

GUSTĂRI

✓ ASORTIMENT DE PÂINE cu maia, unt brun și unt sărat ^{1,7,11}

150 / 50 g, **25 lei**

COLȚUNAȘI cu homar și maioneză de busuioc ^{1,7,11}

100 / 25 g, **55 lei**

STRIDIE GILLARDEAU NO.3

– cu garnitură la alegere ¹⁴

– degustare stridie, 3 variante diferite ¹⁴

ORIGINE: Franța, Normandia

ANTREURI

FOIE GRAS învelit în ciocolată albă cu chutney de sezon ^{1,3,7}

100 / 25 / 100 g, **72 lei**

TARTAR DE VITĂ cu ceapă crocantă și pâine prăjită ^{1,3,4,6,7} / cu stridie Gillardeau ^{1,3,4,6,7,14}

– antreu

– fel principal

150 / 100 g, **72 lei / 92 lei**

200 / 100 g, **93 lei / 111 lei**

CARPACCIO de caracatiță cu dressing de calamansi ⁴

100 g, **78 lei**

CHEVICE de biban cu dressing de yuzu ⁴

125 / 50 g, **68 lei**

✓ CONOPIDĂ rumenită în cuptor, cu piure de dovleac, fructul pasiunii și înghețată artizanală de porumb ⁷

200 / 75 / 50 g, **58 lei**

✓ BURRATA cu sfeclă roșie și fructe de pădure ^{1,5,7,8,11}

100 / 75 / 50 g, **49 lei**

✓ VÂNĂTĂ LA GRĂTAR deshidratată, în crustă de panko cu sos de chefir,cu fistic, rodie și coriandru ^{1,5,6,7,8,9,11}

200 / 75 / 50 g, **59 lei**

✓ TERINĂ DE PRAZ cu brânză de capră și fistic ^{5,7,8}

130 / 75 g, **51 lei**

✓ TARTAR DE SFECLĂ cu mere, sfeclă murată, brânză de capră și hibiscus ^{1,5,7,8}

150 / 20 g, **52 lei**

SUPE, PASTE & SALATE

SUPĂ DE CEAPĂ franțuzească, cu pâine prăjită și brânză Gruyere ^{1,7,9}

350 / 75 g, **35 lei**

TAGLIATELLE cu ragù de caracatiță și stracciatella ^{1,2,3,4,7,9,14}

300 g, **69 lei**

TORTELLONI cu pui și trufe ^{1,3,7,9}

250 g, **58 lei**

✓ SALATĂ FATTOUSH cu mozzarella de bivoliță și crutoane din pâine cu maia^{1,7,8,11}

425 g, **52 lei**

✓ RISOTTO cu spanac, curry thailandez, pastă de gorgonzola și prune deshidratate ^{7,8,9}

375 g, **48 lei**

RISOTTO cu creveți și carpaccio de langustine, cu piure de lămâi confiate ^{2,4,7,9}

375 g, **75 lei**

PEȘTE & FRUCTE DE MARE

ORIGINE: Italia // *pește proaspăt cu livrare săptămânală*

FILE DE COD învelit în avocado și sos Beurre Blanc cu icre de pește ^{4,7}

150 / 50 / 30 g, **105 lei**

CALCAN gătit pe grătar japonez și sos mediteranean ^{4,7}

180 / 100 g, **112 lei**

CARACATIȚĂ cu sos Meunière și hummus acrișor din năut ^{4,7,11}

180 / 100 / 50 g, **120 lei**

FILE DE PEȘTE UNDIȚAR în papiotă cu vongole și creveți ^{2,4,7,9,12}

150 / 100 / 15 g, **95 lei**

LIMBĂ DE MARE (SOLE) umplut cu praz și salicornia cu sos de struguri murați în vin alb^{1,4,7}

150 / 100 / 15 g, **220 lei**

✓ HOMAR ALBASTRU* cu piure de topinambur și sos Malaysian ^{1,2,4,6,7,9,14}

350 / 100 / 50 g, **750 lei**

ORIGINE: Franța, Bretania // ** disponibil în limita stocului*

CARNE

PIEPT DE PUI aromatizat cu tarhon, cartofi Rôsti și sos Béarnaise ⁷

ORIGINE: Italia

200 / 150 / 50 g, **65 lei**

VRĂBIOARĂ DE VITĂ în crustă de piper și sos de piper verde ^{7,9}

ORIGINE: S.U.A.

230 / 100 g, **140 lei**

TOMAHAWK de Mangaliță în crustă de panko cu sos Meunière ^{1,7}

ORIGINE: Ungaria

250 / 75 g, **120 lei**

PIEPT DE RAȚĂ cu terină de sfeclă cu vișine și sos de vișine ^{7,9}

250 / 100 / 50 g, **95 lei**


COTLET DE MIEL cu piure de mazăre, edamame și sos demi-glace cu mentă ^{7,9}

ORIGINE: Noua Zeelandă

250 / 100 / 50 g, **135 lei**

TOCANĂ din burtă de vită și calamar, cu salată de ierburi aromatice ^{1,4,9,14}

250 / 100 g, **65 lei**

PENTRU 2 PERSOANE	
 WELLINGTON DE VITĂ cu sos demi-glace și garnitură la alegere ^{1,3,7,9}	750 / 350 / 150 g, 340 lei
TIMP DE PREPARARE: 40 minute.	
✓ ANTRICOT DE VITĂ WAGYU cu sos demi-glace și garnitură la alegere ^{3,7,9}	150 lei / 100 g
ORIGINE: Australia	<i>minim 250 g - 1 pers // 500 g - 2 pers</i>

GARNITURI

PIURE DE CARTOFI gătit timp de 24 de ore ⁷

200 g, **29 lei**

CARTOFI PRĂJIȚI în straturi

150 g, **27 lei**

SALATĂ VERDE de sezon, cu lămâie și ulei de măsline

150 g, **28 lei**

CONOPIDĂ rumenită cu parmezan ⁷

175 g, **26 lei**

LEGUME de sezon (întreabă ospătarul) ⁷

200 g, **35 lei**

PRE-DESERT

ÎNGHEȚATĂ DE CAFEA cu reducție de morcov ⁷

50 / 50 g, **23 lei**

DESERT

MILLEFEUILLE cu cremă de vanilie, alune de pădure și caramel sărat ^{1,3,7,8}

200 g, **37 lei**

CRÈME BRÛLÉE^{3,7}

175 g, **32 lei**

ANANAS RUMENIT cu sorbet de cocos ⁷

100 / 50 g, **36 lei**

CHOUX CRAQUELIN cu cremă de hribi și sorbet de banană ^{1,3,5,7,8}

100 / 50 g, **41 lei**

“**PAVLOVA**” cu fructul pasiunii, cremă cu ulei de măsline și sorbet de mango ^{3,8}

100 / 50 g, **42 lei**

 **SOUFFLE DE CIOCOLATĂ** cu înghețată de busuioc ^{1,3,7,8}

TIMP DE PREPARARE: 30 minute.

MENIU COPII

FUSILLI cu sos de roșii, busuioc și parmesan ^{1,3,7,9}

100 / 50 g, **28 lei**

PIEPT DE PUI la cuptor cu legume baby ⁷

100 / 50 g, **45 lei**

CROCHETE DE PEȘTE în crustă de panko cu cartofi prăjiți ^{1,4}

100 / 100 g, **49 lei**

ALERGENI

1. Cereale care conțin gluten și produse derivate
2. Crustacee și produse derivate
3. Ouă și produse derivate
4. Pește și produse derivate
5. Arahide și produse derivate

6. Soia și produse derivate
7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoza)
8. Fructe cu coajă și produse derivate
9. Țelină și produse derivate
10. Muștar și produse derivate
11. Semințe de susan și produse derivate

12. Dioxid de sulf și sulfit​​i

13. Lupin și produse derivate

14. Moluște și produse derivate

SNACKS

BREAD ASSORTMENT with sourdough, brown butter, and salted butter ^{1,2,11}	150 / 50 g, 25 lei
LOBSTER PIEROGIES with basil mayonnaise ^{1,2,11}	100 / 25 g, 55 lei
GILLARDEAU OYSTER NO. 3 - with a garnish of your choice ¹⁴ - oyster tasting, 3 different types ¹⁴ ORIGIN: France, Normandy	75 g, 30 lei / buc 220 g, 85 lei / 3 buc

APPETIZERS

FOIE GRAS coated in white chocolate and seasonal chutney ^{1,3,7}	100 / 25 / 100 g, 72 lei
STEAK TARTARE with crispy onions and toasted sourdough bread ^{1,3,4,6,7} / with Gillardeau oyster ^{1,3,4,6,7,14} - appetizer - main course	150 / 100 g, 72 lei / 92 lei 200 / 100 g, 93 lei / 111 lei
OCTOPUS CARPACCIO with calamansi dressing ⁴	100 g, 78 lei
SEABASS CEVICHE with yuzu dressing ⁴	125 / 50 g, 68 lei
ROASTED CAULIFLOWER served with pumpkin purée, passion fruit, and homemade sweet corn ice cream ⁷	200 / 75 / 50 g, 58 lei
BURRATA with berries and dehydrated beetroot ^{1,5,7,8,11}	100 / 75 / 50 g, 49 lei
EGGPLANT dehydrated and cooked in panko crust, with kefir sauce with pistachio, pomegranate and coriander ^{1,5,6,7,8,9,11}	200 / 75 / 50 g, 59 lei
LEEK TERRINE with goat cheese and pistachio ^{5,7,8}	130 / 75 g, 51 lei
BEET TARTARE with apples, pickled beetroot, goat cheese, and hibiscus ^{1,5,7,8}	150 / 20 g, 52 lei

SOUP, PASTA & SALAD

FRECH ONION SOUP served with toasted bread and Gruyere cheese ^{1,2,9}	350 / 75 g, 35 lei
TAGLIATELLE with octopus ragù and stracciatella ^{1,2,3,4,7,9,14}	300 g, 69 lei
CHICKEN AND TRUFFLE TORTELLINI ^{1,3,7,9}	250 g, 58 lei
FATTOUSH SALAD served with buffalo mozzarella and sourdough croutons ^{1,2,8,11}	425 g, 52 lei
RISOTTO with spinach, Thai curry, gorgonzola spread and dried plums ^{7,8,9}	375 g, 48 lei
RISOTTO served with shrimps, langoustine carpaccio and lemon confit purée ^{2,4,7,9}	375 g, 75 lei

FISH & SEAFOOD

ORIGIN: Italy // *fresh fish, weekly delivery*

COD FILLET topped with avocado and accompanied by Beurre Blanc sauce with fish roe ^{4,7}	150 / 50 / 30 g, 105 lei
TURBOT cooked on Japanese grill with a Mediterranean sauce ^{4,7}	180 / 100 g, 112 lei
OCTOPUS served with Meunière sauce and sour chickpeas hummus ^{4,7,11}	180 / 100 / 50 g, 120 lei
MONKFISH served in papillote, with shrimps and clams ^{2,4,7,9,12}	150 / 100 / 15 g, 95 lei
SOLE stuffed with leeks and salicornia, with white wine pickled grapes sauce ^{14,7}	150 / 100 / 15 g, 220 lei
BLUE LOBSTER* served with artichoke purée and Malaysian sauce ^{1,2,4,6,7,9,14} ORIGIN: France, Brittany // <i>* limited to available stock</i>	350 / 100 / 50 g, 750 lei

MEAT

TARRAGON CHICKEN BREAST served with Rösti potatoes and Béarnaise sauce ⁷	200 / 150 / 50 g, 65 lei ORIGIN: Italy
PEPPER CRUSTED SIRLOIN STEAK served with green peppercorn sauce ^{7,9}	230 / 100 g, 140 lei ORIGIN: U.S.A.
MANGALITSA TOMAHAWK in panko crust served with Meunière sauce ^{1,7}	250 / 75 g, 120 lei ORIGIN: Hungary
DUCK BREAST served with beet terrine with sour cherries and sour cherry sauce ^{7,9}	250 / 100 / 50 g, 95 lei
LAMB CHOP served with peas purée, edamame and mint demi-glace sauce ^{7,9}	250 / 100 / 50 g, 135 lei ORIGIN: New Zealand
BEEF TRIPE AND CALAMARI STEW with flavoured herbs ^{1,4,9,14}	250 / 100 g, 65 lei

FOR 2 PEOPLE

BEEF WELLINGTON with demi-glace sauce and a garnish of your choice ^{1,3,2,9} COOKING TIME: 40 minutes.	750 / 350 / 150 g, 340 lei
WAGYU RIBEYE STEAK with demi-glace sauce and a garnish of your choice ^{3,2,9} ORIGIN: Australia	150 lei / 100 g <i>minimum 250 g - 1 pers // 500 g - 2 pers</i>

GARNISHES

MASHED POTATOES cooked for 24 hours ⁷	200 g, 29 lei
FRENCH FRIES in layers	150 g, 27 lei
SEASONAL LETTUCE served with olive oil and lemon	150 g, 28 lei
ROASTED CAULIFLOWER with parmesan ⁷	175 g, 26 lei
SEASONAL VEGETABLES (ask the waiter) ⁷	200 g, 35 lei

PRE-DESSERT

COFFEE ICECREAM with carrot reduction ⁷	50 / 50 g, 23 lei
---	--------------------------

DESSERT

MILLE FEUILLE with vanilla, nuts, and salted caramel filling ^{1,3,7,8}	200 g, 37 lei
CRÈME BRÛLÉE ^{3,7}	175 g, 32 lei
ROASTED PINEAPPLE with coconut sorbet ⁷	100 / 50 g, 36 lei
CHOUX AU CRAQUELIN with cep cream and banana sorbet ^{1,3,5,7,8}	100 / 50 g, 41 lei
“PAVLOVA” with passion fruit, olive oil cream and mango sorbet ^{3,8}	100 / 50 g, 42 lei
CHOCOLATE SOUFFLÉ with basil ice cream ^{1,3,7,8} COOKING TIME: 30 minutes.	150 / 50 g, 51 lei

CHILDREN’S MENU

FUSILLI with tomato sauce, basil and parmesan ^{1,3,7,9}	100 / 50 g, 28 lei
BAKED CHICKEN BREAST served with baby vegetables ⁷	100 / 50 g, 45 lei
PANKO-CRUSTED FISH CROQUETTES served with French fries ^{1,4}	100 / 100 g, 49 lei

ALLERGENS

- Cereals containing gluten and derived products
- Crustaceans and derived products
- Eggs and derived products
- Fish and derived products

- Peanuts and derived products
- Soybeans and derived products
- Milk and derived products (including lactose)
- Tree nuts and derived products
- Celery and derived products
- Mustard and derived products

- Sesame seeds and derived products
- Sulfur dioxide and sulfites
- Lupin and derived products
- Mollusks and derived products