

FOOD MENU

SCAN TO SEE OUR
NUTRITIONAL MENU



COLD & RAW

TUNA TATAKI WITH PONZU SAUCE, MANGO AND CHIVES 94 LEI

ton* tataki cu sos ponzu și mango 120g/ 50g 1E 215.58 kCal / 903.58 Kj
(gluten, soia, pește, lactoză, sulfiți, poate conține urme de fructe cu coajă lemnoasă și susan)

SALMON TATAKI WITH PONZU, MANGO AND CHIVES 92 LEI

somon* tataki cu sos ponzu și mango 120g/50g 1E 291.58 kCal / 1213.58 Kj
(gluten, soia, pește, lactoză, sulfiți, poate conține urme de fructe cu coajă lemnoasă și susan)

BEEF TARTARE WITH A SMALL CABBAGE SALAD 170 LEI

tartar de vită servit pe un pat din salată de varză 200g 3E 204.44 kCal / 852.69 Kj
(ou, sulfiți, muștar, poate conține urme de soia și gluten)

DUO TARTARE: TWO TYPES OF FISH, TUNA AND SALMON, SEASONED WITH WASABI, TRUFFLE AND LEMON JUICE 130 LEI

două tipuri de tartar, ton* și somon, cu Wasabi, trufe și suc de lămâie 320g 14E 213.23 kCal / 887.74 Kj (gluten, soia, pește, lactoză, muștar, poate conține urme de fructe cu coajă lemnoasă și susan)

DIPS

ROASTED TOMATOES WITH CHILI AND CHEESE 56 LEI

roșii la cuptor cu brânză și chili 170g 222.63 kCal / 927.69 Kj
(lactoză, susan, sulfiți, poate conține urme de fructe cu coajă lemnoasă)

ROSTED RED PEPPER CREAM WITH FRESH POMEGRANATE 50 LEI

pastă de ardei copti cu nuci și semințe de rodie 150g 264.28kcal / 1105.74 kj
(alune, semințe de susan)

PASTE MADE OF GOAT CHEESE AND SPANISH CHORIZO 78 LEI

pastă cremoasă din brânză de capră și cârnat chorizo 120g 299.02 kcal / 1241.85 kj
(lactoză, poate conține urme de fructe cu coajă lemnoasă)

GUACAMOLE BOWL - FRESH YOU CAN'T FAKE 59 LEI

guacamole proaspăt pregătit direct la masă 250g 177.39 kCal / 735.62 Kj (sulfiți)

NAAN: FRESH INDIAN TANDOORI FLAT BREAD 22 LEI

naan: pâine gătită proaspăt în cuptorul indian 110g 353.76 kCal / 1482.07 Kj
(gluten, ouă, lactoză)

* - ingredientul / produsul a fost congelat; valorile nutriționale kCal și Kj sunt exprimate / 100g
E - e-uri (pentru mai multe informații privind preparatele noastre vă rugăm să consultați meniul QR)

SOMETHING TO START

CHEESE ROLLS WITH BLACK TRUFFLES 57 LEI

foietaj crocant* umplut cu brânză de capră și trufe 150g 2E 319,45kcal / 1337 kJ
(gluten, lactoză, ou)

FRESH BOILED EDAMAME WITH SEA SALT 52 LEI

edamame* cu sare de mare 250g 129.00 kCal / 539.00 Kj (soia)

CRISPY FRIED CALAMARI WITH LEMON ZEST AND CHILI 88 LEI

calamari* crocanți cu lămâie și chili 200g 2E 210.58 kCal / 885.68 Kj
(moluște, poate conține urme de gluten)

KARAAGE CHICKEN WITH BLACK SESAME MAYO 79 LEI

pui crocant în stil japonez cu sos de susan negru 220g / 40g 6E 477,46kCal /
1998 Kj (alune, dioxid de sulf, ouă, muștar, gluten, soia)

SEAFOOD

TIGER PRAWNS WITH SPICY PONZU 130 LEI

creveți* tiger la grătar în ponzu picant 240g 3E 300.85 kCal / 1247.49 Kj
(crustacee, sulfiți, derivate din pește, soia, gluten, susan)

GRILLED OCTOPUS TENTACLES WITH ROASTED GARLIC SAUCE 175 LEI

caracatiță* la grătar cu sos de lămâie și usturoi copt 150g/50g 1E 279.40 kCal
/ 1157.63 Kj (moluște, lactoză, ou, muștar, sulfiți, migdale, poate conține
arahide și alte fructe cu coajă lemnoasă)

ALASKA BLACK COD WITH A MISO AND MIRIN SAUCE 150 LEI

cod* negru de Alaska cu sos de miso și mirin 150g 141.27 kCal / 598.43 Kj
(gluten, pește, soia, sulfiți)

* - ingredientul / produsul a fost congelat; valorile nutriționale kCal și Kj sunt exprimate / 100g
E - e-uri (pentru mai multe informații privind preparatele noastre vă rugăm să consultați meniul QR)

GRILLED TUNA STEAK WITH GUACAMOLE 130 LEI

steak de ton* la grătar cu guacamole 150g/60g/40g 5E 289.44 kCal / 1211.86 Kj
(gluten, pește, lactoză, soia, susan)

SHIO TARE SEABASS 145 LEI

biban de mare cu sos ponzu făcut în casă 200g 1E 592 kJ / 141,48 kcal
(pește, soia, gluten, semințe de susan, crustacee, moluște)

MEAT FROM THE ROBATA

SPICY BEEF TENDERLOIN WITH HOT SESAME AND SWEET SOY 189 LEI

mușchi de vită picant cu susan condimentat și soia dulce 200g 6E
315.12 kCal / 1313.28 Kj (lactoză, soia, gluten, susan, ou, sulfiți, muștar)

GRILLED THAI CURRY CHICKEN IN TAMAL CORN LEAVES 84 LEI

piept de pui pregătit în stil thailandez, servit în frunză de porumb 320g 1E
204,95 kcal / 858 kJ (pește, susan, poate conține urme de fructe cu coajă lemnoasă,
precum alune, migdale, arahide)

KOREAN BBQ WITH SECRETO IBERICO AND KIMCHI SALAD 240 LEI

carne de porc iberic gătită la robata, glazurată cu sos korean și murături asiatice 220g
255,21kcal / 1068 kJ (susan, soia, sulfiți)

YAKITORI BEEF SKEWERS MARINATED IN GINGER SOY 165 LEI

frigărui de vită yakitori marinate în soia cu ghimbir 160g 4E 265.88 kCal / 1113.83 Kj
(gluten, soia, derivate din pește, crustacee și moluște, sulfiți, poate conține urme de
susan și de fructe cu coajă lemnoasă)

BEEF BULGOGI WITH CUCUMBER BANCHAN 145 LEI

mușchi de vită feliat pregătit în stil corean, servit cu castraveți murați în condimente
asiatice picante 6E 300g/50g 160.69 kCal / 672.32 Kj (semințe de susan, gluten, soia,
dioxid de sulf, pește)

TONKATSU - CRISPY PANKO-CRUSTED PORK MEAT WITH TONKATSU SAUCE AND MAYONNAISE 94 LEI

Tonkatsu - Carne de Porc gătită lent, prăjită în crustă crocantă de panko, cu sos
tonkatsu și maioneză 235g/60g 4E 1687 kJ / 403,09 kcal
(ouă, muștar, gluten, semințe de susan)

DUCK BREAST WITH YUZU & TONKA SAUCE 150 LEI

piept de rață servit cu sos de yuzu și tonka 250g/50g 1522 kJ / 363.77 kCal
(lactoză)

* - ingredientul / produsul a fost congelat; valorile nutriționale kCal și Kj sunt exprimate / 100g
E - e-uri (pentru mai multe informații privind preparatele noastre vă rugăm să consultați meniul QR)

WOK & VIETNAMESE

NEM RAN - VIETNAMESE FRIED ROLLS WITH MINCED PORK/ PRAWNS AND SQUID 52 LEI / 58 LEI

pachețele* vietnameze umplute cu legume și carne de porc sau creveți* și

Calamari* 180g/50g 2E/3E 262.57 kCal / 1095.02 KJ

(ou, soia, susan, sulfiți, derivate din pește, crustacee și moluște/ou, crustacee, moluște, soia, susan, sulfiți, derivate din pește, crustacee și moluște)

JAP CHAE GLASS NOODLES WITH BEEF AND LOTS OF VEGETABLES 120 LEI

tăitei jap chae cu carne de vită* și legume din abundență 350g 6E

213.91 kCal / 889.54 KJ (gluten, soia, susan, arahide, alune de pădure sulfiți, derivate din pește, crustacee și moluște)

JAPANESE UDON NOODLES STIR FRIED IN BUTTER WITH NORI AND PRAWNS 110 LEI

noodles japonezi udon cu creveți*, alge nori și unt 350g 6E

233.89 kCal / 978.40 KJ (gluten, lactoză, crustacee, soia, susan, arahide, alune de pădure sulfiți, derivate din pește, crustacee și moluște)

SALADS

YAM SOM-O SALAD 59 LEI

salată thailandeză cu pomelo 300g 1E 110,63 kcal / 463 kJ

(arahide, soia, gluten)

PICANTE DE PEPINO 57 LEI

salată de castraveți, mărar verde, miso și coriandru 300g 87,38 kcal / 366 kJ

(migdale, susan, soia, gluten, muștar, arahide)

* - ingredientul / produsul a fost congelat; valorile nutriționale kCal și KJ sunt exprimate / 100g
E - e-uri (pentru mai multe informații privind preparatele noastre vă rugăm să consultați meniul QR)

VEGETABLES & SIDES

GRILLED ASPARAGUS WITH SEA SALT FLAKES 56 LEI

sparanghel la grătar cu fulgi de sare 120g 186.13 kCal / 768.17 Kj
(ou, lactoză, sulfiți)

BROCCOLINI GOMAAE 62 LEI

broccoli cu sos asiatic și susan 140g 74,6kcal / 312 kJ (susan, soia, sulfiți)

MISO ROASTED EGGPLANTS 52 LEI

vinete coapte marinate în miso 120g 163.35kcal / 683.45 kJ
(semințe de susan, soia)

FRIES WITH SEA SALT/ TOGARASHI/ GARLIC/ FERMENTED CHEESE 38 LEI

cartofi prăjiți cu sare/ togarashi / usturoi / pecorino 200g 143.88 kCal / 601.64 Kj
(derivate din lapte, ou)

STICKY RICE 40 LEI

orez lipicios gătit în stil asiatic 170g 1E 256.06 kCal / 435.3 Kj

MASHED POTATOES & TRUFFLES 62 LEI

piure de cartofi cu trufe 220g 1E 629.89 Kj / 150.33 kCal
(lactoză, gluten)

* - ingredientul / produsul a fost congelat; valorile nutriționale kCal și Kj sunt exprimate / 100g
E - e-uri (pentru mai multe informații privind preparatele noastre vă rugăm să consultați meniul QR)

DESSERT

RASPBERRY FLAMING ALASKA, SHORTBREAD, PISTACHIO CRUMBLE, SEEDS, POMEGRANATE AND RASPBERRY COULIS 96 LEI

prăjitură* flambată Alaska, umplută cu sorbet de zmeură, garnisită cu granule de fistic, semințe, rodie și sirop de zmeură 300g 4E 271.30 kCal / 1146.02 Kj
(gluten, lactoză, ou, soia, fistic, poate conține urme de fructe cu coajă lemnoasă, arahide)

CHOCOLATE LAVA CAKE 80 LEI

vulcan de ciocolată 370g 7E 286.32 kCal / 1190.84 Kj
(gluten, lactoză, ou, soia, poate conține urme de fructe cu coajă lemnoasă și arahide)

COCONUT MOUSSE COVERED IN CHOCOLATE WITH PINEAPPLE SORBET 68 LEI

mousse de cocos* învelit în ciocolată servit cu sorbet de ananas 220g 6E 552.73 kCal / 2286.18 Kj (gluten, lactoză, ou, soia, poate conține urme de fructe cu coajă lemnoasă, arahide)

CARAMEL AND GIANDUJA CHOCOLATE BAR WITH RASPBERRY SORBET 75 LEI

baton* de caramel și ciocolată gianduja servit cu sorbet de zmeură 150g 5E 555.56 kCal / 2311.65 Kj (gluten, lactoză, ou, soia, alune de pădure, poate conține urme de fructe cu coajă lemnoasă, arahide)

SOUFFLÉ SURPRISE (for 10 persons) 340 LEI

soufflé surprise - desert cu beza italiană și înghețată (pentru 10 persoane) 1500g 320,49kcal / 1360 kJ
(ouă, gluten, lapte, arahide, soia, alune, dioxid de sulf 1E (produs/ din produs congelat)

YOUR CHOICE OF A HOMEMADE FRATELLINI DESSERT

desert Fratellini făcut în casă la alegere (*Verifică meniul Fratellini*)
(gluten, ouă, derivate din lapte, alune de pădure, migdale, nuci)

* - ingredientul / produsul a fost congelat; valorile nutriționale kCal și Kj sunt exprimate / 100g
E - e-uri (pentru mai multe informații privind preparatele noastre vă rugăm să consultați meniul QR)
