

 SALATE & ANTREURI

MOZZARELLA OVOLINE
cu roșii deshidratate în cuptor, salată verde
și ulei de măsline aromat cu busuioc 125/100 gr.
28 LEI

AVOCADO ȘI SEMINȚE
quinoa, năut tandoori, semințe de dovleac prăjite,
linte verde și avocado în crustă de susan 100/100 gr.
28 LEI

SALATĂ VERDE CU ȘUNCĂ SERRANO
și perle de brânză de capră învelite în ardei capia copt
200 gr.
30 LEI

TARTAR DE SOMON
cu brișă prăjită
125 gr.
32 LEI

MIDII NEGRE
înăbușite în vin alb, cu usturoi și pătrunjel
300 gr.
28 LEI

TACO
cu mușchi de vită prăjit
și salată de ceapă cu lime și coriandru verde 200 gr.
34 LEI

FOIE GRAS
focaccia cu rozmarin,
ceapă albă marinată și sos de vișine 250 gr.
56 LEI

 SUPE

CONSOMMÉ
cu găluște de griș
300 gr.
19 LEI

SALMOREJO CU TON
supă cremă rece din roșii crude
cu ton file și usturoi copt 300 gr.
24 LEI

CIORBĂ PICANTĂ DE MIEL CU LĂMÂIE
cu rasol de miel, năut și legume rădăcinoase
300 gr.
26 LEI

 PASTE DE CASĂ & RISOTTO

TAGLIATELLE
cu roșii uscate, spanac, busuioc
și Pecorino Romano 350 gr.
28 LEI

TĂIȚEI DIN OREZ CU MUȘCHI DE VITĂ
germeni de soia, urechi de lemn, shiitake,
legume și coriandru verde 350 gr.
38 LEI

LEMON RISOTTO
cu tentacule de calamari 200/150 gr.
42 LEI

 PEȘTE

FILE DE SOMON
cu salată marocană de morcovi, grapefruit,
busuioc și mentă 200/250 gr.
49 LEI

DORADA GRILL
salată de fenicul, ridichi și ceapă verde
cu mărar și pătrunjel 300/200 gr.
49 LEI

TON FILE
cu vânăță rustică, edamame,
ulei de măsline și mentă 200/200 gr.
62 LEI

 PASĂRE & IEPURE

PIEPT DE PUI
cu sos papricaș, ragu verde din
mazăre, fasole verde, ceapă și lămâie 200/250 gr.
38 LEI

PIEPT DE RAȚĂ
cu salată caldă din varză roșie, orez basmati, mere,
urechi de lemn și chipsuri wonton 180/200 gr.
58 LEI

PULPĂ DE IEPURE
julienne de zucchini cu capere și ardei copti,
velouté cu muștar și tarhon 200/200 gr.
44 LEI

 PORC

SCHNITZEL DIN COTLET DE PORC
cu salată de cartofi
300/200 gr.
39 LEI

MUȘCHULEȚ DE PORC
paste răzălite cu brunoise de legume
și beurre blanc cu spanac și usturoi 200/250 gr.
39 LEI

CEAFĂ DE MANGALIȚA
cu "Lecsó" și cartofi noi cu pătrunjel verde
200/250 gr.
62 LEI

 VITĂ & VÂNAT

CHATEAUBRIAND
cu sparanghel, sos olandez cu capere
și rondele de cartofi prăjite 200/200 gr.
82 LEI

STEAK BLACK ANGUS
glazurat cu sos de piper negru
și cartofi crocanți 400/250 gr.
96 LEI

ANTRICOT DE CERB
ciuperci nameko cu ienupăr și ceapă verde,
vinate coapte și crumble cu verdețuri 200/200 gr.
96 LEI

 DESERT

PANNA COTTA CU FRUCTUL PASIUNII
și compot de citrice cu soc
150 gr.
18 LEI

CRÈME BRÛLÉE
150 gr.
18 LEI

BUDINCĂ DE CHIA
și frișcă cu calvados 150 gr.
18 LEI

CHEESECAKE CU COACĂZE NEGRE
și ganache de ciocolată albă 150 gr.
18 LEI

PANDIȘPAN CU CIOCOLATĂ NEAGRĂ
și înghețată de matcha 160 gr.
18 LEI

ÎNGHEȚATĂ ȘI SORBET DE CASĂ
150 gr.
18 LEI

SELECȚIE DE BRÂNZETURI ROMÂNEȘTI
140 gr.
20 LEI

SEGAL VIKTOR
Executive Chef

KOSZORUS LEVENTE
Chef de Cuisine