

 SALATE & ANTREURI

SALATĂ VERDE
și lipie marocană cu fistic
150 gr.
26 LEI

SALATĂ DE PEPENE ȘI TELEMEA
balsam de calamansi, ceapă roșie,
măslină și roșii cherry 200 gr.
28 LEI

TARTAR DE SOMON
cu brioșă prăjită
125 gr.
32 LEI

CREVEȚI TANDOORI CU HUMUS
200 gr.
35 LEI

TORTILLA DIN COASTE BBQ ȘI LEGUME
salată de sezon
200 gr.
29 LEI

SALATĂ CU FĂȘII DE MUȘCHI DE VITĂ
dressing cu borș, leuștean, gulie crudă și conopidă
200 gr.
34 LEI

FOIE GRAS
cu sos de tamarind, smochine și foi wonton
200 gr.
49 LEI

 SUPE

SUPĂ CREMĂ DIN ROȘII COAPTE CU ZAHĂR BRUN
mozzarella și pâine prăjită cu pesto
300 gr.
20 LEI

CIORBĂ PALÓC
ciorbă tradițională din carne de miel,
fasole verde și mărar 300 gr.
26 LEI

SUPĂ DE CREVEȚI
cu tăiței japonezi udon, miso și legume julienne
300 gr.
34 LEI

 PASTE DE CASĂ & RISOTTO

RAVIOLI CU BRÂNZETURI
trei sortimente
brunoise de legume în ulei de măsline 350 gr.
34 LEI

SPAGHETE CU MUȘCHI DE VITĂ
paie de vinete și legume
350 gr.
36 LEI

RISOTTO VERDE
cu creveți prăjiți
350 gr.
39 LEI

 PEȘTE

FILE DE SOMON
cu macriș și quiche cu praz
200/200 gr.
48 LEI

DORADA GRILL
salată de fenicul, ridichi și ceapă verde
cu mărar și pătrunjel 350/200 gr.
49 LEI

FRUCTE DE MARE CU ȘOFRAN
pak choi călit și pâine prăjită cu rouille
350 gr.
52 LEI

 PASĂRE ȘI IEPURE

PIEPT DE PUI
cartofi sauté cu persillade, salată proaspătă
și sos de brânză 200/200 gr.
38 LEI

PIEPT DE RAȚĂ
sos de lavandă, orez negru glutinos și fenicul
180/200 gr.
58 LEI

PULPĂ DE IEPURE
cu sos de vin alb, găluște spätzle și legume
200/200 gr.
49 LEI

 PORC

COASTE DE PORC
cartofi prăjiți în coajă, salată verde și sos BBQ
350/200 gr.
38 LEI

COTLET DE PORC
varză cu roșii la tigaie și salată de cartofi
230/200 gr.
38 LEI

MUȘCHULEȚ DE PORC
în măghiran verde, cu spanac călit cu usturoi
și cartofi noi prăjiți în coajă 200/200 gr.
39 LEI

 VITĂ

OBRAZ DE VITĂ
cu găluște de casă și salată de castraveți
200/200 gr.
54 LEI

CHATEAUBRIAND
cu sos Béarnaise, sparanghel
și rondele de cartofi prăjite 200/200 gr.
72 LEI

STEAK DIN VITĂ ANGUS
cu cartofi pai, chimichurri și remoulade
400/200 gr.
85 LEI

 DESERT

SPUMĂ ȘI SPONGE DE IAURT
coulis din fructul pasiunii 150 gr.
18 LEI

MOJITO MOUSSE
lime, mentă și piure de mango 150 gr.
18 LEI

CRÈME BRÛLÉE
150 gr.
18 LEI

PANDIȘPAN GENOVEZ
cu fructe proaspete și crème fraîche 150 gr.
18 LEI

WAYS OF CHOCOLATE
texturi de ciocolată 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

SZŐCS ELŐD
Chef de Cuisine