



ANTREURI & SALATE

HUMUS PICANT ȘI LINTE 7-9-11
dovleac copt, valeriană, legume,
cremă de iaurt afumat 250 gr.
38 LEI

FETA STICKS 1-3-7
feta și spanac, aluat de plăcintă,
sos de ardei copt, tapenade 200 gr.
45 LEI

TUNA TACO 1-4-7-10 •
avocado, coriandru, ceapă verde
dressing de limetă și tequila 250 gr.
56 LEI

BIFTEC TARTAR 1-3-6-10
pâine prăjită, unt
250 gr.
59 LEI



SUPĂ

SUPĂ FRANȚUZEASCĂ DE CEAPĂ 1-7-9
baghetă, brânză gratinată, brandy
350 gr.
45 LEI



PASTE & RISOTTO

LINGUINI CU CIUPERCI 1-3-7 •
shiitake, champignon, pleurotus,
sos de hribi, Pecorino Romano 350 gr.
75 LEI

RISOTTO CU ROȘII ȘI CARACATIȚĂ 7-9-13 •
400 gr.
78 LEI

9 SEMINȚE ȘI CEREALE 5-8-9-11
avocado, salată marocană
250 gr.
42 LEI

TARTAR DE SOMON 1-3-4
brioșă prăjită
125 gr.
52 LEI

VITĂ, BROCCOLI ȘI LINTE 5-6
mușchi de vită, sos picant, ghimbir
300 gr.
54 LEI

CACIO E PEPE 1-3-7
paste de casă, trei feluri de brânză, piper
350 gr.
65 LEI



FEL PRINCIPAL

BRÂNZĂ TALEGGIO PANE 1-3-7
așchii coapte de morcov, harissa, chipsuri de cartofi 450 gr.
65 LEI

SOMON FILE 4-6-7-9
risotto din orez negru, broccoli, edamame, sos de curry galben 450 gr.
85 LEI

STEAK DE TON ÎN NORI 4-6-11 •
shiitake, paste udon, sos de susan, gochujang, ceapă verde 500 gr.
92 LEI

CALAMAR UMPLUT 13 •
quinoa, fenicul, roșii, praz, busuioc 300 gr.
65 LEI

PIEPT DE PUI 5-9
ananas, sos de arahide, orez sălbatic, brunoise de mango și legume 550 gr.
68 LEI

PIEPT DE RAȚĂ 7-9 •
mousse de țelină, gratin de sfeclă, mere și soc, sos de cătină 400 gr.
96 LEI

PORCHETTA 3-9
tortilla spaniolă de cartofi, usturoi copt, gogonele murate 550 gr.
70 LEI

RAGU DE CERB ÎN BERE NEAGRĂ 1-9 •
gnocchi prăjit cu chimen și varză acră 550 gr.
85 LEI

CHATEAUBRIAND ȘI SELECȚIE DE CIUPERCI 1-3-7
King Oyster prăjit, chips de pleurotus, drob de champignon, sos de hribi 500 gr.
158 LEI

ANTRICOT DE VITĂ BLACK ANGUS 7
cartof copt, brânză, frigăruie de legume 600 gr.
230 LEI



ORIGINI

FICAT DE RAȚĂ ÎN UNTURĂ PROPRIE 1 •
pâine prăjită, usturoi, șalotă 250 gr.
55 LEI

OS CU MĂDUVĂ 1 •
usturoi copt, pâine prăjită, arpagic 250 gr.
50 LEI

SUPĂ DE GĂINĂ 1-3-9
piept de pui, legume, tăiței de casă 350 gr.
42 LEI

SUPA PESCARULUI 4
din pește de apă dulce, file de pește alb 350 gr.
45 LEI

COTLET DE MANGALIȚA CU OS 1-7-10 •
langoș, smântână, usturoi, varză dulce și murată 500 gr.
145 LEI

FRIPTURĂ DE VITĂ ESZTERHÁZY 1-3-7-9
antricot de vită, legume, smântână, paste de casă 550 gr.
93 LEI

GOMBOȚI CU BRÂNZĂ DE VACĂ 1-3-7 •
pesmet, spumă de smântână, dulceață de căpșune 250 gr.
36 LEI



DESERT

TARTĂ CU MERE 1-3-7
caramel, piper roșu, Chantilly 200 gr.
38 LEI

AFFOGATO 3-7
ristretto, înghețată de vanilie 170 gr.
36 LEI

MATCHA TIRAMISU CU PROSECCO 1-3-7
200 gr.
42 LEI

CRÈME BRÛLÉE 3-7
200 gr.
42 LEI

TORT DE CIOCOLATĂ 1-3-7-8
kataif, fistic, zmeură 250 gr.
42 LEI

ÎNGHEȚATĂ ȘI SORBET DE CASĂ 3-7
150 gr.
38 LEI

SELECȚIE DE BRÂNZETURI 7-8
150 gr.
70 LEI

Alergeni

- | | | |
|-------------|---------------|--------------|
| 1 Gluten | 6 Soia | 10 Muștar |
| 2 Crustacee | 7 Lapte | 11 Susan |
| 3 Ouă | 8 Alune, nuci | 12 Lupin |
| 4 Pește | migdale | 13 Moluște |
| 5 Arahide | 9 Țelină | • Decongelat |



MENIU

*Pricepere în bucătăria tradițională,
regăsită în preparate moderne
prin creativitate și inovație.*

VIA, din 2010

BÉKÉSI MARGIT

Chef de Cuisine