MOSAFIR

MENIU
de Toamnă

Pentru a consulta lista completa de alergeni si valori nutritionale va rugam scanati QR

MOSAFIR

Bistronomie • Gâlgâl • Potol

DE SIMȚIT

main

Steak frites (for Bourdain) - Vită românească – rump steak (chiulotă), servită cu cartofi prăjiți și sos Béarnaise - 94 lei / 180 g carne, 150 g cartofi prăjiți, 80 g sos
Wine pairing: Poggio IL Seggio Bolgheri 2023 (Merlot, Cabernet Sauvignon) - 48 lei /125 ml

Urfa armenească - kebab de miel de la Berke, vinete prăjite, sos de roșii coapte, sos de iaurt cu tahini și usturoi, turtă de casă - 68 lei / 330g
Wine pairing: Davino - Ceptura rouge: Dealu Mare (Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească Neagră) - 43 lei / 125 ml

Pui Kiev - piept de pui umplut cu unt aromatizat cu usturoi, pătrunjel și sos de ciuperci - 60 lei / 350g
Wine pairing: Dagon Clan - Last barrel: Dealu Mare (Pinot Noir) - 35 lei / 125 ml

Vrăbioară de miel (Ferma Berke) cu sos cu prune, piure de țelină cu miso, viță de vie crocantă - 85 / 280g
Wine pairing: Știrbey Ordinul de Malta: Drăgășani (Merlot) - 48 lei / 125 ml

“Captura zilei” (pește) cu sos Beurre Blanc și verdețuri de sezon - 96 lei / 300g
Wine pairing: Inurrieta Orchidea Blanco: Navarra (Sauvignon Blanc) - 29 lei / 125 ml

Gnocchi parizieni trași la tigaie cu unt și cimbrișor proaspăt, sos de dovleac copt pe jar și brânză maturată - 58 lei / 280 g
Wine pairing: Carassia Blanc de Blancs Brut: Crișana (Chardonnay) - 43 lei / 125 ml

Tocăniță de legume și ciuperci de sezon - legume coapte, ciuperci fripte în unt brun, ardei iute, cremă de gălbenuș cu brânză horezu și cremă de balmoș (mămăligă fiartă în zer) - 58 lei / 350g
Wine pairing: Marjan Simcic: Slovenia (Sauvignon Vert) Brda classic - 38 lei / 125 ml

O “bestie” de cârnat la bardă (produs IGP) cu piure de cartofi cu nucșoară, sos de piper, murăturile noastre - 64 lei / 330g
Wine pairing: Crama Ferdi Unchiu Puiu: Dealu Mare (Merlot, Shiraz, Blaufränkisch) - 33 lei / 125 ml

MOSAFIR

Bistronomie • Gâlgâl • Potol

Secrete din cămară!

Jar stins — 0% alcool
140 ml — 46 lei

Suc de vișine
Ciocolată neagră
Frunze de ceai negru afumat Lapsang Souchong



Fructat, afumat acidulat.

Raftul cu Negroni
120 ml — 48 lei

Gin cu rubarbă și ghimbir
Bitter Campari
Cordial White Penja Pepper
Vermouth francuzesc



Aromat, bitter, condimentat.

Lemn dulce
120 ml — 48 lei

Votcă aromatizată cu pere
Cordial de Palo Santo
Lichior de vanilie
Vermouth alb francuzesc



Fructat, lemnos, condimentat.

Peltea
140 ml — 48 lei

Gin cu gutui
Cordial de ciocolată albă
Fino sherry
Pickle soda (apă cu castraveți murați)



Fructat, mineral, salin.

MOSAFIR

Bistronomie • Gâlgâl • Potol

Secrete din cămară!

Măr copt
120 ml — 48 lei

Bourbon infuzat cu mere
Cordial de scorțișoară
Lichior de caramel
Fino sherry



Gurmand, caramelizat, dulce.

Licoare — Vermouth
60 ml — 36 lei

Vermouth infuzat cu căpșune și tonka



Aromat, fructe roșii, vanilat.

Esență tare — Dry Martini
100 ml — 48 lei

Gin infuzat cu alge marine
Vermouth alb franțuzesc
Măsline



Sec, salin, umami.

MOSAFIR

Bistronomie • Gâlgâl • Potol

DE ÎNCEPUT

Unt de casă făcut din smântână coaptă, cu pâinea casei (33 lei / 30 g / 50 g)

Wine pairing: Champagne Drappier Carte D'Or brut - 53 lei / 125 ml

Maritozzo cu cremă de icre (crap) și sfeclă coaptă, icre proaspete de păstrăv, kale crocant și ceapă murată (38 lei / 130g)

Wine pairing: Davino Alba Valahica: Dealu Mare (Fetească Albă) - 41 lei / 125 ml

Biftec tartar din chiulotă (vită românească) cu slăninuță afumată și cremă sabayon (59 lei / 180 g)

Wine pairing: Artuke Tinto: Rioja (Tempranillo) - 38 lei / 125 ml

Un fel de piperchi: gogoșar copt cu mousse de telemea de vacă, telemea prăjită și ulei aromatizat cu busuioc (41 lei / 160 g)

Wine pairing: Philipp Kuhn Blanc de Noir: Pfalz (Spätburgunder) - 33 lei / 125 ml

Sarma prăjită: obrajiori de vită slow-cooked în foaie de viță murată, prăjită în tempura și cremă de iaurt de la Cășăria Dunar cu pul biber și sos de iaurt cu borș și castraveți murați (44 lei / 160 g)

Wine pairing: Chateau Pegau Cuvee Maclura: Cotes du Rhone (Grenache, Syrah) - 34 lei / 125 ml

Parfait din ficat de pui cu magiun de prune, cornișon murat

și pâinea casei (46 lei / 120g)

Wine pairing: Maison Jean-François Protheau Chardonnay: Burgundia (Chardonnay) - 38 lei / 125 ml

DE COMPLETAT

-**salată verde** cu dressing spumat - (32 lei / 180 g)

-**cartofi prăjiți** cu brânză frământată și ulei verde (32 ron/350 g)

-**piure cremos** de cartofi infuzat cu nucșoară și piper (32 lei / 200g)

DULCE

"Ștrudel cu mere": mille-feuille crocant cu dulceață de mere și cremă patiseră, servit cu caramel cald din suc de mere (36 lei / 150g)
Cheesecake basc cu păstârnac, caramel sărat cu ciocolată neagră (36 lei / 150g)

MOSAFIR

Bistronomie • Gâlgâl • Potol

Secrete din cămară!

Măr copt
120 ml — 48 lei

Bourbon infuzat cu mere
Cordial de scorțișoară
Lichior de caramel
Fino sherry



Gurmand, caramelizat, dulce.

Licoare — Vermouth
60 ml — 36 lei

Vermouth infuzat cu căpșune și tonka



Aromat, fructe roșii, vanilat.

Esență tare — Dry Martini
100 ml — 48 lei

Gin infuzat cu alge marine
Vermouth alb franțuzesc
Măsline



Sec, salin, umami.

MOSAFIR

Bistronomie • Gâlgâl • Potol

DE ÎNCEPUT

-**Unt de casă** făcut din smântână coaptă, cu pâinea casei

(33 lei / 30 g / 50 g)

Wine pairing: Champagne Drappier Carte D'Or brut - 53 lei / 125 ml

-**Biftec tartar din chiulotă** (vită românească) cu slăninuță

afumată și cremă sabayon (59 lei / 180 g)

Wine pairing: Artuke Tinto: Rioja (Tempranillo) - 38 lei / 125 ml

-**Maritozzo cu cremă de icre** (crap) și sfeclă coaptă, icre proaspete de păstrăv, kale crocant și ceapă murată (38 lei / 130g)

Wine pairing: Davino Alba Valahica: Dealu Mare (Fetească Albă) - 41 lei / 125 ml

-**Un fel de piperchi:** gogoșar copt cu mousse de telemea de vacă, telemea prăjită și ulei aromatizat cu busuioc (41 lei / 160 g)

Wine pairing: Philipp Kuhn Blanc de Noir: Pfalz (Spätburgunder) - 33 lei / 125 ml

-**Sarma prăjită:** obrajiori de vită slow-cooked în foaie de viță murată, prăjită în tempura și cremă de iaurt de la Cășăria Dunar cu pul biber și sos de iaurt cu borș și castraveți murați

(44 lei / 160 g)

Wine pairing: Chateau Pegau Cuvee Maclura: Cotes du Rhone (Grenache, Syrah) - 34 lei / 125 ml

- **Parfait din ficat de pui** cu magiun de prune, cornișon murat

și pâinea casei (46 lei / 120g)

Wine pairing: Maison Jean-François Protheau Chardonnay: Burgundia (Chardonnay) - 38 lei / 125 ml

MOSAFIR

Bistronomie • Gâlgâl • Potol

DE RĂCORIT

Limonadă/Limonadă cu soc/Limonadă cu trandafiri
- 27 ron / 240 ml (suc de lămâie, sirop de miere/ soc/trandafir, apă)

Cola/Cola Zero - 17 ron

Apă tonică Artisan Indian 200 ml - 22 ron

Apă minerală / plată Dorna (0.75 L) - 19 ron

CEAI

Infuzie de fructe (intreabă ospătarul) - 22 ron

Ceai negru - 22 ron

Ceai verde - 22 ron

DE CAFELIT
(SPECIALTY COFFEE BY ORIGO)

Single/Double Shot 20 ml/40 ml - 16/18 ron

Cappuccino 150 ml -19 ron

(20 ml cafea-130 ml cremă de lapte)

Flat White 220 ml - 21 ron

(40 ml cafea -180 ml cremă de lapte)

Latte/Iced Latte 220 ml - 22 ron

(20 ml cafea - 200 ml lapte spumat cu gheață)

Espresso Tonic 220 ml - 27 ron

(200ml apă tonică, 20 ml cafea)

Variantă **lapte vegetal** - 4 ron

(VERMOUTH-URI LA MOSAFIR)

Vermouth Bodegas Alvear Rojo (Spania) (60 ml) - 36 ron
Gust ușor picant, floral, arome prăjite, cafea

Vermouth Aperitiv Mamaia (România) (60 ml) - 36 ron
Gust catifelat și echilibrat, plante și notele dulci de must

Vermouth Carlo Alberto Rosso (Italia) (60 ml) - 36 ron
Gust exotic, cireașă, boabe de tonka, portocală, ierburi sălbatice, fructe roșii

Vermouth Carlo Alberto Bianco Extra Dry (Italia) (60 ml) - 36 ron
Gust ușor citric, ierburi aromatice și ierburi sălbatice

Vermouth La Quintinye Royal Rouge (Franța) (60 ml) - 36 ron
Gust dulce-amărui, eucalipt, alune, cireșe, afine, zmeură și note de vanilie

Vermouth Moena (Ungaria) (60 ml) - 36 ron
Gust floral, cu note citrice, note fine de ierburi și condimente (pe bază de vin de Tokaji)

Vermouth Dos Déus Smoked (Spania) (60 ml) - 36 ron
Gust afumat, cu note de fructe caramelizate, lemn dulce și scortișoară

Vermouth 9 di Dante Inferno (Italia) (60 ml) - 37 ron
Gust echilibrat cu note florale, nucșoară și busuioc, acompaniate de ierburi și condimente

Vermouth Antica Formula (Italia) (60 ml) - 39 ron
Note de vanilie, fructe uscate, citrice, migdale, stafide și cuișoare

DE ÎNCHEIAT

Cognac Fanny VSOP, 40 ml - 42 ron
Pater Gutui 40%, 40 ml - 35 ron
Pater Pere 37%, 40 ml - 35 ron
The Glenlivet Founder's Reserva 40 ml - 33 lei
Maker's Mark Bourbon 40 ml - 30 lei

BERE

Zăganu (Pilsner) 330 ml - 26 ron