

STARTERS

Foie Gras cu chutney de pere si spuma de armagnac Foie gras, chutney de pere, crutoane din brioche, spuma de armagnac, ceapa murata, gel de vin rosu	220 gr	90
Tartar de vita Black Angus cu ceapa crocanta si Grana Padano Vita Black Angus, capere, cornison, salota murata, ou confiat, chips de ceapa, ceapa crocanta, sos tartar, crema de Grana Padano	220 gr	90
Ceviche de Somon Gravlax Somon, emulsie de chivas , castravete, suc de portocala si lime, ulei de chives, crutoane din brioche, caviar vegan	140 gr	85
Stridii Gillaudeau Stridii, sos mignonette, sos ponzu, sos ghimbir cu jalapeno	250 gr	30/buc
Crema de homar cu crochete de creveti Crema de homar, creveti, metaxa, salota, patrunjel	230 gr	50
Saint Jacques la Josper cu unt aromatizat Scoici Saint Jacques la gratar Josper, unt aromatizat	60 gr	35/buc
Maduva la Josper cu gel de hrean Maduva de vita, sos de usturoi confiat, gel de hrean, salota murata	380 gr	55
Salata vegana gourmet Avocado, quinoa, humus, caviar vegan, rodie, muguri de pin, dressing lamaie	330 gr	50
Branza de capra caramelizata cu texturi de sfecla Branza de capra caramelizata, piure de sfecla, sfecla marinata, crumble si pralina de nuca coapta, zahar brun	200 gr	50
Fritto Misto Creveti, caracatita si calamar deep fried cu sosurile casei (sos ceapa arsa, sos ustruroi copt, sos de ardei capia)	320 gr	60

SALATE

Salata gourmet cu creveti Creveti, mango, avocado, rosii cherry, mix de salata baby gem si romaine, ceapa murata, dressing de lamaie si chips de orez	320 gr	75
Salata cu muschi de vita Argentina Muschi de vita Argentina, cartof dulce copt, chips de parmezan, rosii cherry, rodie, dressing de alune de padure, rucola si mix de salata	340 gr	85

MAIN COURSE BY JOSPER

Muschiulet de porc iberico sous-vide cu piure de castane Muschiulet de porc Iberico, piure castane, vinegreta trufe, sos cremos trufe, shimeji murate	380 gr	210
Secreto Iberico cu porumb copt usor picant si sos chimichurri Secreto iberico, porumb copt, sos chimichurri	380 gr	170
Snitel de Vita cu sos de ardei copt Antricot vita Uruguay, panku, ou, faina, sos de ardei gras, lamaie, parmezan, sare cu carbune activ	450 gr	180
Vrabioara de miel pe pat de piure de mazare Vrabioara de miel, piure de mazare, sos de vin rosu, vinegreta fistic, sare cu carbune activ, chips de mazare	350 gr	115
Piept de rata pe pat de crema de morcov cu unt ars Piept rata, piure de morcov, unt ars, baby morcov, chips morcov, sos cremos de trufe	420 gr	105
Caracatita mediteraneeana cu texturi de cartofi si masline Tentacul de caracatita, chips de cartof mov, cartof copt, masline, sos alioli cu usturoi copt, spuma de cartof infuzata cu rozmarin	350 gr	130
Butterfish pe pat de piure de topinambur Butterfish, piure topinambur, chips topinambur, brocolini, salsa de capere cu patrunjel, chips de mazare	350 gr	110
Pui Coquelet marinat si cartofi gratinati Pui coquelet, cartofi gratinati, sos de ceapa arsa	460 gr	95

PASTE

Tagliolini cu Homar Tagliolini proaspete, homar, sos rosii, unt, vin alb, rosii cherry, patrunjel	320 gr	190
Mafalde cu ragu de mistret si caprioara Paste mafalde, ragu de mistret si caprioara, scaglie de Grana Padano	360 gr	85
Pappardelle cu creveti in sos de unt si vin alb Pappardelle proaspete, creveti, unt, usturoi, patrunjel, chilli, vin alb	320 gr	80
Pappardelle Carbonara Pappardelle proaspete, guanciale, Grana Padano, oua	280 gr	75

SUPA

Supa crema de conopida cu crumble de grana padano si ulei de vanilie Conopida, cartof, ceapa, smantana, vanilie, rodie, crumble de Grana Padano si unt ars	280 gr	40
---	--------	----

PREMIUM SELECTION BY JOSPER

Showtime Beef Duet Muschi de vita Argentina si Vrabioara Black Angus pe tigaie grill incinsa cu unt aromatizat, usturoi si focaccia de casa	500-600 gr	400
Antricot Black Angus Creekstone USDA Prime grain fed, maturat 28 de zile	350 gr	290
T-Bone Black Angus Creekstone USDA Prime (500-700 gr) grain fed maturat 28 de zile	500-700 gr	390
Porterhouse Black Angus Creekstone USDA Prime (900-1100 kg) grain fed maturat 28 de zile	900-1100 gr	620
	ASK THE WAITER!	
Tomahawk Black Angus USA Greater Omaha Prime Cut (1.2-1.6kg) maturat 28 zile	pret / kg	660
Antricot Black Angus Uruguay grain fed, maturat 28 zile	300 gr	185
Vrabioara Black Angus Uruguay grass fed, maturat 28 zile	350 gr	180
Muschi de vita Blockhouse Argentina grain fed, maturat 28 zile	250 gr	170

Sos la alegere: Bearnaise, Sos de vin rosu, Sos cremos de trufe, Sos chimichurri, Sos de ardei copt, Sos alioli cu usturoi confit, Sos de ceapa arsa sau sos de piper

BURGER

Burger Wagyu Carne wagyu, chifla briosa, salata, sos de trufe, ciuperci king oyster, castraveti murati, ceapa caramelizata	360 gr	120
Burger Raclette Carne vita Black Angus, branza Raclette, castraveti murati, sos mustar boabe, chifla briosa	360 gr	85
Burger GastroBar Carne vita Black Angus, salsa de trufe, bacon, blue cheese mayo, cheddar, ardei copt, ceapa caramelizata, chifla briosa	360 gr	75
Crispy Chicken Burger Snitel din piept de pui, inele de ceapa, cheddar, sos insanity, dulceata de ardei iute, castravete murat, salata verde	380 gr	65

GARNITURI

Cartofi prajiti	250 gr	25
Cartofi prajiti cu Grana Padano, usturoi si ierburi aromatate	280 gr	30
Cartof dulce copt cu harisa, rucola si Grana Padano	250 gr	35
Piure de cartofi cremos cu salsa de trufe	250 gr	35
Gratin de Cartofi, cu smanata infuzata cu usturoi si cimbru	200 gr	35
Ardei Padron la Josper	150 gr	30
Ciuperci King Oyster la Josper cu unt aromatizat	220 gr	40
Porumb copt usor picant	200 gr	30
Brocolini tras la tigare cu usturoi si cimbrisor	180 gr	40
Mix de legume coapte cu vinegreta de menta	200 gr	35
Salata verde	120 gr	25

DESERT

Baba au Rhum	180 gr	35
Baba, sirop portocale, crema branza, lichior portocale		
Amaretto Crème Brûlée	150 gr	40
Crème Brûlée cu oua, zahar, lapte, migdale		
Texturi de Ciocolata	180 gr	40
Semisfera ciocolata, inghetata ciocolata, Disaronno, stafide, ganache de ciocolata, crumble de cacao, visine, chips ciocolata, sos de ciocolata		



*Pentru a consulta lista de
alergeni si valori nutritionale
scaneaza aici.*