

éto – cuisine of now

meniu de autor
ACASĂ



À LA CARTE / RO

*cea mai personală continuare a unei conversații
pe care éto o poartă încă de la început*

alex mazăreanu roberto lăduncă florin marin robert bizadea alexandra zmau andrei vargo
vlad costea claudiu ionescu teofil grigore lavinia lahmatoș emanuel pătrașcu marius mincă
dias gihan cătălina burlacu alexia stan sorin stoica

langoș

ciuperci de pădure, leurdă, telemea veche de Sibiu

salată din Grădina Corbilor

cu ce am cules astăzi de prin grădină

storcean

nisetru, morcovi, mărar

cârnati de Pleșcoi

fasole, castraveti, boia afumată

serviciu de pâine și unt

icre de știucă

telemea, smântână, murături de casă

pește marin

mидii, gulie murată

șnitel de porc Mangaliță

legume coapte, kale

antricot de vită

dovlecel, mangold, ceapă coaptă

momite de vitel

cartofi, zeamă de varză, vită de vie

arpacăș

gulie vs morcovi

txuleta - Tara Bascilor

pentru doua persoane

vrăbioară de miel

fasole verde, topinambur, castraveti murati

compot de vară

fructe de sezon, smântână acră, cimbru

caise

sac, iaurt

vișine

brioche bun, lapte, vișine

scânteia

67 lei

55 lei

60 lei

65 lei

55 lei

65 lei

miezul

170 lei

230 lei

250 lei

90 lei

90 lei

70 lei / 100 gr

150 lei

concluzia

55 lei

55 lei

55 lei