



— RESTAURANT —
CANTEMIR



MERCURE
HOTEL

BUCHAREST CANTEMIR



— RESTAURANT —
C A N T E M I R

Restaurant Cantemir – Interbelic Reinterpreted

(Traditie, Carte și Rafinament într-o Lume Modernă)

“Să ne cunoaștem rădăcinile pentru a ne bucura de viitor”

În inima Bucureștiului, la intersecția dintre artă urbană și eleganța epocii de aur, se naște Restaurantul Cantemir – un loc unde gastronomia devine poveste, iar trecutul și prezentul dansează împreună într-un decor vibrant.

Inspirat de rafinamentul boem al Bucureștiului interbelic și reinterpretat prin prisma spiritului contemporan al designului, restaurantul propune o experiență culinară care îmbină gusturile de altădată cu tehnici moderne și o prezentare plină de personalitate.

Meniul restaurantului devine scena pe care se exprimă bucătăria interbelică reimaginată, un concept care aduce tradiția în prezent, cu un strop de nonconformism și multă creativitate. Fiecare farfurie vorbește despre Bucureștiul de ieri și de azi, se întâlnesc două lumi – cea a eleganței interbelice și cea a designului modern.



Cantemir Restaurant – Interwar Reinterpreted Menu

(Tradition, Books and Refinement in a Modern World)

“Let’s discover our roots to enjoy the future”

In the heart of Bucharest, at the crossroads between urban art and the elegance of the golden age, Restaurant Cantemir is born – a place where gastronomy becomes a story, and where past and present dance together in a vibrant setting.

Inspired by the bohemian refinement of interwar Bucharest and reinterpreted through the lens of contemporary design, the restaurant offers a culinary experience that blends the flavors of bygone times with modern techniques and a presentation full of personality.

The restaurant's menu becomes the stage on which reimagined interwar cuisine takes shape, a concept that brings tradition into the present with a touch of nonconformism and plenty of creativity. Every dish tells the story of Bucharest – both yesterday and today – where two worlds meet: the elegance of the interwar era and the sophistication of modern design.

ANTREURI ȘI SALATE - GUSTĂRI BOIEREȘTI DE ÎNCEPUT

STARTERS AND SALADS

MIRON COSTIN - PLATOUL CRONICARULUI (VEGAN)

200 g

(Om cumpătat, înțelept, și echilibrat)

Hummus de fasole albă cu usturoi copt, tartină de vinete afumate cu ardei copt, dulceață de ceapă, chipsuri de mălai și ulei de măr

39 lei



MIRON COSTIN - THE CHRONICLER'S PLATEAU (VEGAN)

(A measured, wise and balanced man)

White bean hummus with roasted garlic, smoked eggplant and roasted pepper tartine, onion jam, cornmeal chips and dill oil

Alergeni/Allergens (1,11)

BANU MANTA - RULADĂ DE CURCĂ FEZANDATĂ

150 g

(Boier cult, rafinat și sftetic de încredere)

Curcan marinat în vin alb și ienupăr, umplut cu hribi și merișoare, servit cu sos brun și piure de păstârnac și microplante

49 lei



BANU MANTA - TURKEY ROLL

(Cultured, refined boyar and trusted advisor)

Turkey marinated in white wine and juniper berries, stuffed with mushrooms and cranberries, served with brown sauce and parsnip purée

Alergeni/Allergens (7,9,12)

DOAMNA STANCA CANTEMIR MILLEFEUILLE DE BRÂNZETURI ROMÂNEȘTI (VEGETARIAN)

250 g

(Soție educată și influentă, fostă Cantacuzino-delicată, cultivată, pasionată de dulcetuuri)

Foietaj cu cremă de brânzeturi, pere caramelizate, dulceață de murături și ulei de măsline cu măr

42 lei

LADY STANCA CANTEMIR - MILLEFEUILLE OF ROMANIAN CHEESES (VEGETARIAN)

(Educated and influential wife, formerly Cantacuzino-delicate, cultivated, passionate about sweets)

Puff pastry with cheese cream, caramelized pears, pickle jam and dill-infused olive oil

Alergeni/Allergens (1,12)

ION NECULCE - TARTAR DE PASTRĂV AFUMAT

200 g

(Cronicar și Boier-observator atent și apreciator al tradițiilor culinare)

Tartar din pastrav afumat asezonat cu ceapă și emulsie de portocale, pe chipsuri de sfecla coaptă, decorată cu espumă de hrean, ulei de pătrunjel și microplante

47 lei

ION NECULCE - SMOKED TROUT TARTARE

(Chronicler and boyar - a keen observer and admirer of culinary traditions)

Smoked trout tartare seasoned with onion and orange emulsion, on baked beet chips, served on roasted beetroot chips, garnished with horseradish foam, parsley oil and micro-greens.

Alergeni/Allergens (4)

DOAMNA MARIA CANTACUZINO - SALATĂ DE SFECLĂ ROȘIE COAPTĂ CU BRÂNZĂ ROMÂNEASCĂ (VEGETARIAN)

300 g

(Doamnă elegantă, iubitoare de combinații delicate, gust-estetic)

Salată de sfeclă roșie coaptă cu brânză românească maturată, rucola, miez de nucă caramelizat, măr verde și dressing de vinegretă de portocală

37 lei

LADY MARIA CANTACUZINO - ROASTED BEETROOT SALAD WITH ROMANIAN CHEESE (VEGETARIAN)

(Elegant lady, fond of delicate, aesthetic flavour combinations)

Roasted beetroot salad with matured Romanian cheese, arugula, caramelized walnut kernels, green apple and orange vinaigrette dressing.

Alergeni/Allergens (7,8)

DOAMNA RUCXANDRA ROSETTI
- SALATĂ DE LEGUME COAPTE
CU QUINOA ALBĂ (VEGAN)

34 lei

300 g

(Fiică a unei familii boierești influente, gust sănătos și rafinat)

Salată de legume coapte cu quinoa albă, vinegretă de lămâie cu miere, mix de salate și semințe

LADY RUCXANDRA ROSETTI - ROASTED
VEGETABLE SALAD WITH WHITE QUINOA
(VEGAN)

(Daughter of an influential boyar family, with a healthy and reined taste)

Roasted vegetable salad with white quinoa, lemon and honey honey vinaigrette, mixed salad leaves and seeds

Alergeni/Allergens (-)

VEL SPĂTARUL CONSTANTIN
BRÂNCOVEANU - SALATĂ CU
PUI DOMNESC ȘI SOS DE BRÂNZETURI

48 lei

300 g

(Domn luminat, rafinat, promotor al echilibrului între influențele românești și gusturile europene)

Frunze crocante de salată romană, piept de pui rumenit în unt, ou fiert moale, brânză maturată rasă, crutoane aurii din pită de casă și sos domnesc din brânzeturi moi și muștar boieresc.

VEL SPATARUL CONSTANTIN BRANCOVEANU
ROYAL CHICKEN SALAD WITH CHEESE
DRESSING

(Enlightened and refined ruler, promoting balance between Romanian tradition and European tastes)

Crisp romaine lettuce leaves, chicken breast browned in butter, soft-boiled egg, grated matured cheese, golden croutons from homemade bread and a royal dressing of soft cheeses and noble mustard.

Alergeni/Allergens (1,3,7,10)

DOAMNA ELENA MOVILĂ - SALATĂ DOBROGEANĂ A CURȚII

37 lei

300 g

(Boieroaică ospitalieră, iubitoare de bucate de țară și arome naturale)

Brânză telemea maturată, roșii, castraveți, ceapă roșie, salata verde, măslina, ardei gras și verdeț, stropite cu ulei de măsline și oțet de mere

LADY ELENA MOVILĂ – COURT-STYLE DOBROGEAN SALAD

(Hospitable noblewoman, fond of rustic dishes and natural flavours)

Matured telemea cheese, tomatoes, cucumbers, red onion, green salad, olives, bell pepper and fresh herbs, drizzled with olive oil and apple cider vinegar.

Alergeni/Allergens (7)



SUPE-ZEMURI ȘI CIORBE DOMNEȘTI SOUP-JUICES AND PRINCELY SOUPS

ȘTEFAN CANTACUZINO - SUPĂ
DE COCOȘ CU PIPER ROȘU

22 lei

350 ml

(Domn Rafinat, pasionat de carne și ospitalitate-Ultimul domn Fanariot al Țării Românești)

Supă clară de cocoș cu piper roșu, tăitei de casă și ulei roșu



ȘTEFAN CANTACUZINO - ROOSTER SOUP
WITH RED PEPPER

(Refined ruler, passionate about meat and hospitality - the last Phanariot prince of Wallachia)

Clear rooster soup with red pepper, homemade noodles and red chili oil.

Alergeni/Allergens (1,9)

VASILE LUPU - BORȘ DE
VĂCUȚĂ CU LEUȘTEAN

27 lei

350 ml

(Domn al Moldovei pasionat de gastronomie tradițională bogată)

Ciorbiță de vacuță ca în Moldova cu legume și leuștean

VASILE LUPU - BEEF SOUR SOUP WITH
LOVAGE

(Ruler of Moldavia, passionate about rich traditional cuisine)

Moldavian-style beef soup with vegetables and fresh lovage.

Alergeni/Allergens (9)

ANTIOH CANTEMIR - SUPĂ CREMĂ DE LINTE ROȘIE (VEGAN) 350 ml

21 lei

(Fiul Domnitorului-Boier tânăr, aventuros, deschis la combinații de gusturi orientale și occidentale) Cremă de linte roșie servită cu iaurt vegan, coriandru și orz fiert

ANTIOH CANTEMIR - RED LENTIL CREAM SOUP (VEGAN)

(Son of the ruling prince - a young, adventurous boyar, open to a mix of Eastern and Western flavour)

Creamy red lentil soup served with vegan yoghurt, coriander and boiled barley.

Alergeni/Allergens (1)



FEL PRINCIPAL - DE PE MASA SFATULUI DOMNESC

MAIN COURSE – FROM THE PRINCELY COUNCIL TABLE

DIMITRIE CANTEMIR - MUȘCHIULEȚ DE VITĂ CU SOS DE RODII ȘI VIN ROȘU

119 lei

(Savant și Domn al Moldovei-diplomat cu gust pentru finețuri orientale și rusești)

File de vită cu sos de rodii servit cu legume glacate de sezon și coușcouș, migdale și merișoare aromatizat cu trufe

300 g

DIMITRIE CANTEMIR- BEEF TENDERLOIN WITH POMEGRANATE AND RED WINE SAUCE

(Scholar and Prince of Moldavia – a diplomat with a taste for refined Oriental and Russian influences)

Beef tenderloin with pomegranate sauce, served with glazed seasonal vegetables and couscous with almonds and cranberries, flavoured with truffle.

Alergeni/Allergens (1,7,8,12)

MATEI BASARAB - BUCATĂ BOIEREASCĂ ÎNTRE DOUĂ AZIME CU SOS DE MUȘTAR BOIERESC SI CARTOFI COPTI

44 lei

(Domn al Țării Românești cunoscut pentru mesele copioase și echilibrate)

Burger făcut în casă cu un amestec de carne vită și porc servit cu roșii, castraveți murați, salată verde, dulceață de ceapă, branză maturată, sos de muștar (muștar de tecuci, miere și oțet de mere) boieresc și cartofi copti cu cimbru și sare gronjoasă

300 g



MATEI BASARAB - BOYAR'S BITE BETWEEN TWO FLATBREADS WITH NOBLE MUSTARD SAUCE AND BAKED POTATOES

(Ruler of Wallachia, renowned for generous yet balanced feasts)

Homemade burger of mixed beef and pork, served with tomatoes, pickled cucumbers, green salad, onion jam, matured cheese, noble mustard sauce (Tecuci mustard, honey and apple cider vinegar) and baked potatoes with thyme and coarse salt

Alergeni/Allergens (1,7,10)

VORNICUL STROICI - TOCĂNIȚĂ DE BERBECUȚ CU PRUNE USCATE

79 lei

300 g

(Boier viguros cu gust pentru carne și mâncăruri consistente, tradițional, robust)

Tocăniță cu carne de berbecuț gătită lent în stil boieresc cu prune uscate și legume, servită cu cartofi zdrobiți, crumble sărat de sfeclă și ulei de pătrunjel

VORNICUL STROICI - LAMB STEW WITH DRIED PRUNES

(Robust boyar with a taste for meat and hearty, traditional dishes)

Slow-cooked lamb stew in noble boyar style with dried prunes and vegetables, served with crushed potatoes, savoury beetroot crumble and parsley oil

Alergeni/Allergens (9)

SPĂTARUL MIHAI RACOVIȚĂ - CRAP PRĂJIT ÎN CRUSTĂ DE SEMINȚE LA CEAUN

49 lei

300 g

(Domn al Moldovei și aliat a lui Cantemir mare amator de ospete, vânat și pește de râu)

File de crap prăjit în crustă de semință servit pe pat de mămăliguță cremoasă, mujdei verde și murături asortate

MIHAI RACOVIȚĂ - FRIED CARP IN SEED CRUST FROM THE CAULDRON

(Prince of Moldavia and ally of Cantemir, a great lover of feasts, game and river fish)

Carp fillet fried in a crunchy seed crust, served on a bed of creamy mămăligă, green garlic sauce and assorted pickles

Alergeni/Allergens (4,11)



PRINȚESA MARIA CANTEMIR - PASTE CU CIUPERCI SĂLBATICE ȘI ULEI DE TRUFE (VEGETARIAN)

52 lei

(Fica Domnitorului crescută la Sankt Petersburg-cunoscută pentru rafinament, educație occidentală și gusturi delicate)

Tagliatelle cu ciuperci sălbatic, roșii uscate, parmezan, nuci rumenite, busuioc, galbenuș confiat și ulei de trufe

PRINCESS MARIA CANTEMIR – PASTA WITH WILD MUSHROOMS AND TRUFFLE OIL (VEGETARIAN)

(Daughter of the ruling prince, raised in Saint Petersburg – known for refinement, Western education and delicate tastes)

Tagliatelle with wild mushrooms, sun-dried tomatoes, Parmesan, toasted walnuts, basil, confit egg yolk and truffle oil.

Alergeni/Allergens (1,3,7,8)

300 g

DUMITRAȘCU CANTACUZINO -
PILAF CU LEGUME DE SEZON
ȘI IERBURI AROMATICE

33 lei

300 g

*(Boier cult, iubitor al luxului oriental, dar și al
simplității naturii)*

*Pilaf de orez cu legume și ciuperci, curcuma, semințe prajite
și ulei aromatizat cu ierburi și usturoi*

DUMITRAȘCU CANTACUZINO - PILAF WITH
SEASONAL VEGETABLES AND AROMATIC
HERBS (VEGAN)

*(Cultivated boyar, fond of Oriental luxury yet
also of nature's simplicity)*

*Rice pilaf with vegetables and mushrooms, turmeric, toasted
seeds and herb- and garlic-infused oil*

Alergeni/Allergens (11)

SERDARUL IORDACHE RUSET –
PIEPT DE PUI ÎN SOS BOIERESC
DE PATRU BRÂNZETURI

49 lei

300 g

*(Boier de origine grecească, fidel curții Cantemirilor,
rafinat și iubitor de gusturi cremoase)*

*Piept de pui fraged rumenit în unt clarificat, învelit într-un sos
catifelat de brânzeturi românești și smântână dulce, aseasonat
cu nucșoară și vin alb. garnitură de orez boieresc*

SERDARUL IORDACHE RUSET – CHICKEN
BREAST IN NOBLE FOUR-CHEESE SAUCE

*(Boyar of Greek origin, loyal to the Cantemir court,
refined and fond of creamy flavours)*

*Tender chicken breast browned in clarified butter, coated in a
velvety sauce of Romanian cheeses and sweet cream, seasoned
with nutmeg and white wine, served with a noble rice side dish*

Alergeni/Allergens (7,12)

PAHARNICUL NICOLAE
MAVROCORDAT - PASTE
BOIEREȘTI CU CARNE ȘI
IERBURI DOMNEȘTI

54 lei

300 g

*(Domn cult, educat în Apus, iubitor de bucate
sătioase și bine gătite)*

*Tuburi de paste paccheri cu ragu domnesc din carne de vită
și porc, vin roșu, ceapă rumenită și ierburi de grădină*

PAHARNICUL NICOLAE MAVROCORDAT -
NOBLE PASTA WITH MEAT AND PRINCELY
HERBS

*(Cultivated ruler, educated in the West, fond
of hearty, well-cooked dishes)*

*Paccheri pasta tubes with princely ragu of beef and pork,
red wine, caramelised onion and garden herbs*

Alergeni/Allergens (1,9,12)

POSTELNICUL IENĂCHIȚĂ
VĂCĂRESCU” – PENNE
BOIEREȘTI CU PUI, PIEPT DE
PORC ȘI ROȘII DIN GRĂDINĂ

52 lei

300 g

*(Poet și boier cult, iubitor al gusturilor simple,
dar armonioase)*

*Penne scăldate în sos de roșii dulci, piept de pui, bacon, busuioc
și parmezan maturat, legate cu ulei de măsline și gratinate cu
brânză românească rasă*

PAHARNICUL NICOLAE MAVROCORDAT -
NOBLE PENNE WITH CHICKEN, PORK BELLY
AND GARDEN TOMATOES

*(Cultured poet and boyar, fond of simple yet
harmonious flavours)*

*Penne in a sweet tomato sauce with chicken breast, bacon, basil
and aged Parmesan, bound with olive oil and gratinated with
grated Romanian cheese*

Alergeni/Allergens (1,7)



GARNITURI - ECHILIBRUL GUSTULUI SIDE DISHES – THE BALANCE OF FLAVOURS

LEGUME COAPTE CU ULEI DE
ROSMARIN (VEGAN)

17 lei

ROASTED VEGETABLES WITH
ROSEMARY OIL (VEGAN)

150 g

Alergeni/Allergens (-)

CARTOFI COPTI CU CIMBRU
ȘI SARE GRUNJOASĂ (VEGAN)

21 lei

BAKED POTATOES WITH THYME
AND COARSE SALT (VEGAN)

150 g

Alergeni/Allergens (-)

MĂMĂLIGĂ CREMOASĂ ȘI
MUJDEI (VEGETARIAN)

14 lei

CREAMY POLENTA WITH
GARLIC SAUCE (VEGETARIAN)

150 g

Alergeni/Allergens (-)

OREZ PRĂJIT CU MIRODENI ȘI
UNT CLARIFIAT (VEGETARIAN)

19 lei

FRIED RICE WITH SPICES AND
CLARIFIED BUTTER (VEGETARIAN)

150 g

Alergeni/Allergens (7)

PIURE DE PĂSTĂRNAC
ȘI ULEI DE MĂSLINE
(VEGETARIAN)

16 lei

150 g

PARSNIP PURÉE WITH
OLIVE OIL (VEGETARIAN)

Alergeni/Allergens (7)

SALATĂ MIXTĂ: MIX DE SALATE,
ROȘII CHERRY, SEMINȚE DE
FLOAREA SOARELUI ȘI SOS
DE MUȘTAR (VEGAN)

22 lei

150 g

MIXED SALAD: SALAD LEAVES MIX, CHERRY
TOMATOES, SUNFLOWER SEEDS AND
MUSTARD DRESSING (VEGAN)

Alergeni/Allergens (10,11)

SALATĂ DE MURĂTURI
ASORTATE (VEGAN)

17 lei

150 g

ASSORTED PICKLE SALAD
(VEGAN)

Alergeni/Allergens (12)

SALATĂ DE MORCOVI CU
SEMINȚE DE DOVLEAC ȘI
ULEI DE MĂSLINE (VEGAN)

17 lei

150 g

CARROT SALAD WITH PUMPKIN
SEEDS AND OLIVE OIL (VEGAN)

Alergeni/Allergens (11)



DESERT - RĂGAZUL BOIERULUI ÎNVĂȚAT DESSERT - THE LEARNED BOYAR'S RESPITE

DOMNIȚA CASANDRA CANTEMIR -
CHEESECAKE CU CRAMBEL DE
NUCI ȘI SOS DE CĂPȘUNI

27 lei

150 g

*(Fiica Domnitorului - o prezență discretă, cultă
și rafinată, înclinată spre arome care îmbină
tradiția și modernismul fin, pasionată de deserturi)*

PRINCESS CASANDRA CANTEMIR -
CHEESECAKE WITH WALNUT
CRUMBLE AND STRAWBERRY SAUCE

*(Daughter of the ruling prince - a discreet, cultured
and refined presence, drawn to flavours that blend
tradition with subtle modernity, passionate about
desserts)*

Alergeni/Allergens (1,3,7,8)

DOMNIȚA SMARALDA
CANTEMIR-DUO MOUSSE DE
CIOCOLATĂ CU DULCEAȚĂ DE
TRANDAFIR

26 lei

150 g

*(Fica Domnitorului - cultă, elegantă, sensibilă la
texturi și arome fine)*

PRINCESS SMARALDA CANTEMIR - DUO
CHOCOLATE MOUSSE WITH ROSE JAM

*(Daughter of the ruling prince - cultured,
elegant, sensitive to fine textures and delicate
flavours.)*

Alergeni/Allergens (3,7)

CĂMINARUL ROSETTI-PARFAIT
DE MIED ȘI FRUCTE USCATE
PEMET DE BISCUIȚI CU CACAO
ȘI SOS FRUCTE DE PĂDURE

27 lei

150 g

(Boier culinar, expert în deserturi românești)

MEAD PARFAIT WITH DRIED FRUITS,
COCOA BISCUIT CRUMB AND FOREST
FRUIT SAUCE

(Culinary boyar, expert in Romanian desserts)

Alergeni/Allergens (1,3,7,8)

VEL LOGOFĂȚUL CONSTANTIN
BĂLĂCEANU-TARTĂ CU MERE
SOS CAMEL ȘI SMANTÂNĂ
FERMENTATĂ (VEGETARIAN)

24 lei

150 g

*(Fica Domnitorului - cultă, elegantă, sensibilă la
texturi și arome fine)*

VEL LOGOFĂȚUL CONSTANTIN BĂLĂCEANU -
APPLE TART WITH CAMEL SAUCE AND
FERMENTED SOUR CREAM (VEGETARIAN)

*(Daughter of the ruling prince - cultured, elegant,
sensitive to fine textures and delicate aromas.)*

Alergeni/Allergens (1,3,7)



MENIU COPII - MASA MICILOR BOIERI

KIDS' MENU – THE LITTLE BOYARS' TABLE

CASANDRA CANTEMIR
COPIĂ - ZAMĂ DULCE DE PUI
CU TĂIȚEI DE CASĂ

16 lei

250 g

(Sensibilă și atentă la gusturi)

Supă clară de pui cu legume, tăiței de casă, gătită lent cu răbdare și un strop de pătrunjel

YOUNG CASANDRA CANTEMIR – SWEET
CHICKEN BROTH WITH HOMEMADE
NOODLES

(Sensitive and attentive to flavour)

Clear chicken soup with vegetables and homemade noodles, slowly cooked with patience and a touch of parsley

Alergeni/Allergens (1,9)

SMARALDA CANTEMIR
COPIĂ - CARTOFI CROCANTI
ȘI PUI PANE CU FULGI DE
PORUMB

29 lei

250 g

(Energică și veselă)

Bucățele de pui marinate date prin fulgi de porumb, prajite ușor, servite cu cartofi crocanti și sos de iaurt cu miere

YOUNG SMARALDA CANTEMIR – CRISPY
POTATOES AND CORNFLAKE-CRUSTED
CHICKEN

(Energetic and cheerful)

Marinated chicken bites coated in cornflakes, lightly fried, served with crispy potatoes and yoghurt-honey sauce

Alergeni/Allergens (1,3,7)

ION NECULCE COPIL - MINI
CHIFTEA BOIERESCA CU
CARTOFI COPTI

32 lei

250 g

(Pasionat de povești și gusturi simple)

Chiflă moale cu carne slabă la grătar și brânză românească topită servită cu castraveciori dulci și garnitură de cartofi copti

YOUNG ION NECULCE – MINI NOBLE
BURGER WITH BAKED POTATOES

(Passionate about stories and simple flavours)

Soft bun with lean grilled meat and melted Romanian cheese, served with sweet pickles and a side of baked potatoes

Alergeni/Allergens (1,7)

ANTIOH CANTEMIR COPIL -
PASTE ALE MICILOR
CRONICARI (VEGETARIAN)

22 lei

250 g

(Curios și pofticios, viitor poet și diplomat)

Spaghete invelite în sos de roșii dulce și parmezan ras

YOUNG ANTIOH CANTEMIR – LITTLE
CHRONICLERS' PASTA (VEGETARIAN)

(Curious and greedy for flavours, future poet and diplomat)

Spaghetti coated in sweet tomato sauce and topped with grated Parmesan

Alergeni/Allergens (1,7)

MARIA CANTEMIR - MINI
FRIPTURICĂ DE PUI CU PIURE
FIN ȘI MORCOV DULCE

29 lei

250 g

(Delicată și iubitoare de preparate fine)

Pui gătit sous-vid și rumenit în unt clarificat, servit cu piure de cartofi și morcovi caramelizați cu miere

MARIA CANTEMIR - CHILD - MINI CHICKEN
STEAK WITH FINE PUREE AND SWEET
CARROT

(Delicate and lovers of fine dishes)

Sous-vide cooked chicken and browned in clarified butter, served with mashed potatoes and carrots caramelized with honey

Alergeni/Allergens (7)

DOAMNA STANCA CANTEMIR -
SALATĂ DE FRUCTE
PROASPETE (VEGAN)

22 lei

250 g

(Mamă grijulie)

Salată de fructe proaspete cu sirop de miere și nucă prăjita

MRS. STANCA CANTEMIR - FRESH FRUIT
SALAD

(Caring mother)

Fresh fruit salad with honey syrup and roasted walnuts

Alergeni/Allergens (8)



RESTAURANT
C A N T E M I R

MENIU ALERGENI
MENU ALLERGENS

(conform Regulament UE 1169/2011)/(according to EU Regulation 1169/2011)

*Preparatele din meniu pot conține alergeni. Conform legislației în vigoare (DSP / ANPC), alergenii sunt marcați numeric lângă fiecare preparat.
Lista completă este prezentată mai jos*

Dishes on the menu may contain allergens. According to the legislation in force (DSP / ANPC), allergens are marked numerically next to each preparation. The full list is given below

Nr. No.	Alergen / Allergens
1	Gluten (grâu, secară, orz, ovăz, speltă, kamut) Gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)
2	Crustacee / Shellfish
3	Ouă / Eggs
4	Pește / Fish
5	Arahide / Peanuts
6	Soia / Soybeans
7	Lapte și produse lactate (inclusiv lactoză) Milk and dairy products (including lactose)
8	Fructe cu coajă lemnoasă (nuci) / Nuts
9	Țelină / Celery
10	Muștar / Mustard
11	Susan / Susan
12	Dioxid de sulf și sulfiți Sulphur dioxide and sulphites
13	Lupin / Lupin
14	Moluște / Mollusks

Notă DSP / ANPC:

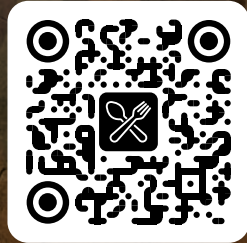
*- Alergenii sunt evidențiați numeric în meniu
- Personalul este instruit să ofere informații suplimentare la cerere
- Rețetele pot suferi modificări; clienții sunt rugați să semnaleze alergiile.*

DSP / ANPC note:

*- Allergens are numerically highlighted in the menu
- Staff are trained to provide additional information upon request
- Recipes may change; customers are asked to report allergies.*

MERCURE
HOTELS

MERCURE
HOTELS



MERCURE
HOTEL

BUCHAREST CANTEMIR