

 SALATE & ANTREURI

FLOARE DE COLȚ  
brânză cu mușcăi alb, cu pere, măsline,  
ridichi negre, ridichi murate și dressing de pere 200 gr.  
30 LEI

HUMMUS ROSÉ  
cu semințe și cereale prăjite cu condimente,  
grenadine și salată verde 250 gr.  
28 LEI

TARTAR DE SOMON  
cu brioșă prăjită  
125 gr.  
32 LEI

CEVICHE DIN BIBAN DE MARE  
cu physalis, legume brunoise, ceapă, fenicul,  
chili și lime 200 gr.  
35 LEI

TACO CU CHILI CON CARNE  
cu ardei copti, cartofi dulci prăjiți și  
sos de brânză cheddar 250 gr.  
35 LEI

FOIE GRAS  
cu ananas caramelizat, sos tamarind și pâine prăjită  
200 gr.  
56 LEI

 SUPE

SUPĂ CREMĂ DE SFECLĂ CU VIȘINE  
cu crumble de telemea și hrean  
300 gr.  
26 LEI

CIORBĂ DE SOMON LOHIKEITTO  
cu mărar, cartofi, morcovi, frișcă și lime  
300 gr.  
35 LEI

CONSOMMÉ  
cu tăiței de casă  
300 gr.  
19 LEI

 PASTE DE CASĂ & RISOTTO

TAGLIATELLE CU DOVLEAC  
și spanac  
350 gr.  
32 LEI

RISOTTO CU CHORIZO  
roșii uscate, busuioc și măsline  
350 gr.  
40 LEI

 PEȘTE

FILE DE SOMON CU PECORINO ROMANO  
și salată de struguri, mere coapte, țelină coaptă,  
castane de apă și rucola 200/250 gr.  
58 LEI

DORADA GRILL CU BLITVA  
soté de cartofi și spanac cu ulei de măsline și usturoi,  
roșii cherry coapte 300/250 gr.  
49 LEI

TONNO VITELLATO  
cu mousse de roșii uscate, piure de morcovi și  
baghete de castraveți proaspeți 200/200 gr.  
62 LEI

 PASĂRE

PIEPT DE PUI ÎN CRUSTĂ CROCANTĂ  
umplut cu gorgonzola,  
cu cartofi piure și compot de prune 300/300 gr.  
40 LEI

PIEPT DE RAȚĂ  
cu piure de dovleac și piure de sfeclă,  
chutney de smochine și sos goji 180/250 gr.  
58 LEI

 VITĂ

OSSO BUCO  
cu gremolata și risotto cu șofran  
300/300 gr.  
56 LEI

SURF & TURF  
mușchi de vită și creveți,  
legume la wok, cartofi dulci grill și sos chili 250/250 gr.  
85 LEI

STEAK DIN ANTRICOT MATURAT  
cu cartofi crocanți, chipsuri de țelină și  
dip din brânză albastră 400/250 gr.  
96 LEI

 PORC

MUȘCHIULEȚ DE PORC  
ciuperci pleurotus și shiitake cu brânză,  
tartiflette din cartofi cu castraveți murați și capere 200/250 gr.  
44 LEI

MANGALIȚA CHOPS  
cu varză acră la cuptor și  
rôsti cu praz și cașcaval 250/200 gr.  
68 LEI

 DESERT

MOUSSE PĂDUREA NEAGRĂ  
cu sorbet de vișine  
175 gr.  
18 LEI

CRÈME BRÛLÉE  
150 gr.  
22 LEI

PRĂJITURĂ CALDĂ CU MERE ȘI NUCI  
cu Crème Anglaise  
200 gr.  
22 LEI

ÎNGHEȚATĂ ȘI SORBET DE CASĂ  
150 gr.  
18 LEI

LAVA CAKE  
cu cremă Chantilly și coulis de zmeură  
150 gr.  
20 LEI

SELECȚIE DE BRÂNZETURI  
200 gr.  
25 LEI

SEGAL VIKTOR  
Executive Chef

KEREKES MARGIT  
Chef de Cuisine