Rămâi la cină

Cina la Brutangerie, cu vinuri românești alese
Rezervări: 0770 222 299 sau pe iaLoc

SÂMBĂTĂ, 28 NOIEMBRIE · ORA 19:00

Degustare de vinuri Davino Iacob

Iacob Alb, Iacob Rosé și Iacob Roșu, de la crama **Davino** din Dealu Mare, prezentate la masă alături de cina comandată din meniu. Doar cu rezervare.

Degustarea e **din partea casei** pentru cei cu rezervare · 0770 222 299 sau pe iaLoc

APERITIV

Tartar de vită **67**
Vită tăiată la cuțit, cu gălbenuș, capere, muștar și pâine prăjită cu maia

Ceviche cu somon și mango **69**
Somon marinat în lime, cu mango, ceapă roșie, coriandru, ardei iute și chips din pâinea noastră

Saint-Jacques **75**
Trei scoici rumenite în unt, pe piure de conopidă, cu lămâie · 3 buc.

Burrata cu dovleac copt **59**
Semințe de dovleac prăjite, ulei de salvie și pâine cu maia

Pară și gutuie coapte **49**
Cu brânză de capră, miere și nuci caramelizate

VEGETARIAN

Risotto cu porcini **75**
Cu hribi, parmezan și unt, terminat cu ulei de trufe

Tartă cu ratatouille **69**
Dovlecel, vinete și roșii, coapte pe sos de ardei copți, în coajă de tartă din făină de secară. Cu sos cald de roșii coapte și busuioc, turnat la masă

Parmigiana în pâine cu maia **79**
Vinete prăjite în straturi cu sos de roșii, mozzarella, parmezan și busuioc, gratinate în pâinea noastră. Cu burrata ruptă la masă, ulei de busuioc și roșii confiate

FEL PRINCIPAL

L'Entrecôte de Paris **99**
Antricot de vită la plită, feliat, cu sos de ierburi și cartofi prăjiți

Somon la plită **69**
File de somon cu lămâie și ierburi. Garnitură la alegere: piure de țelină, de cartofi sau de mazăre, 25 lei

Tagliatelle cu stridii și caviar **159**
Tagliatelle de casă cu stridii pochate, castravete și beurre blanc, cu 5 g de caviar. Rețeta lui Marco Pierre White

Chateaubriand **119**
Mușchi de vită Black Angus din mijlocul fileului, copt și feliat, cu sos la alegere: béarnaise sau piper verde. Garnitură la alegere: piure de țelină, de cartofi sau de mazăre, 25 lei

Cotlete de berbecuț **119**
Trei cotlete la plită, cu ulei de măsline și lămâie · 3 buc. Garnitură la alegere: piure de țelină, de cartofi sau de mazăre, 25 lei

Parmentier de iepure confiat **139**
Cu foie gras, sub piure de cartofi, gratinat cu pesmet din pâinea noastră și hribi. Vine în cocotte, cu sos de ciuperci turnat la masă

VEDETA SERII · DIN PARTEA CASEI

Cărucior de pâine

7 feluri de pâine din brutăria noastră, 3 unturi aromate, ulei de măsline și aceto.

Tot de pe cărucior: ciuperci sălbatice pe pâine prăjită · **32 lei**

LA FINAL

Desertul casei **35**
Pâinea pierdută din Paris, cu sos de caramel și, la alegere, înghețată de vanilie, frișcă, cremă de ciocolată sau mascarpone

Crème brûlée **37**
Cu gutuie coaptă și scorțișoară

Brutangerie

Prețurile sunt în lei și includ TVA. Vin la pahar și la sticlă, din lista noastră de vinuri.
Alergeni: întreabă ospătarul sau scanează codul. Vinul se servește doar persoanelor peste 18 ani.