



Have a seat

Masa dumneavoastră vă așteaptă!

STARTERS ANTREURI

Caesar salad with grilled chicken 49 lei
Salată caesar cu piept de pui

Romaine lettuce, grilled chicken breast, Parmesan, croutons and Caesar dressing.
Salată romaine, piept de pui la grătar, parmezan, crutoane și dressing Caesar.

Gramaj / Weight: 320 g
540 kcal | P 38 g | C 19 g | F 32 g

Alergeni | Allergens:
Gluten, lapte, ouă, pește
Gluten, milk, eggs, fish

Burrata & roasted tomatoes 52 lei
Burrata cu roșii coapte și pesto

Creamy burrata, roasted tomatoes, basil pesto and toasted bread.
Burrata cremoasă, roșii coapte, pesto de busuioc și pâine prăjită.

Gramaj / Weight: 280 g
510 kcal | P 20 g | C 28 g | F 35 g

Alergeni | Allergens:
Gluten, lapte, fructe cu coaja lemnoasă
Gluten, milk, nuts

Platter Vegan
Platou Vegan



White bean hummus with roasted garlic, smoked eggplant and roasted pepper tartine, onion jam, cornmeal chips and dill oil
Hummus de fasole albă cu usturoi copt, tartină de vinete afumate cu ardei copt, dulceață de ceapă, chipsuri de mălai și ulei de mărar.

Gramaj / Weight: 300 g
450 kcal | P 15 g | C 50 g | F 20 g

Alergeni | Allergens:
Gluten, susan
Gluten, susan

PASTA PASTE

Classic carbonara 64 lei
Tagliatelle carbonara

Tagliatelle with guanciale, Pecorino Romano, egg and black pepper.
Tagliatelle, guanciale, Pecorino Romano, ou și piper negru.

Gramaj / Weight: 380 g
870 kcal | P 35 g | C 68 g | F 48 g

Alergeni | Allergens:
Gluten, ouă, lapte
Gluten, eggs, milk

Shrimp tagliatelle 72 lei
Tagliatelle cu creveți

Tagliatelle with shrimp, zucchini, cherry tomatoes and herb butter.
Tagliatelle, creveți, dovlecel, roșii cherry și unt aromat.

Gramaj / Weight: 390 g
760 kcal | P 36 g | C 64 g | F 33 g

Alergeni | Allergens:
Gluten, crustacee, lapte
Gluten, shellfish, milk

SOUPS SUPE

Traditional romanian beef soup 30 lei
Ciorbă de vâcuță



Traditional Romanian beef soup with fresh vegetables.
Ciorbă tradițională românească cu carne de vită și legume proaspete.

Gramaj / Weight: 350 g
250 kcal | P 21 g | C 15 g | F 10 g

Alergeni | Allergens:
Țelină
Celery

Garden vegetable soup 30 lei
Ciorbă de legume

Prepared daily with seasonal vegetables and fresh herbs.
Preparată zilnic din legume proaspete și verdețuri aromat.

Gramaj / Weight: 320 g
180 kcal | P 5 g | C 24 g | F 6 g

Alergeni | Allergens: -

39 lei

MAIN COURSES

FELURI PRINCIPALE

Cantemir black angus burger

Cantemir black angus burger

67 lei

Premium Black Angus beef burger with aged cheddar, crispy bacon, iceberg lettuce, tomatoes, pickles, Cantemir sauce and French fries.

Burger premium din vită Black Angus, cheddar maturat, bacon crocant, salată iceberg, roșii, castraveți murați, sos Cantemir și cartofi prăjiți.

Gramaj / Weight: 450 g
1100 kcal | P 54 g | C 63 g | F 71 g

Alergeni | Allergens:
Gluten, lapte, ouă, muștar
Gluten, milk, eggs, mustard



Produs congelat/decongelat
Frozen/thawed product

Black angus ribeye steak

Antricot black angus

150 lei

Grilled Black Angus ribeye, mashed potatoes and green pepper sauce.
Antricot maturat la grătar, piure de cartofi și sos de piper verde.

Gramaj / Weight: 420 g
890 kcal | P 58 g | C 24 g | F 60 g

Alergeni | Allergens:
Lapte
Milk



Produs congelat/decongelat
Frozen/thawed product

Cantemir chicken supreme

Cantemir chicken supreme

59 lei

Grilled chicken breast with mashed potatoes and mushroom sauce.

Piept de pui la grătar, piure fin de cartofi și sos de ciuperci.

Gramaj / Weight: 420 g
720 kcal | P 52 g | C 29 g | F 41 g

Alergeni | Allergens:
Lapte
Milk

Norwegian salmon

File de somon

79 lei

Grilled Norwegian salmon with sautéed vegetables and lemon butter sauce.

Somon la grătar, legume sotate și sos de lămâie cu unt.

Gramaj / Weight: 380 g
690 kcal | P 46 g | C 18 g | F 46 g

Alergeni | Allergens:
Pește, lapte
Fish, milk



Produs congelat/decongelat
Frozen/thawed product

Truffle Risotto

Risotto cu trufe

59 lei

Orez Arborio, trufe, supă de legume, vin alb, parmezan, unt, ceapă, usturoi, ulei de măsline, pătrunjel
Arborio rice, truffle, vegetable stock, white wine, parmesan cheese, buter, onion, garlic, olive oil, parsley

Gramaj / Weight: 350 g
690 kcal | P 15 g | C 75 g | F 32 g

Alergeni | Allergens:
Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză), sulfiți (din vin alb)
Milk and milk products (including lactose), sulphites (from wine)



Produs congelat/decongelat
Frozen/thawed product

Pork tenderloin with creamy polenta
Mușchiuleț de porc cu mămăligă cremoasă și sos de hribi

Traditional Romanian pork tenderloin with creamy polenta and wild mushroom sauce
Preparat tradițional românesc reinterpretat

61 lei

Gramaj / Weight: 420 g
810 kcal | P 44 g | C 32 g | F 46 g

Alergeni | Allergens:
Lapte
Milk

Romanian Beef Stew
Tocăniță de vită cu mămăliga

Slow-cooked Romanian beef stew served with polenta
Tocăniță de vită gătită lent, servită cu mămăligă

69 lei

Gramaj / Weight: 430 g
790 kcal | P 42 g | C 38 g | F 39 g

Alergeni | Allergens: -

DESSERT
DESSERT

Traditional Papanashi
Papanashi cu smântână și dulceață de afine

Traditional Romanian fried cheese doughnuts served with sour cream and blueberry jam
Desert tradițional românesc

34 lei

Gramaj / Weight: 300 g
920 kcal | P 20 g | C 92 g | F 48 g

Alergeni | Allergens:
Gluten, lapte, ouă
Gluten, milk, eggs

Apple tart with caramel sauce and fermented sour cream
Tartă cu mere, sos caramel și smântână fermentată

Gramaj / Weight: 150 g
395 kcal | P 4 g | C 52 g | F 19 g

27 lei

Alergeni | Allergens:
Gluten, lapte și produse lactate (inclusiv lactoză)
Gluten, milk and dairy products (including lactose)

Traditional crêpes with jam
Clătite tradiționale de casă cu dulceață

Wheat flour, milk, eggs, sugar, butter, salt, fruit jam (subject to availability), powder sugar, mint (garnish)
Făină de grâu, lapte, ouă, zahăr, unt, sare, dulceață de fructe (în funcție de disponibilitate), zahăr pudră, mentă (decor)

27 lei

Gramaj / Weight: 250 g
395 kcal | P 4 g | C 52 g | F 19 g

Alergeni | Allergens:
Gluten, ouă, lapte și produse lactate (inclusiv lactoză)
Gluten, eggs, milk and dairy products (including lactose)

KIDS MENU

MENIU COPII

Crispy potatoes and cornflake-crusted chicken

29 lei

Cartofi crocanți și pui pane cu fulgi de porumb

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

Bucățele de pui marinate date prin fulgi de porumb, prăjite ușor, și uniform servite cu cartofi crocanți și sos de iaurt cu miere.

Gramaj | Weight: 250 g
600 kcal | P 30 g | C 60 g | F 25 g

Alergeni | Allergens:
Gluten, lapte, ouă și produse lactate (inclusiv lactoză)
Gluten, milk, eggs, milk and dairy products (including lactose)

Mini chicken steak with fine puree and sweet carrot

29 lei

Mini friptură de pui cu piure fin și morcov dulce

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

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

Gramaj | Weight: 250 g
330 kcal | P 25 g | C 35 g | F 10 g

Alergeni | Allergens:
Lapte și produse lactate (inclusiv lactoză)
Milk and dairy products (including lactose)

Apple tart with caramel sauce and fermented sour cream

27 lei

Tartă cu mere, sos caramel și smântână fermentată



Gramaj | Weight: 150 g
395 kcal | P 4 g | C 52 g | F 19 g

Alergeni | Allergens:
Gluten, lapte și produse lactate (inclusiv lactoză)
Gluten, milk and dairy products (including lactose)

Traditional crêpes with jam

16 lei

Clătite tradiționale de casă cu dulceață



Thin, tender pancakes, lightly browned, filled with homemade jam of choice (strawberries, apricots or blackberries), served with fine fermented cream and toasted walnuts.

Clătite subțiri fragede, rumenite ușor, umplute cu dulceață de casă la alegere (căpșuni, caise sau afine) servite cu smântână fermentată fină și nuci prăjite

Gramaj | Weight: 100 g
220 kcal | P 5 g | C 38 g | F 6 g

Alergeni | Allergens:
Gluten, lapte și produse lactate (inclusiv lactoză), fructe cu coajă lemnoasă (nuci)
Gluten, eggs, milk and dairy products (including lactose), nuts

CUSTOMER INFO

INFORMAȚII PENTRU CONSUMATOR

Valorile nutriționale sunt exprimate per porție și pot varia în funcție de materia primă și procesul de preparare.
Nutritional values are expressed per serving and may vary depending on the raw materials and the preparation process.

Preparatele din meniu pot conține urme de: gluten, crustacee, ouă, pește, arahide, soia, lapte, fructe cu coajă lemnoasă, țelină, muștar, susan, dioxid de sulf și sulfiți, lupin și moluște.
The dishes on the menu may contain traces of: gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame, sulphur dioxide and sulphites, lupin, and molluscs.

Notă DSP / ANPC:

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



Preparatele marcate conțin ingrediente congelate/decongelate.
The marked dishes contain frozen/thawed ingredients.

MERCURE
HOTEL

BUCHAREST CANTEMIR