éto · cuisine of now

meniu de autor
Recolta



À LA CARTE / RO

Ce am cules. Ce am păstrat.
Ce aducem acum la masă.

alex măzăreanu · roberto lăduncă · florin marin · robert bizadea
alexandra zmau · andrei varga · vlad costea · claudiu ionescu
teofil grigore · lavinia lahmatov · emanuel pătrașcu · marius mincă
dias gihan · cătălina burlacu · sorin stoica · oana paraschiv

scânteia

langoș — 67 lei
urechi de porc, varză, hrean

jumări — 60 lei
turte de casă, conopidă murată

pești stâncoși — 65 lei
fenicul, salicornia

vinete — 60 lei
ketchup de ardei kapia, brânză de Meșendorf

salău — 75 lei
murături de casă, XO românesc

serviciul de pâine și unt — 55 lei

miezul

antricot de vită — 250 lei
topinambur, dovleac, demiglace

pastramă de berbecuț — 125 lei
fasole, carne de Pleșcoi

bibilică — 140 lei
conopidă, gutui, castraveți murați

șnițel din porc Mangalița — 235 lei
morcovi, varză murată

pește marin — 170 lei
midii, garizi de Marea Neagră

porumbel — 175 lei
alune de pădure din Alba Iulia, mangold, gutui

txuleta - Țara Bascilor — 73 lei / 100 gr
pentru două persoane

concluzia

mere — 55 lei
lămâie neagră, caramel

pere — 55 lei
ciocolată neagră, alune de pădure