăligă ''lotto'' și rapane
  Confit guinea fowl in ostropel sauce, with ''lotto'' polenta and whelks

ONLY ON OCCASION

a. Selecția noastră de steak românesc
(nu avem mult, când se intâmplă să avem) –
only medium rare — 150lei

b. Calcan gătit pe plită, cu sos de ciorbă de burtă,
șunculiță de mangalița și ardei iute — 120lei

c. Pui de țară gătit slow la grătar pe cărbuni — 250lei

Fiecare preparat va fi servit cu terină de cartofi triplu prăjiți,
sosul casei și salată verde

a. Our Romanian steak selection
(we don't have quantities when we have it) –
only medium-rare

b. Grilled turbot with romanian tripe soup sauce,
mangalitsa pork fat fresh chili

c. Free range chicken slow cooked over charcoal

Each dish will be served with Triple fried potatoes terrine in
mangalitza lard, our steak sauce, green salad

* întreabă ospătarul / ask the waiter

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

TO FINISH — 40LEI

- Papanași 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
- Plăcintă dobrogeană în 2 straturi cu cremă de iaurt și
  pere confiate
  Dobrujan pie in 2 layers with yogurt cream and pear confit







0730 858 118

nouabar@nouarestaurant.ro
Ion Mihalache 16
Bucuresti

