

MENIU

STARTERS

CARPACCIO DE LUP DE MARE 150 gr 55
Coaja de lamaie, ulei de masline

ICRE DE STIUCA 100 gr 55
Ceapa rosie, chives, ulei aromatizat

CREVETI IN SOS DE UNT 200 gr 68
Rosii cherry, ceapa verde, usturoi, patrunjel

CREVETI A.O.P. 200 gr 65
Usturoi, ulei de masline, peperoncino, ansoa, ardei kapia

FOIE GRAS CU TRUFE 80 gr 75
Sos de fructe de padure

BIFTEC TARTAR 150 gr 85
Castravete murat, ceapa, ou, mustar, sos Worchester, sos spicy

CAMEMBERT LA CUPTOR 120 gr 45
Rozmarin, stafide, nuci, miere cu trufe

SELECTIE BRANZETURI 150 gr 65
Comte, Brie, Blue cheese, dulceata ardei iute, fructe deshidratate

TO SHARE

FOCCACIA 150 gr 20

SALATA MIX 100 gr 25

MAINS

PESTE EN PAPILLOTE 400 gr 89
Ardei kapia, dovlecel, usturoi, sparanghel, ceapa verde, patrunjel

SARDINE PE PLITA 200 gr 65
Lamaie, dressing

COTLET DE PORC IBERIC 350 gr 79
Piure din cartof copt cu trufe si ceapa verde, ceapa crispy, sos demi-glace

MUSCHI DE VITA (Argentina) 350 gr 149
Foie Gras, piure de telina, sos din oase

ANTRICOT DE VITA (Argentina) 350 gr 155
Cartofi prajiti, parmezan, patrunjel, salata de ridiche alba

SNITEL DIN MUSCHI DE VITA 350 gr 115
Panko, parmezan, cartofi prajiti, sos allioli

DESSERT

TIRAMISU 150 gr 35

CIOCOLATA DE CASA 100 gr 35
Cu trufe si caramel sarat

BRUNCH

SAMBATA SI DUMINICA 12:00-15:00

OUA BENEDICT 250 gr 49
Focaccia, somon fume, rosii cherry, Sos Olandez

OUA SCRAMBLED 250 gr 49
Focaccia, pancetta, avocado

OMLETA CU CHEDDAR 250 gr 49
Focaccia, pancetta

IAURT GRECESC CU MUSLI 200 gr 49
Nuca si fructe deshidratate

*preturile sunt exprimate in LEI



LISTA ALERGENI

