

10/ Meniu / Menu



Starters / Aperitive

1. Somon gravlax 85 lei

*Somon gravlax, cremă de brânză cu citrice, icre de somon și castravete.
Salmon gravlax, citrus cream cheese, salmon roe, and cucumber.*

2. Terină de foie gras 120 lei

*Terină de foie gras cu geluri de fructe de pădure și pâine brioche.
Foie gras terrine with wild berry gels and brioche bread.*

3. Camembert 70 lei

*Camembert copt, cu sos de fructe de pădure, miere, rozmarin și nuci.
Baked Camembert with berry sauce, honey, rosemary, and walnuts.*

4. Trio de post 45 lei

*Zacuscă, hummus și salată de vinete servite cu pită grecească.
Vegan trio: zacusca, hummus, and eggplant salad served with Greek pita.*

Salate / Salads

1. Salată cu legume coapte 45 lei

*Legume de sezon coapte cu sos de iaurt cu tahini.
Roasted seasonal vegetables with yogurt-tahini dressing.*

**pentru varianta de post intrebati ospatarul!*

2. Salată cu vită 85 lei

*Ardei gras, roșii cherry, rodie, rucola, mușchi de vită și dressing asiatic.
Bell pepper, cherry tomatoes, pomegranate, arugula, beef tenderloin, and Asian dressing.*

3. Salată Caesar cu piept de pui sau creveti 65/80 lei
Aceași descriere.

Supa / Paste / Risotto

1. Supă cremă de dovleac cu gorgonzola 35 lei
Supă cremă de dovleac, semințe de dovleac, gorgonzola și uleiuri aromatice.
Pumpkin cream soup with pumpkin seeds, gorgonzola, and aromatic oils.

**pentru varianta de post intrebati ospatarul!*

2. Supa zilei 35 lei
O supă plină de savoare care te surprinde diferit în fiecare zi.
The soup of the day—flavorful and always surprising.

3. Paste cu creveți 80 lei
Aceași descriere.

4. Paste carbonara 60 lei
Guanciale, gălbenuș de ou și parmezan.
Guanciale, egg yolk, and parmesan.

5. Risotto cu ciuperci 89 lei
Orez arborio, ciuperci de pădure, trufe, unt și parmezan.
Arborio rice, forest mushrooms, truffles, butter, and parmesan.

Main / Feluri principale

1. Creveti în sos de vin 95 lei
Creveti Black Tiger, usturoi, roșii cherry, vin și unt.
Black Tiger shrimp with garlic, cherry tomatoes, wine, and butter.

2. Somon 80 lei

*Somon glazurat în sos teriyaki.
Salmon glazed in teriyaki sauce.*

3. Vrabioară de vită 115 lei

*Vrabioară de vită în sos de piper verde.
Beef sirloin with green pepper sauce.*

4. Burger de vită 75 lei

*Burger de vită cu dulceață de ceapă, bacon și brânză Camembert.
Beef burger with onion jam, bacon, and Camembert cheese.*

5. Șnițel de pui/vită 59/95 lei

*Piept de pui sau mușchi de vită în crustă crocantă de panko.
Chicken breast or beef tenderloin in a crispy panko crust.*

6. Coaste de porc 80 lei

*Coaste de porc gătite lent cu sos barbecue.
Slow-cooked pork ribs with barbecue sauce.*

Side / Garnituri

1. Cartofi prăjiți 19 lei

*Cartofi prăjiți cu usturoi și pătrunjel.
Fried potatoes with garlic and parsley.*

2. Mix de salată 19 lei

*Mix de salată cu roșii cherry și dressing din oțet Xérès.
Mixed salad with cherry tomatoes and Xérès vinegar dressing.*

3. Sparanghel 35 lei

*Sparanghel soté cu unt și usturoi.
Sautéed asparagus with butter and garlic.*

4. Orez basmati 18 lei

*Orez basmati cu unt.
Basmati rice with butter.*

5. Legume soté 25 lei

*Ardei kapia, ciuperci, sparanghel, ceapă și unt.
Sautéed vegetables: kapia pepper, mushrooms, asparagus, onion, and butter.*

6. Salată coleslaw 18 lei

Varză, țelină, morcov și maioneză de casă.

Coleslaw with cabbage, celery, carrot, and homemade mayo.

7 Muraturi asortate 30 lei