

GUSTĂRI

✓ ASORTIMENT DE PÂINE cu maia, unt brun și unt sărat ^{1,2,11}	150 / 50 g, 27 lei
GYOZA cu miel și sos de iaurt cu usturoi și ulei de busuioc ^{1,7,9}	120 / 50 g, 72 lei
COLȚUNAȘI cu homar și maioneză de busuioc ^{1,2,3,14}	100 / 25 g, 58 lei
STRIDIE GILLARDEAU NO.3* - cu garnitură la alegere ¹⁴ - degustare stridie, 3 variante diferite ¹⁴ ORIGINE: Franța, Normandia // <i>* disponibil în limita stocului</i>	75 g, 32 lei / buc 220 g, 90 lei / 3 buc

ANTREURI

TARTAR DE VITĂ cu ceapă crocantă și pâine prăjită ^{1,3,4,6,7,10} - antreu - fel principal	150 / 100 g, 95 lei 200 / 100 g, 120 lei
TATAKI DE TON în crustă de panko, cu maioneză japoneză cu wasabi, castraveți și ridiche murată ^{1,2,3,4,6,7,9,10,11,12,14}	125 / 100 g, 88 lei
CARPACCIO DE SAINT JACQUES cu sfeclă crudă, cous-cous de conopidă și dressing de ananas și hibiscus ¹⁴	120 g, 85 lei
✓ VÂNĂTĂ LA GRĂTAR deshidratată, în crustă de panko cu sos de chefir, cu fistic, rodie și coriandru ^{1,3,7,8}	200 / 75 / 50 g, 64 lei
✓ TARTAR DE SFECLĂ cu mere, sfeclă murată, brânză de capră și maioneză de rucola ^{1,3,7,8,10}	200 / 20 g, 65 lei
CEVICHE de doradă cu avocado, dressing de yuzu și coriandru ^{2,4,6} ✓ **disponibil și în varianta vegetariană	75 / 50 / 25 g, 78 lei
CARPACCIO DE CARACATIȚĂ cu dressing de vanilie și lime, crutoane și ceapă roșie murată ^{1,4,7}	120 g, 95 lei
✓ CIUPERCĂ LION’S MANE cu piure de conopidă și Ajo Blanco ^{1,5,8,9}	90/50/30 g, 61 lei

SUPE, PASTE & SALATE

SUPĂ DE CEAPĂ franțuzească, cu pâine prăjită și brânză Gruyère ^{1,7,9}	350 / 100 g, 47 lei
TORTELLONI cu pui și trufe ^{1,3,7,9}	320 g, 68 lei
✓ SALATĂ FATTOUSH cu mozzarella de bivoliță și crutoane din pâine cu maia ^{1,7,10}	425 g, 65 lei

PEȘTE & FRUCTE DE MARE

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

CARACATIȚĂ la grătar cu sos Meunière și hummus acrișor din năut ^{4,7,11}	130 / 100 / 50 g, 156 lei
FILE DE BIBAN SĂLBATIC cu sos mediteranean cu midii și focaccia ^{1,2,4,7,9,14}	120/150/50 g, 145 lei
FILE DE CALCAN cu piure de conopidă cu vanilie, legume de sezon și sos Beurre Blanc ^{1,4,7}	160 / 100 / 50 g, 135 lei

CARNE

PIEPT DE PUI cu piure de topinambur, broccolini la grătar și jus de pui cu ulei de tarhon ^{7,9}	200 / 75 / 50 g, 85 lei
PIEPT DE RAȚĂ cu piure de curmale și lămâi murate, sos de drojdie și pară infuzată cu yuzu ⁷ ORIGINE: Ungaria	230 / 100 / 50 g, 115 lei
MUȘCHI DE CERB cu ciupercă king-oyster și sos de ciuperci pe bază de demi-glace ^{7,9} ORIGINE: Ungaria	80 / 100 / 50 g, 155 lei
TOMAHAWK DE VIȚEL în crustă de panko cu sos acrișor de lămâie, unt brun, murături și salată aromatizată ^{1,3} ORIGINE: Olanda	250 / 100 / 50 g, 180 lei
MUȘCHI DE VITĂ cu piure de varză, capere de leurdă, pudră de leuștean și sos de piper verde ^{7,9} ORIGINE: Argentina	150 / 100 / 50 g, 173 lei

PENTRU 2 PERSOANE

 WELLINGTON DE VITĂ cu sos demi-glace și garnitură la alegere ^{1,3,7,9,10} TIMP DE PREPARARE: 45 minute.	750 / 350 / 100 g, 390 lei
ANTRICOT DE VITĂ WAGYU cu sos demi-glace și garnitură la alegere ^{7,9} ORIGINE: S.U.A	150 lei / 100 g <i>minim 250 g - 1 pers // 500 g - 2 pers</i>
ANTRICOT DE VITĂ U.S.D.A cu sos demi-glace și garnitură la alegere ^{7,9} ORIGINE: S.U.A	100 lei / 100 g <i>minim 250 g - 1 pers // 500 g - 2 pers</i>

GARNITURI

✓ PIURE DE CARTOFI gătit timp de 24 de ore ⁷	200 g, 36 lei
✓ CARTOFI PRĂJIȚI în straturi	150 g, 32 lei
✓ SALATĂ VERDE de sezon, cu dressing de lime	150 g, 32 lei
SALATĂ ARSĂ “CAESAR” ^{1,3,4,7,10}	250 g, 30 lei
✓ LEGUME de sezon ⁷	250 g, 42 lei

DESERT

MILLEFEUILLE cu cremă de vanilie, alune de pădure și caramel sărat ^{1,3,7,8}	200 g, 45 lei
CRÈME BRÛLÉE ^{3,7}	175 g, 35 lei
ÉCLAIR “BLACK FOREST” cu sorbet de vișine ^{1,3,7}	200/50 g, 49 lei
SOUFFLE DE PERE cu înghețată de fistic sărat ^{3,7,8}	150/50 g, 62 lei
GIN & TONIC ^{3,7}	230 g, 51 lei

MENIU COPII

✓ FUSILLI cu sos de roșii, busuioc și parmesan ^{1,3,7,9}	275 g, 42 lei
PIEPT DE PUI la cuptor cu legume baby ⁷	130 / 75 g, 55 lei
CROCHETE DE PEȘTE în crustă de panko cu cartofi prăjiți și sos tartar ^{1,3,4,7,10}	100 / 75 / 50 g, 62 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. Seminte de susan și produse derivate
- 12. Dioxid de sulf și sulfiți
- 13. Lupin și produse derivate
- 14. Moluște și produse derivate

SNACKS

✓ SOURDOUGH BREAD	assortment with brown butter, and salted butter ^{1,7,11}	150 / 50 g, 27 lei
GYOZA	with lamb and yogurt sauce with garlic and basil oil ^{1,7,9}	120 / 50 g, 72 lei
LOBSTER BARBAJUANS	with basil mayonnaise ^{1,2,3,14}	100 / 25 g, 58 lei
GILLARDEAU OYSTER NO.3	- with a garnish of your choice ¹⁴ - oyster tasting, 3 different types ¹⁴ ORIGINE: France, Normandy // <i>*available while stocks last</i>	75 g, 32 lei / buc 220 g, 90 lei / 3 buc

APPETIZERS

STEAK TARTARE	with crispy onions and toasted sourdough bread ^{1,3,4,6,7,10} - appetizer - main course	150 / 100 g, 95 lei 200 / 100 g, 120 lei
CRISPY TUNA TATAKI	with wasabi Japanese mayonnaise, pickled cucumbers and radishes ^{1,2,3,4,6,7,9,10,11,12,14}	125 / 100 g, 88 lei
SAINT JAKUES CARPACCIO	with raw beetroot, cauliflower couscous, and pineapple-hibiscus dressing ¹⁴	120 g, 85 lei
✓ EGGPLANT	, dehydrated and cooked in panko crust, with kefir sauce with pistachio, pomegranate and coriander ^{1,3,7,8}	200 / 75 / 50 g, 64 lei
✓ BEET TARTARE	with apples, pickled beetroot, goat cheese, and arugula mayonnaise ^{1,3,7,8,10}	200 / 20 g, 65 lei
✓ SEA BREAM CEVICHE	with avocado, coriander and yuzu dressing ^{2,4,6} ** can be adjusted as a vegetarian dish	75 / 50 / 25 g, 78 lei
OCTOPUS CARPACCIO	with vanilla and lime dressing, sourdough croutons and pickled onion ^{1,4,7}	120 g, 95 lei
✓ LION’S MANE	mushroom with cauliflower purée and Ajo Blanco ^{1,5,8,9}	90/50/30 g, 61 lei

SOUP, PASTA & SALAD

FRENCH ONION SOUP	served with toasted bread and Gruyère cheese ^{1,7,9}	350 / 100 g, 47 lei
CHICKEN AND TRUFFLE TORTELLINI	^{1,3,7,9}	320 g, 68 lei
✓ FATTOUSH SALAD	served with buffalo mozzarella and sourdough croutons ^{1,7,10}	425 g, 65 lei

FISH & SEAFOOD

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

OCTOPUS	served with Meunière sauce and sour chickpeas hummus ^{4,7,11}	130 / 100 / 50 g, 156 lei
WILD SEA BASS FILLET	with Mediterranean sauce with mussels and focaccia ^{1,2,4,7,9,14}	120/150/50 g, 145 lei
TURBOT FILLET	with vanilla cauliflower purée, seasonal vegetables and Beurre Blanc sauce ^{1,4,7}	160 / 100 / 50 g, 135 lei

MEAT

CHICKEN BREAST	with Jerusalem artichoke puree, grilled broccolini, and chicken jus with tarragon oil ^{7,9}	200 / 75 / 50 g, 85 lei
DUCK BREAST	with dates purée and preserved lemon, yeast sauce, and Yuzu-infused pear ^{7,8} ORIGIN: Hungary	230 / 100 / 50 g, 115 lei
VENISON FILLET	with king-oyster mushroom, pickled shimeji and mushroom demi-glace ^{7,9} ORIGIN: Hungary	80 / 100 / 50 g, 155 lei
VEAL TOMAHAWK	in panko crust with lemony sauce with brown butter, pickles, and flavoured herbs ^{1,3,7} ORIGIN: Holland	250 / 100/ 50 g, 180 lei
BEEF TENDERLOIN	with cabbage puree, ramson capers, lovage powder, and green pepper sauce ^{7,9} ORIGIN: Argentina	150 / 100/ 50 g, 173 lei

FOR 2 PEOPLE

🕒 BEEF WELLINGTON	with demi-glace sauce and the garnish of your choice ^{1,3,7,9,10} COOKING TIME: 45 minutes.	750 / 350 / 100 g, 390 lei
WAGYU RIBEYE STEAK	with demi-glace sauce and the garnish of your choice ^{7,9} ORIGIN: U.S.A.	150 lei / 100 g minimum 250 g - 1 pers // 500 g - 2 pers
U.S.D.A RIBEYE STEAK	with demi-glace sauce and the garnish of your choice ^{7,9} ORIGIN: U.S.A.	100 lei / 100 g minimum 250 g - 1 pers // 500 g - 2 pers

GARNISHES

✓ MASHED POTATOES	cooked for 24 hours ⁷	200 g, 36 lei
✓ FRENCH FRIES	in layers	150 g, 32 lei
✓ GREEN SALAD	served with lime dressing	150 g, 32 lei
CHARRED “CAESAR” SALAD		250 g, 30 lei
✓ SEASONAL VEGETABLES	⁷	250 g, 42 lei

DESSERT

MILLEFEUILLE	with vanilla, nuts, and salted caramel filling ^{1,3,7,8}	200 g, 45 lei
CRÈME BRÛLÉE	^{3,7}	175 g, 35 lei
“BLACK FOREST” ÉCLAIR	with sour cherry sorbet ^{1,3,7}	200/50 g, 49 lei
PEAR SOUFFLE	with salted pistachio icecream ^{3,7,8}	150/50 g, 62 lei
GIN & TONIC	^{3,7}	230 g, 51 lei

CHILDREN’S MENU

✓ FUSILLI	with tomato sauce, basil and parmesan ^{1,3,7,9}	275 g, 42 lei
BAKED CHICKEN BREAST	served with baby vegetables ⁷	130 / 75 g, 55 lei
PANKO-CRUSTED FISH CROQUETTES	served with French fries ^{1,3,4,7,10}	100 / 75 / 50 g, 62 lei

ALLERGENS

1. Cereals containing gluten and derived products	5. Peanuts and derived products	10. Mustard and derived products
2. Crustaceans and derived products	6. Soybeans and derived products	11. Sesame seeds and derived products
3. Eggs and derived products	7. Milk and derived products (including lactose)	12. Sulfur dioxide and sulfites
4. Fish and derived products	8. Tree nuts and derived products	13. Lupin and derived products
	9. Celery and derived products	14. Mollusks and derived products