



COTROCENI • BUCUREȘTI



REZERVĂRI:
0743 44 55 66

TARTARBAR.RO



SEMNĂTURA TARTARBAR

Crodino Spritz 80ml pentru fiecare preparat comandat.

BIFTEC TARTAR*	250g	79
vita Argentina, ou, capere, castraveti murati, ceapa esalota, patrunjel, mustar Dijon, Tabasco, Worchestershire, unt, rucola, cartofi pai		
TARTAR SOMON	250g	78
somon proaspăt, avocado, mango, rodie, ceapa esalota, dressing citric fin cu mustar, miere si otet de orez Mizkan, icre manciuria, sare Maldon		
TARTAR TON SAKU*	250g	79
ton premium Saku, orez sushi crocant, crema de avocado cu wasabi, ghimbir murat, ceapa esalota, lime, coriandru, fistic, ulei de susan		
CEVICHE DORADA	180g	78
dorada proaspata, lime si portocala, ardei iute, tipiric, ceapa esalota, coriandru		
SASHIMI TON SAKU*	200g	79
ton Saku, ghimbir, ardei iute, tipiric, coriandru, susan, sos soia Kikkoman		
CARPACCIO CARACATIȚĂ*	200g	95
caracatiță frăgezită, rucola, roșii deshidratate, fistic, oțet Mizkan și ulei de măsline extravergin, sare Maldon		
CREVEȚI GUACAMOLE*	250g	78
creveți trași la tigaie, guacamole proaspăt, lime, texturi crocante		
MELCI BURGUNDIA*	200g	76
melci cu cochilie gătiți la cuptor, unt cu usturoi și lămâie, baby spanac		

Meniul nostru propune o călătorie în jurul lumii, prin rețete clasice reinterpretate cu respect și personalitate.

owner, executive chef cu o experiență, de 25 ani

**CRISTIAN
DINU**



GUSTĂRI ȘI SALATE

PLATOU ITALIAN

650g

145

• *recomandat pentru 2 persoane*

selecție autentică italiană: Prosciutto crudo, Spianata dulce și picantă, Caciotta de oaie, Fior di latte cu busuioc, cașcaval cu trufe, roșii cherry, măsline verzi de Sicilia

PLATOU MEZZE

550g

85

guacamole, pate de pui cu dulceață de ceapă, Tyrokafteri cu măsline Kalamata, hummus cu rodie și za'atar, salată de vinete și icre de crap cu ceapă

• *toate produsele din Mezze se pot comanda si individual* 150g

32

SALATĂ CU PUI ASIATIC

350g

56

piept de pui marinat cu arome asiatice, sos fin de brânză cu mucegai și cremă vegetală, mix de salate, susan, pesmeți dakos

SALATĂ CU AVOCADO

400g

58

avocado cremos, roșii cherry, feta autentică, măsline Kalamata, dressing cu miere, ulei de măsline și lămâie, mix de salate

SALATĂ DE SPANAC

350g

58

baby spanac, brânză de capră pe pâine rumenită, ou poșat, caju, rodie, dressing de oțet balsamic cu miere

FETA CROCANTĂ

250g

45

feta în crustă panko și ou, miere, rodie, fistic și rucola

PASTE ȘI NOODLES

PASTE CREVEȚI*

450g

79

tagliatelle proaspete cu ou, creveți, măsline Kalamata, roșii cherry, usturoi, ardei iute, unt, Grana Padano, pătrunjel

PASTE TRUFE NEGRE*

400g

79

tagliatelle proaspete cu ou, trufe negre, pesto de baby spanac, cremă vegetală, Grana Padano

PASTE RAGU BOLOGNESE

450g

56

tagliatelle proaspete cu ou, sos bolognese gătit lent, carne de porc și vită, morcov, țelină și ceapă, roșii decojite, vin roșu San Marzano, oregano, busuioc, dafin, Grana Padano

NOODLES CU VITĂ*

450g

79

pulpă de vită julien, tăieței de orez cu ou, morcov, dovlecel, ardei gras, bambus, urechi de lemn, sos de stridii, sos sweet chilli, ceapă verde și susan

NOODLES CU PUI

450g

59

piept de pui julien, tăieței de orez cu ou, morcov, dovlecel, ardei gras, bambus, sos teriyaki, sos sweet chilli, ceapă verde și susan



SUPE

**BORȘ DE CURCAN
CU TĂIEȚEI*** 450g 34

piept și pipote de curcan, morcov, țelină, dovlecel, roșii, ardei gras, leuștean

SUPA ZILEI 450g 35

• *întrebați ospătarul*

preparată zilnic, în funcție de sezon, cu ingrediente proaspete

PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE

PESTE PROASPĂT, CAPTURA ZILEI, ÎNTREBAȚI OSPĂTARUL

HALIBUT CU RISOTTO 350g 110

halibut, orez arborio cu pesto de spanac, pancetta crocantă, ciuperci shimeji, Grana Padano, unt, cremă vegetală

DORADA ÎN STIL LIPOVENESC 400g 89

dorada proaspătă, prăjită în mălai, roșii și ardei coapte, usturoi, pătrunjel, sumac

SOMON TERIYAKI* 350g 86

somon cu sos teriyaki, tăieței de orez cu ou, morcov, dovlecel, bambus, ardei gras, sos soia, susan, miere

CREVEȚI CU MĂSLINE ȘI ARDEI IUTE* 300g 78

creveți înăbușiți cu usturoi și măslina Kalamata, roșii, ardei iute, pătrunjel, ulei de măslina

CARACATIȚĂ ÎN STIL GALICIAN* 350g 125

caracatiță rumenită, cartofi copti, roșii cherry, ceapă cu cimbrisor, boia de ardei, oțet de orez Mizkan cu ulei de măslina extravergine

TRIO FRUCTE DE MARE* 400g 98

creveți înăbușiți cu usturoi, ardei iute și măslina kalamata, creveți cu sos sweet chilli, calamari baby la grătar cu pesto de busuioc și usturoi

FRITTO MISTO* 400g 98

calamari baby și creveți pane, în crustă de pesmet Panko cu ou, sos remoulade, chipsuri de cartofi cu Grana Padano

PLATOU FRUCTE DE MARE* 1,5kg 290

• *recomandat pentru 2*

caracatiță în stil galician, midii în sos de vin, creveți înăbușiți cu usturoi și măslina Kalamata, creveți cu sos sweet chilli și susan, calamari baby la grătar cu pesto de busuioc și usturoi



CARNE

CREEKSTONE BLACK ANGUS USA*	500g	195
vrăbioară prime, mix de salată cu ardei copt, cartofi baby, unt, sare vulcanică neagră		
WELLINGTON*	450g	175
mușchi vită Argentina, ciuperci sălbatice cu trufe, prosciutto crudo, muștar Dijon, aluat foietaj cu ou, sparanghel, sos gravy, sare vulcanică neagră		
MUȘCHI DE VITĂ FOIE GRAS*	450g	175
mușchi vită Argentina, ficat de rață, piure cartofi cu lapte și sos gravy cu trufe		
TAGLIATA CU RUCOLA	300g	125
mușchi vită Argentina, rucola, Grana Padano, roșii cherry, reducere de oțet balsamic		
ȘNIȚEL DE VITĂ ARGENTINA*	400 g	110
mușchi vită Argentina, pesmet Panko, ou, roșii cu busuioc și usturoi, Grana Padano, rucola, chipsuri de cartofi		
PASTRAMĂ DE RAȚĂ*	400g	89
piept rață marinat cu usturoi, boia și cimbrisor, sos de ardei copt, ciuperci, muștar și miere, piure de cartofi cu lapte		
COTLET BERBECUȚ*	350g	135
cotlet de berbecuț Nouă Zeelandă marinat cu red curry, soia și usturoi, în crustă de fistic și pătrunjel, hummus, sos chimichurri, pătrunjel, sumac		
COASTE DE PORC GLAZURATE LENT*	600g	85
scărifică porc gătită lent la cuptor cu sos barbeque, sos sweet chilli, cartofi prăjiți cu Grana Padano și sos remoulade		
COTLET DE PORC LA JAR*	550g	75
cotlet porc marinat cu usturoi, la grătar, mămăligă prăjită cu brânză de burduf, gremolata de gogonele cu ardei iute		
BURGER BLACK ANGUS*	450g	65
carne vită Black Angus, chiflă cu semințe de dovleac, sos special de muștar Dijon cu capere, Worcestershire și Tabasco, bacon, brânză cheddar, castraveți murați, ceapă roșie, salată eisberg, cartofi prăjiți, cu Grana Padano și sos remoulade		
PUI GRAFFITI	400g	59
piept de pui umplut cu bacon, ardei copt și mozzarella, cremă vegetală cu busuioc proaspăt, cartofi baby		
STRIPS PUI	400g	58
piept de pui, prăjit în fulgi de porumb și ou, cartofi prăjiți cu Grana Padano, sos smântână și usturoi		



PE LÂNGĂ FELURILE PRINCIPALE

CARTOFI PROASPEȚI chipsuri /prăjiți / piure cu unt și lapte	200g	20
TĂIEȚEI DE OREZ tăieței de orez cu ou, morcov, dovlecel, ardei gras, bambus, sos soia, susan	250g	35
LEGUME LA GRĂȚAR ciuperci, dovlecel, vinete, ardei gras, roșii, ceapă, oțet balsamic, usturoi, pătrunjel	300g	35
SPARANGHEL LA GRĂȚAR sparanghel, usturoi, ulei de măsline	150g	38
RUCOLA ȘI ROȘII CHERRY	120g	25
CASTRAVEȚI ÎN SARAMURĂ	150g	25
ARDEI COPȚI ardei copți pe plită, marinați în oțet balsamic, usturoi, ulei de măsline	250g	25
CIABATTA CHIFLĂ*	60g	3,5
CIABATTA PRĂJITĂ*	100g	7
FOCCACIA ARTIZANALĂ mozzarella fior di latte, Grana Padano, rozmarin, cimbrisor, usturoi, sare Maldon	200g	25

PRĂJITURI

TARTĂ TATIN* mere Pink Lady, unt, zahăr, scorțișoară, anason, aluat foietaj cu ou, înghețată vanilie	400g	59
TORT CIOCOLATĂ CALLEBAUT blat de pandișpan cu sirop de rom și vanilie, cremă ciocolată albă și neagră belgiană, cireșe maraschino	250g	44
LAVA CAKE* ciocolată fină belgiană Callebaut 54,5%, ou, făină, unt, înghețată vanilie	250g	44
ÎNGHEȚATĂ ARTIZANALĂ* cireșe (vegan), vanilie, ciocolată, fistic	100g	36



*Toate prețurile sunt exprimate în **lei**

*Produs/din produs decongelat

Vă rugăm să informați personalul înainte de a plasa comanda în cazul în care aveți alergii sau intoleranțe alimentare. Detalii complete privind ingredientele și alergiile sunt disponibile prin codul qr sau la solicitare.



Alergeni/valori
nutriționale

English menu, allergens
and nutritional values



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

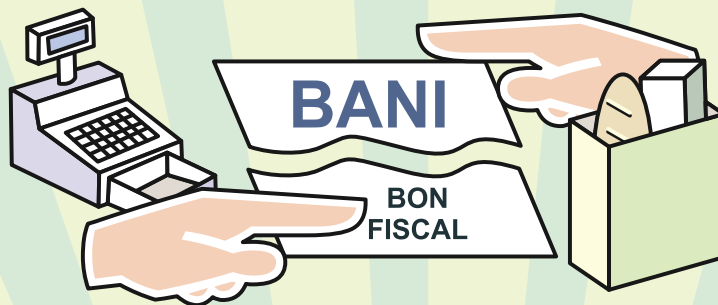
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia

Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale

Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal

Pentru a semnala nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085



Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.



POFTĂ BUNĂ 请慢用

BOB DOBROUCHIT'

HYVÄÄ RUOKAHALUA

सवादष्टि KAL'H

भोजन OPEEH

करें BUON APPETITO

JÓ ÉTVÁGYAT ENJOY YOUR MEAL

GUTEN APPETIT SMAKLIG

いただきます * MÅLTID

POFTĂ BUNĂ 请慢用

ENJOY YOUR MEAL DOBROUCHIT'

HYVÄÄ RUOKAHALUA

सवादष्टि KAL'H

भोजन OPEEH

करें BUON APPETITO

