



NOUA
BUCĂTĂRIE
— ESTIVALĂ —

×



AURELIUS
ÎMPĂRATUL ROMANILOR

MENIU / MENU



TO TAKE A SIP FROM

COCKTAIL-URI DESPRINSE DIN BASM

200ml / 750ml — 45lei / 160lei



- ◆ **Margareta:** tequila, mezcal, cointreau, bors, lamaie, sirop ghimbir
- ◆ **Nea Caisa:** caisata, cold brew tei, oxymel
- ◆ **Leustean Daiquiri:** rom, vodka, lamaie, sirop brad, leustean

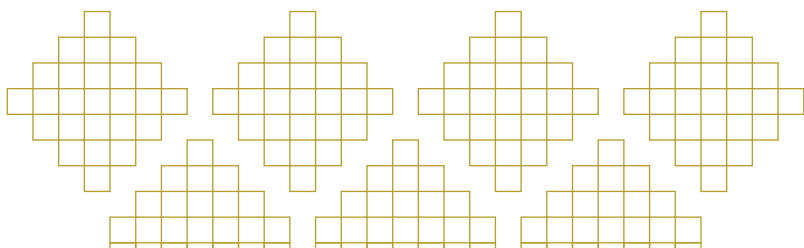
COCKTAIL-URI ESTIVALE

250ml — 47lei

- ◆ **Pater Negroni:** tuica prune, campari, vin rosu, mixed spiced
- ◆ **Ileana Cosanzeana:** visinata, lichior zmeura, shrub fragi, spuma zmeura
- ◆ **Espresso Martini aproape romanesc:** lichior nuci verzi, lichior cafea, espresso, bitter nuci
- ◆ **Sanziene:** lichior cirese, reductie cirese, bitter cirese, spumant
- ◆ **Pacala:** tequila, pepene murat, soda grapefruit
- ◆ **Frumoasa si Bestia:** amaretto, sirop popcorn, lamaie, foamer
- ◆ **Maria Estival:** vodka infuzata cu chilli, apa de rosii cu cimbrisor, ponzu

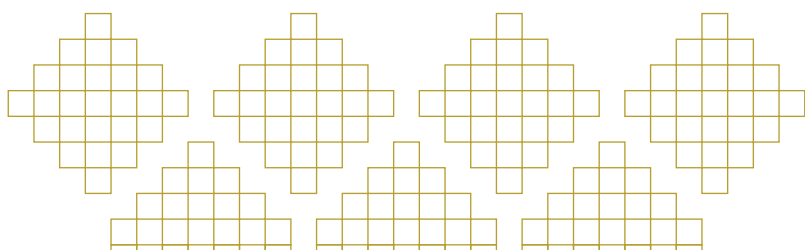
◆ SANGRIA DE NOUA — 160lei

fructe de sezon, caisată, lichior de piersici, vin spumant



LATE BREAKFAST

- ◆ **Croque Madame Remix** – omleta, ardei copt, 45lei
unt brun, jambon, crema cas afumat si crema
de avocado
Croque Madame Remix, eggs, pickled baked peppers,
jambon, smoked cheese sauce, avocado cream
- ◆ **Coclinta noastră** cu dovlecel si telemea de 50lei
oaie, sos de castraveți murați cu bors
Our “coclinta” filled with zucchini and romanian
cheese, served with a pickled cucumber and
borscht dressing
- ◆ **Salată din asortiment de tomate,** lubenita si 59lei
piperchi machedonesti, cremă de brânză din
urdă și telemea
Tomato Salad with Piperchi and whipped
telemea cream
- ◆ **Icre de știucă in smântână afumată** cu chives, 39lei
pătrunjel și focaccia trasa in unt brun
Fried bread foccacia, pike roe with smoked sourcream
parsley and chives
 - * extra caviar or truffles — 40lei
 - * extra caviar with truffles — 70lei
 - * extra caviar with truffles and a glass of Carassia
Blanc de Blancs — 90lei
- ◆ **Mititeii de la MARE** in crustă de cartofi prăjiți 55lei
cu murături și muștar de casa
“Mici” in fried potatoes crust with pickles and
homemade mustard

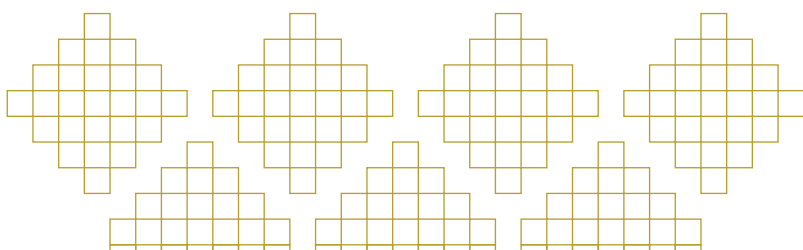


FAST SNACKS — 45 LEI

- ◆ **Coaste de porumb** cu unt brun, cimbru verde și lime
Corn ribs with brown butter, thyme and lime
- ◆ **Pâinea casei gatita pe jar** cu rosii confiate si malai cu salsa de ierburi aromatice si jumari de peste
Our sourdough bread cooked over fire with cornmeal, herb salsa and smoked fish rinds
- ◆ **ScoverPIZZA** – Salam de Nadlac/Babic tataresc, roșii, ricotta romanească și busuioc
Our take on fried pizza with Nadlac salami, tomatoes, urda cheese and basil
- ◆ **Cartofi copti pe grătar**, sos de cașcaval afumat și chives

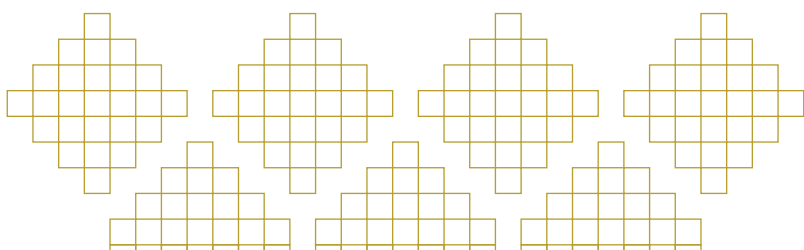
JUST FOR KIDS

- ◆ **Șnițel de pui** cu cartofi prăjiți în stilul nostru 65lei
și ketchup de sfeclă
Crispy snitzel with fries our way and beetroot ketchup
- ◆ **“Putisoare” de casa** in sos de rosii 55lei
Homemade pasta with tomato sauce



FISHY SITUATION

- ◆ **Storceag de sturion acrit cu zer**, cum se făcea odată sau Borsul pescarului din Galati 55lei
Whey soured sturgeon soup, like they used to make it once or Borscht fisherman style from Galati
- ◆ **“Fish and chips”cu peste romanesc**, crema de usturoi copt si bastonase crocante de mamaliga fiarta in zer 55lei
“Fish and chips” with baked garlic cream and crispy sticks made of polenta boiled in whey
- ◆ **Carpaccio de biban**, cu sarmuzac lipovenesc, chips de mamaliga cu usturoi 64lei
Sea bass carpaccio with tomato salsa, whey-cooked polenta and garlic chips
- ◆ **Sărmăluță aerodinamica de peste**, emulsie de leustean, boabe de muștar și mămăliguță fiartă in zer 75lei
Romanian rolled cabbage filled with fish, mustard seeds and whey polenta
- ◆ **Chefal de mare in sos de zeamă de varză**, gulie murată, verdețuri la grătar si risotto din cus cus tataresc 70lei
Sea bass in fermented cabbage sauce, pickled kohlrabi and greens over fire
- ◆ **Tokanitza de fructe de mare** cu babic local, rosii cherry si busuioc 85lei
“Tokanita” with seafood with local salami and Black Sea mussels
- ◆ **Captura de Marea Neagra gatita incet deasupra gratarului** cu sos de rosii coapte stil sarmuzac 100lei
Turbot slow cooked with tomato sauce in a Macedonian way



DOBRUJAN MEATINESS — 75LEI

- ◆ **Ceafă de porc** cu cartofi prăjiți în stilul nostru
Pork neck with fried potatoes, our style
- ◆ **Frigăruie inspirată de multiculturalitatea Dobrogei**,
cu carne de miel, și bulgur românesc
Skewer of adana style meat, beef tongue, mangalitsa fat and
Romanian bulgur
- ◆ **Șnițel de pui**, sos de ciuperci cu murături și salată verde
Crispy schnitzel with mushrooms sauce and green salad
- ◆ **Imam bayildi vs Moussaka de vinete** cu ragu de miel și
vrabioara de miel
Imam bayildi vs Moussaka with eggplant, sheep ragu
and lamb loin
- ◆ **Icre de fasole cu Pleurotus**, chimichurri din ierburi
românești (opțiune vegană)
Beans puree with Pleurotus and chimichurri made with Roman-
ian herbs (vegan option)

ONLY ON OCCASION (FOR 2)

Selecția noastră după cum urmează:

- ◆ **a. Steak antricot vită Uruguay** – 270lei
 - ◆ **b. Captura zilei** gătită în aluat de foietaj – 180lei
 - ◆ **c. Pui de țară gătit slow** la gratar pe carbuni – 195lei
- Fiecare preparat va fi servit cu terină de cartofi triplu prăjiți,
sosul casei și salată verde

Our selection, as follows:

- ◆ **a. Steak – Beef Ribeye Uruguay** – 270lei
- ◆ **b. Catch of the day** cooked in pastry dough – 180lei
- ◆ **c. Free range chicken slow cooked**
over charcoal – 195lei

Each dish will be served with Triple fried potatoes terrine in
mangalitsa lard, our steak sauce, green salad

* întreaba ospătarul / ask the waiter

** poate fi vorba de antricot de vită, ceafă de mangaliță sau
vrabioară de miel / it's only beef, mangalitsa pork or lamb

THE FINAL TOUCH

- ◆ **Papanaş cu brânză de burduf**, caise, cremă de unt brun si caramel cu caisata de la Bran 45lei
Burduf cheese Romanian donuts, apricots and caramelized butter mousse
- ◆ **Baclava sarbeasca (cesnica)** imbatata cu rom 45lei
infuzat cu fenicul
Walnuts and dried fruits Baclava with sweet rum infused with fennel
- ◆ **Placinta dobrogeana** in 2 straturi cu crema de iaurt si pepene galben 45lei
Dobrujan pie with 2 layers with yogurt cream and melon sauce
- ◆ **Selectie de inghetata de la Munchies and Cream** 17lei/cupa
Munchies and Cream ice-cream selection
* verificati selectia de arome / check the flavours selection

