

ORA
bistro

MENIU

ORA

bistro

BITES

Nocellara Olives

Măsline verzi în ulei aromatizat.

100 gr

25 ron

Baby Squid

Baby calamari cu aioli.

150 gr

35 ron

King Prawns

Creveți în unt și usturoi cu pepperoncino.

150 gr

35 ron

Glazed Pork Cheek

Obrăjori de porc glazurați în sos de vin.

120 gr

35 ron

Homemade Sourdough

Pâine de casă albă și neagră cu maia și unt cu anșoa.

300 gr

25 ron

ON ICE

Stridii Proaspete

120 gr

40 ron

MENIU

ORA

bistro

TO SHARE

Beef Tomahawk 1,4 kg 550 ron

Cu cartofi prăjiți și salată de rucola cu shallots glazurate în balsamic.

Platou de fructe de mare 1,315 kg 550 ron

Homar, baby calamari crispy, king prawns, midii în sos de vin și caracatiță cu sos salsa și aioli cu șofran.

GRILL

Antricot 300 gr 250 ron

Antricot de vită maturat 21 de zile, salată de rucola și shallots glazurate cu balsamic.

Muschi File 200 gr 230 ron

Mușchi de vită cu salată de rucola și shallots glazurate cu balsamic.



SALATE

Salată de sfeclă 250 gr 35 ron

Sfeclă coaptă, rucola, mere verzi, nuci, brânză de capră și dressing balsamic.

Salată de caracatiță 250 gr 45 ron

Caracatiță proaspătă, fenicul, rodie, shallots, gulie, pară, mărar și dressing japonez

Salată Caesar cu pui 400 gr 100 ron

Salată română, piept de pui, anșoa, parmezan, crutoane, ou fiert și dressing Caesar.

Salată Caesar cu creveți 400 gr 120 ron

Salată română, creveți, anșoa, parmezan, crutoane, ou fiert și dressing Caesar.

MENIU

ORA

bistro

FROM THE LAND

Suter Beef Burger 400 gr 75 ron

Maioneză cu trufe, brânză cheddar, gem de bacon și ceapă crispy.

Șnițel din cotlet de vițel 400 gr 150 ron

Cotlet de vițel, salată și maioneză cu lămâie.

FROM THE SEA

Lobster Thermidor 840 gr 400 ron

Homar, salată, sos Thermidor și cartofi

Limbă de mare cu lamaie 500 gr 300 ron

Limbă de mare cu spanac și sos de capere.

Biban de Mare in crusta de sare 550 gr 300 ron

Biban de mare cu morcovi glazurați și sos de unt cu capere.

MENIU

ORA

bistro

VEGETARIAN

Tagliatelle cu Ciuperci Sălbaticice 300 gr 75 ron

Tagliatelle proaspete, mix de ciuperci și parmezan.

Supă de praz cu cartofi 300 gr 55 ron

Praz, cartofi și scones cu brie și parmezan.

Burrata cu Gutui 175 gr 60 ron

Burrata cu piure de gutuie și muguri de pin pesto.

SIDES

Broccolini 200 gr 30 ron

Broccolini cu pepperoncino și fulgi de migdale trași la tigaie.

Cartofi prăjiți cu parmezan și trufe 300 gr 35 ron

Cartofi prăjiți cu sare de mare și rozmarin 300 gr 30 ron

Cartofi noi la cuptor cu brânză feta și chives 300 gr 35 ron

Salată de Kale 150 gr 30 ron

Salată kale cu usturoi, parmezan, lămâie și sos de iaurt.

Morcovi glazurați 250 gr 30 ron

DESERT

Gianduja Chocolate Decadence 140 gr 45 ron

Simfonie de ciocolată cremoasă cu inserție de pralină din alune de pădure.

Pear Tarte Tatin 170 gr 45 ron

Pară caramelizată, aluat crocant cu unt și înghețată de vanilie.

Crème Brûlée 150 gr 40 ron

Cremă fină de vanilie acoperită cu caramel crocant.

Gogosi Homemade 100 gr 35 ron

Gogosi homemade cu iaurt, servit cu gem sau dulceata de sezon.

Suter Ice Cream Selection 60 gr 45 ron

Înghețată artizanală asortată.