



Meniu

– Brasserie –

CAFÉ NOBLESSE

**BUCĂTĂRIE CU SPECIFIC
LEVANTIN & MEDITERANEAN**

CĂLĂTORIA GUSTULUI!



Brasserie™ CAFÉ NOBLESSE

Povestea Brasseriei Café Noblesse

Brasserie Café Noblesse s-a născut din dorința profundă de a îmbina două lumi gastronomice fascinante: cultura orientală, plină de arome calde și condimentate, și spiritul mediteranean-european, cunoscut pentru prospețimea și echilibrul său. În inima Bucureștiului, acest concept prinde viață ca o oață culinară în care gusturile, tradițiile și aromele se împletesc în armonie.

Dar ce înseamnă gastronomia mediteraneană?

Este bucătăria țărilor din jurul Mării Mediterane — europene, asiatice și africane — unde ingredientele sunt simple, naturale și întotdeauna proaspete. Uleiul de măsline, legumele parfumate, peștele, ierburile aromatice, citricele, cerealele și modul minimalist de gătit creează mâncăruri curate, echilibrate și pline de vitalitate. Este considerată una dintre cele mai sănătoase bucătări ale lumii — o celebrare a vieții, a timpului petrecut la masă și a bucuriei de a împărtăși preparate cu cei dragi.

În meniul ce urmează, ne propunem să oferim clienților noștri o selecție de preparate culinare din zona mediteraneană, respectiv din zona levantină și europeană.

Ce înseamnă, însă, „Levant”?

Levantul este o regiune istorică din partea de est a Mării Mediterane, care cuprinde Liban, Siria, Iordania, Palestina, Israel, Egipt și o parte a Turciei — locul în care civilizații străvechi au creat o bucătărie spectaculoasă, bogată în condimente, arome intense, tehnici tradiționale și rețete vechi de secole. Bucătăria levantină este caldă, prietenoasă, generoasă — exact ca oamenii care o reprezintă.

Pentru a da viață acestei viziuni, au fost aleși chefi bucătari recunoscuți pentru experiența lor autentică în gastronomia mediteraneană și levantină.

Cel care a creat Brasserie Café Noblesse a descoperit această lume gastronomică în călătoriile sale și a simțit că Bucureștiul merită un loc în care bucătăria levantină să fie mai bine cunoscută de consumatorii bucureșteni și nu numai. De aici a luat naștere un concept nou, fresh, gata să își poarte oaspeții într-o călătorie a gusturilor — o vacanță culinară departe de ritmul orașului. În același timp, pentru a veni în sprijinul consumatorilor, s-a considerat necesar ca, pe lângă preparatele din bucătăria levantină, să fie oferit și un număr restrâns de preparate din gastronomia mediteraneană-europeană.

La Brasserie Café Noblesse, fiecare farfurie spune o poveste: despre tradiții, despre prospețime, despre pasiune și despre simplitatea unui gust creat să fie memorabil.

Atmosfera, ingredientele atent selectate și tehnicile de gătit sunt gândite astfel încât fiecare vizită să fie o descoperire — o bucurie, o evadare, o experiență.

Brasserie Café Noblesse: acolo unde Orientul și Mediterana se întâlnesc pentru a crea un univers al aromelor care nu se trăiește doar cu papilele gustative, ci și cu inima.



Meniu

PREPARATE LEVANTINE

MEZZA RECE (Aperitive reci) - grame/portie

1. HUMUS – 170 g năut, pastă de susan, lămâie, ulei de măsline	35 lei
2. HUMUS BEIRUTI – 170 g năut, pastă de susan, ulei de măsline, usturoi, pătrunjel, ardei iute	35 lei
3. HUMUS CU AVOCADO – 170 g năut, pastă de susan, avocado, lămâie, ulei de măsline	35 lei
4. HUMUS CU TRUFE – 170 gr. năut, pastă de susan, pastă de trufe, lămâie, ulei de măsline	45 lei
5. HUMUS CU MUGURI DE PIN – 170 g năut, pastă de susan, lămâie, ulei de măsline, muguri de pin	40 lei
6. HUMUS CU CARNE DE VITĂ – 170 g năut, pastă de susan, carne de vită, lămâie, ulei de măsline	45 lei
7. BABA-GHANUJ – 170 g vinețe, pastă de susan, iaurt, lămâie, ulei de măsline	35 lei
8. LABNEH CU USTUROI ȘI MENTĂ – 170 g labneh, ulei de măsline, usturoi, mentă uscată	35 lei
9. LABNEH CU ZAATAR – 170 g cremă iaurt, ulei masline, zaatar, crutoane	35 lei
10. MUHAMMARA – 150 g ardei capia, nucă, stafide, ulei de măsline, pesmet, sos de rodie	40 lei
11. FOUL LEVANTIN CU CEAPĂ CARMELIZATĂ – 170 g fasole uscată, ceapă, usturoi, boia, piper, ulei	30 lei
12. MAGDUS LEVANTIN – 200 g baby vinețe, pastă ardei kapia, nucă, usturoi, ulei masline	30 lei
13. PLATOU MEZZA RECE LEVANTIN – 700 g - Pentru 3-4 persoane – 9 aperitive: Humus cu trufe, Labneh cu usturoi și mentă, Humus Clasic, Humus cu Muguri de Pin, Asortiment de măsline, Muhammara, Baba-ghanuj, Magdus, legume crude, (castraveți, morcovi, salată Piyaz) ulei, măsline, 1/3 cantitate din fiecare.	110 lei



MEZZA CALDĂ (Aperitive calde) grame/portie

1. RAS-ASFUR DE PUI – 200 g carne de pui, ceapă roșie, sos de rodie	50 lei
2. RAS-ASFUR DE VITĂ – 200 g carne de vită, ceapă roșie, sos de rodie	60 lei
3. SHARHAT DE VITĂ – 150 g carne de vită, legume, condimente levantine	60 lei
4. SHARHAT DE PUI – 150 g piept de pui, legume, sos de verdețuri	55 Lei
5. SHAORMA DE PUI – 280 g piept de pui, cartofi, ulei, pastă de usturoi, oțet, condimente	55 lei
6. SHAORMA DE VITĂ – 280 g carne de vită, cartofi, ulei, sos tarator, oțet, condimente	60 lei
7. FALAFEL – 150 g năut, ceapă, usturoi, condimente	35 lei
8. ȘNIȚEL TEL AVIV – 450 g piept de curcan, cartofi, parmezan, ceapă, sos sweet chilli, sos aioli	80 lei
9. KEBBE DE VITĂ – 180 g carne de vită, bulgur, ceapă, ulei, condimente	45 lei
10. SAMBUSEK CHEESE – 180 g telemea, mozzarella, făină, ou, unt	40 lei
11. SAMBUSEK CU CARNE DE VITĂ – 180 g carne de vită, ceapă, făină, ou, unt, condimente	45 lei
12. HALLOUMI GRILL – 100 g halloumi, roșii cherry, pesto, rucola	45 lei
13. RULOURI CU BRANZĂ – 160 g telemea, mozzarella, foietaj, condimente levantine	35 lei
14. PLATOU MEZZA CALDA LEVANTIN – 450 g - Platou de 5 produse pentru 2-3 persoane: Sambusek cheese, Sambusek cu carne de vită, Falafel, Kebbe de vită, Rulouri cu brânză, 1/2 cantitate din fiecare	90 lei



PREPARATE LA GRĂȚAR

1. ȘIS-TAUK – 270 g	60 lei
piept de pui, cartofi, roșii, ceapă, ardei iute	
2. ȘIS-KEBAB – 270 g	70 lei
ceafă de vită, bulgur, roșii, ceapă, ardei iute	
3. KAFTA – 260 g	60 lei
vită, oaie, ceapă, pătrunjel, varză roșie, ardei iute, ceapă	
4. ADANA KEBAB – 300 g	65 lei
ceafă de vită, carne de oaie, usturoi, ardei kapia, ardei iute, pătrunjel, bulgur, roșii, ceapă, varză roșie	
5. ADANA KEBAB CU FISTIC – 300 g	75 lei
ceafă de vită, carne de oaie, usturoi, ardei kapia, ardei iute, pătrunjel, bulgur, roșii, ceapă, varză roșie, fistic	
6. ARIPIOARE LA GRĂȚAR – 300 g	60 lei
aripioare pui, cartofi, roșii, ceapă, cartofi prăjiți, sos de usturoi	
7. MUȘCHIULEȚ DE BERBECUȚ – 250 g	80 lei
mușchiuleț de berbecuț, sos demi glace cu ciuperci	
8. CASTALETE DE BERBECUȚ – 350 g	95 lei
cotlete de berbecuț, ceapă, ardei iute, roșii, bulgur, condimente	
9. NOBLESSE MESHWI CHICKEN – 550 g	65 lei
pui, cartofi cu mentă și usturoi, ulei de măsline, sumac, sare de himalaya, iaurt, scorțișoară, piper alb, usturoi, sos de usturoi / de ciuperci	
10. PLATOU PREPARATE LA GRĂȚAR LEVANTIN	
Pentru două persoane - 500 g	115 lei
- Șis tauk - 100 g, Adana kebab cu fistic - 100 g, Castalete de berbecuț - 150 g cartofi cu mentă și usturoi - 50 g, 2 sosuri levantine - 100 g	
Pentru două persoane - 500 g	90 lei
- Aripioare la grătar - 150 g, Șis kebab - 100 g, Kafta - 100 g, bulgur - 50 g, 2 sosuri levantine - 100g	



SALATE

- | | |
|---|---------------|
| 1. SALATĂ LEVANTINĂ – 250 g | 35 lei |
| roșii, varză albă, varză roșie, salată verde, castraveți, ceapă, pătrunjel, lămâie, ulei de măsline | |
| 2. FATUSH – 300 g | 35 lei |
| salată, roșii, castraveți, ridichi, sos de rodie, crutoane | |
| 3. TABBOULEH – 250 g | 40 lei |
| roșii, ceapă, lămâie, bulgur, pătrunjel, rodie, ulei de măsline | |
| 4. SALATĂ HALLOUMI - BABY SPANAC – 200 g | 50 lei |
| halloumi, roșii, castraveți, rucola, busuioc, pesto | |
| 5. SALATĂ RAHEB – 170 g | 35 lei |
| vinețe, roșii, pătrunjel, ardei kapia, mentă, nucă | |

SUPĂ

- | | |
|---|---------------|
| 1. SUPĂ CREMĂ DE LINTE – 200 g | 29 lei |
| linte, cartofi, morcov, ceapă, ulei de măsline, unt, lămâie, crutoane din lipie, condimente | |

SPECIALITĂȚI LEVANTINE LA CUPTOR

- | | |
|--|---------------|
| 1. MANAKISH CU ZATTAR – 200 g | 25 lei |
| aluat, zattar, ulei de măsline | |
| 2. MANAKISH CU BRÂNZĂ – 200 g | 40 lei |
| brânză de vaci, brânză telemea, mentă, făină, zahăr, ulei de măsline | |
| 3. MANAKISH CU BRÂNZĂ ȘI CARNE DE PUI – 250 g | 45 lei |
| carne de pui, brânză de oaie, ceapă, rucola, făină, zahăr, pesto, sos roșu, ulei de măsline | |
| 4. MANAKISH CU CARNE DE VITĂ – 300 g | 50 lei |
| carne de vită, făină, zahăr, lapte praf, drojdie, mozzarella, rucola, parmezan, ulei de măsline | |
| 5. LAHMACUN cu salata Piyaz – 200 g | 45 lei |
| carne de vită și oaie, făină, roșii, ardei kapia, ceapă, usturoi, pătrunjel, ulei de măsline, salata Piyaz | |





Meniu

PREPARATE LEVANTINE

GARNITURI

1. BATATA HARA – 170 g cartofi prăjiți, pastă de ardei iute, usturoi, unt, coriandru	25 lei
2. BULGUR – 150 g bulgur, roșii, ceapă	25 lei
3. OREZ LEVANTIN – 150 g orez galben	25 lei
4. LEGUME LA GRĂTAR – 150 g cartofi, doulecei, ciuperci, roșii, ardei kapia, vinete, sparanghel, ceapă, ulei	25 lei
5. CARTOFI LEVANTINI – 170 g cartofi, lămâie, menta, usturoi,	30 lei
6. MURĂTURI LEVANTINE – 200 g conopidă, varză, morcovi, castraveți	30 lei
7. LIPIE LEVANTINĂ – 90 g făină, susan, ulei de măsline	15 lei

DESERTURI

1. BACLAVA CU FISTIC – 160 g foitaj, fistic, sirop de zahăr, caimac de lapte, unt, sos de fistic și ciocolată	30 lei
2. BACLAVA CU ÎNGHEȚATĂ DE VANILIE CU FISTIC – 260 g foitaj, fistic, sirop de zahăr, caimac de lapte, unt, înghețată de vanilie cu fistic, sos de fistic și ciocolată	40 lei
3. KNAFEH CREAP NOBLESSE – 220 g făină, unt, zahăr, ciocolată neagră, knafeh, fistic, ciocolată albă, pastă fistic	40 lei
4. KNAFEH – 250 g knafeh, brânză mozzarella, cremă de lapte, fistic, sirop de zahăr, unt	40 lei
5. VOLCANO NOBLESSE – 270 g cremă de lapte, knafeh, ciocolată neagră, ciocolată albă, fistic, mascarpone, înghețată cu vanilie	45 lei
6. ÎNGHEȚATĂ VANILIE SAU FISTIC – 100 g	12 lei





Meniu

SELECȚIE MEDITERANEANĂ

APERITIVE

- | | |
|---|---------------|
| 1. MOZZARELLA CAPRESE – 250 g | 35 lei |
| mozzarella proaspătă , roșii, busuioc proaspăt, ulei de măsline extravirgin | |
| 2. CARPACCIO DE VITĂ CU PARMEZAN ȘI RUCOLA –250 g | 65 lei |
| mușchi de vită, parmezan, ulei de măsline extravirgin, rucola | |
| 3. BURRATA – 250 g | 45 lei |
| burrata, roșii, roșii cherry, pesto, rucola, ulei de măsline, muguri de pin, busuioc | |
| 4. CRISPY BRIE NOBLESSE -200 g | 45 lei |
| brie maturată, făină, ou, pesmet panko, miere, fulgi chili, măsline mix, ulei de măsline, usturoi, cimbru, coajă de portocale | |

SALATE

- | | |
|---|---------------|
| 1. SALATĂ CAESAR – 320 g | 50 lei |
| salată, carne de pui, crutoane, măsline, sos caesar | |
| 2. SALATĂ VEGANĂ – 350 g | 50 lei |
| avocado, cartofi dulci, coriandru, lămâie, miere, morcovi, roșii cherry, rucola, mix salată, ulei de măsline | |
| 3. SALATĂ MEDITERANEANĂ CU SMOCHINE – 175 g | 50 lei |
| mix de salată (rucola + baby spanac), brânză de capră, smochine proaspete, nuci crocante, ulei de măsline extravirgin, oțet balsamic, miere | |

SUPE

- | | |
|---|---------------|
| 1. SUPĂ CREMĂ DE ȚELINĂ CU CREVEȚI – 300 g | 35 lei |
| țelină, morcov, păstârnac, rădăcină de pătrunjel, smântână, unt, crutoane | |





Meniu

SELECȚIE MEDITERANEANĂ

FELURI PRINCIPALE

- | | |
|--|----------------|
| 1. RIBEYE – 350 g | 170 Lei |
| ribeye, sos demi galce, baby doulecei, sparanghel, baby morcovi, unt | |
| 2. ANTRICOT DE VITĂ – 450 g | 150 Lei |
| antricot de vită românesc, sos de piper, piure, sos gorgonzola | |
| 3. FILE DE VITĂ NOBLESSE – 350 g | 130 Lei |
| file de vită, sos demi glace, piure de trufe, sparanghel, baby morcov | |
| 4. TOMAHAWK – 1400 g | 390 Lei |
| Tomahawk vită, unt aromat, sos chimicurri, sos demiglance, condimente mediteranene | |
| 5. PIEPT DE RAȚĂ CONFIATĂ – 350 g | 75 Lei |
| piept de rață, sós demi glace, piure de cartofi, sparanghel, baby morcovi, unt, dulceață de uișine | |
| 6. BURGER NOBLESSE – 450 g | 65 Lei |
| carne de vită, chiflă, cartofi, roșii, ceapă, salată verde, branză cheddar, sos honey, muștar | |

PASTE

- | | |
|---|---------------|
| 1. SPAGHETE FRUCTE DE MARE – 350 g | 65 Lei |
| spaghete, fructe de mare, smântână, usturoi, busuioc, sos de roșii | |
| 2. TAGLIATELLE ALFREDO – 330 g | 55 Lei |
| tagliatelle, ciuperci, carne de pui, smântână, lapte | |
| 3. LINGUINE CU TRUFE – 280 g | 70 Lei |
| linguine, ciuperci, pastă de trufe, smântână, parmezan, usturoi | |
| 4. SPAGHETE POMODORO – 300 g | 45 Lei |
| spaghete, usturoi, busuioc, parmezan, roșii cherry, sos de roșii | |
| 5. BURRATA PASTA – 350 g | 65 Lei |
| penne, burrata, pastă de roșii, smântână lichidă, unt, ardei kapia, ceapă, busuioc, usturoi, sos de roșii | |





Meniu

SELECȚIE MEDITERANEANĂ

PIZZA

- | | |
|--|---------------|
| 1. MARGHERITA – 400 g | 45 lei |
| făină, drojdie uscată, griș, mozzarella bufala, parmezan, ulei de măsline, sos de roșii, busuioc | |
| 2. CIOCOLATĂ BELGIANĂ CU CĂPȘUNI ȘI BANANE – 350 g | 45 lei |
| făină, drojdie, zahăr, ciocolata belgiana, capsuni, banane | |
| 3. PEPPERONI – 400 g | 50 lei |
| făină, drojdie, zahăr, pepperoni, mozzarella, oregano, sos de roșii | |
| 4. PIZZA CU TRUFE – 350 g | 65 lei |
| făină, sos de trufe, smântână, ciuperci, sos de roșii, parmezan, rucola, mozzarella | |
| 5. PIZZA & PASTA NOBLESSE – 400 g | 75 lei |
| făină, sos de roșii, brânză, tagliatelle, smântână, parmezan, busuioc | |

PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE

- | | |
|--|----------------|
| 1. FILE DE DORADA – 370 g | 65 lei |
| dorada, sparanghel, morcovi, broccoli pitic, ciuperci, sos tarator. | |
| 2. LUP DE MARE LA GRĂȚAR - 370 g | 65 lei |
| lup de mare, cartofi, morcovi, unt, pătrunjel, sos mediteranean. | |
| 3. FILE DE SOMON – 350 g | 80 lei |
| somon, orez agrino (orez, roșii confiate, măsline, praz, unt, ulei de măsline), sos mediteranean | |
| 4. CREVEȚI LA TIGAIIE – 250 g | 70 lei |
| creveți, coriandru, usturoi, lămâie | |
| 5. CARACATIȚĂ NOBLESSE – 2 pers. 600 g | 199 lei |
| caracatiță, unt, cartofi la grătar, usturoi, ulei de măsline, boia dulce, rozmarin, sos chimichurri, sos aioli | |
| 6. CALAMAR PANE – 250 g | 45 lei |
| calamar, ouă, pesmet, sos honey mustard | |
| 7. PLATOU FRUCTE DE MARE MEDITERANEAN – 2 pers. 1100 g | 295 lei |
| dorada, creveți, tentacule de caracatiță, scoici, calamar, lămâie, ulei de măsline, sos mediteranean + o sticlă 750ml de vin white / rose inclusă - Domeniul Segarcea - Prestige | |





Meniu

SELECȚIE MEDITERANEANĂ

GARNITURI

- | | |
|--|---------------|
| 1. PIURE DE CARTOFI CU TRUFE – 200 g
cartofi, trufe, unt, smântână, ulei de trufe | 30 lei |
| 2. CARTOFI PRĂJIȚI – 200 g
cartofi | 20 lei |
| 3. CARTOFI CU PARMEZAN – 200 g
cartofi, parmezan | 25 lei |
| 4. SPARANGHEL ÎN UNT ȘI PARMEZAN – 200 g
sparanghel la grill, unt, sare | 30 lei |
| 5. LIPIE MEDITERANEANĂ – 120 g
făină, susan, zahăr, drojdie | 15 lei |
| 6. FOCCACIA CU PARMEZAN ȘI USTUROI – 150 g
făină, susan, zahăr, drojdie, parmezan, usturoi | 25 lei |

SOSURI – 50 g - 10 Lei

1. SOS LEVANTIN TARATOR
2. SOS DE USTUROI
3. SOS DE RODIE
4. SOS PESTO
5. SOS MEDITERANEAN
6. SOS DEMI-GLACE
7. SOS DE PIPER
8. SOS SWEET CHILLI
9. SOS DE ROSII
10. SOS CHAMPIGNON
11. SOS DE MAIONEZĂ CU USTUROI
12. SOS CHIMICHURRI
13. SOS HONEY MUSTARD

DESERTURI

- | | |
|---|---------------|
| 1. TIRAMISU – 140 g
biscuiți, cafea, cremă de mascarpone, ciocolată, praf ecler, lapte | 25 lei |
| 2. TIRAMISU CU FISTIC – 140 g
biscuiți, cafea, cremă de mascarpone, fistic, praf ecler, lapte | 35 lei |
| 3. CHEESECAKE CU FISTIC – 200 g
biscuiți măcinați, unt, zahăr, cremă de brânză, cremă de fistic, zahăr pudră, vanilie, fistic | 40 lei |
| 4. PAPANASI NOBLESSE – 250 g
făină, griș, brânză dulce de vaci, ouă, unt, zahăr, smântână, dulceață de vișine sau afine | 40 lei |



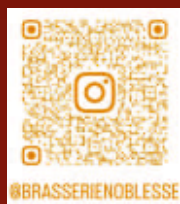


– Brasserie –
CAFÉ NOBLESSE

rezervari@brasserie-noblesse.ro

0720 444 944

Calea 13 Septembrie, nr. 87-89,
bl. 79-81, Sector 5, București
www.brasserie-noblesse.ro



CĂLĂTORIA GUSTULUI!