Soul

GUSTĂRI

ASORTIMENT DE PÂINE — *150 / 50 g* ***35 lei***
cu maia, unt brun și unt sărat [1, 2, 3, 6, 14]

GYOZA — *120 / 50 g* ***75 lei***
cu miel și sos de iaurt cu usturoi și ulei de busuioc [1, 7, 9]

COLȚUNAȘI — *100 / 25 g* ***58 lei***
cu homar și maioneză de busuioc [1, 2, 3, 14]

STRIDIE GILLARDEAU NO.3* — *75 g* ***35 lei*** */ buc.*
- cu garnitură la alegere [14] — *220 g* ***100 lei*** */ 3 buc.*
- degustare stridie, 3 variante diferite [14] — *degustare*

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

ANTREURI

TARTAR DE VITĂ — *150 / 100 g* ***98 lei*** / *200 / 100 g* ***125 lei***
cu ceapă crocantă și pâine prăjită [1, 3, 4, 6, 10]
- antreu
- fel principal

TATAKI DE TON — *125 / 100 g* ***96 lei***
în crustă de panko, cu maioneză japoneză cu wasabi, castraveți și ridiche murată [1, 2, 3, 4, 6,10, 11, 12]

PANNA COTTA DIN BURRATA — *100/50/25 g* ***54 lei***
cu apă de roșii și înghețată de mărar [1, 3, 7]

VÂNĂTĂ LA GRĂTAR — *200 / 75 / 50 g* ***64 lei***
deshidratată, în crustă de panko și sos de chefir cu fistic, rodie și coriandru [1, 3, 7, 8]

TARTAR DE SFECLĂ — *200 / 20 g* ***68 lei***
cu mere, sfeclă murată, brânză de capră, hibiscus și maioneză de rucola [1, 3, 7, 8, 10]

CEVICHE — *75 / 50 / 25 g* ***84 lei***
de doradă cu avocado, dressing de yuzu și coriandru [4]
**disponibil și în varianta vegetariană

CARPACCIO DE CARACATIȚĂ — *120 g* ***95 lei***
cu dressing de vanilie și lime, croutoane și ceapă roșie murată [1, 4, 7]

TARTAR DE SOMON — *200 g* ***75 lei***
cu jeleu de castravete, mere infuzate cu mărar, crème fraîche cu hrean și icre de somon [1, 4, 7]

SUPE, PASTE & SALATE

SUPĂ DE CEAPĂ — *350 / 100 g* ***55 lei***
franțuzească, cu pâine prăjită și brânză Gruyère [1, 7, 9]

TORTELLONI cu pui și trufe [1, 3, 7, 9] — *320 g* ***74 lei***

TORTELLONI umpluți cu chutney de vită și spumă de cacio e pepe [1, 3, 6, 7, 9] — *320 g* ***65 lei***

SALATĂ FATTOUSH — *425 g* ***68 lei***
cu mozzarella de bivoliță și crutoane din pâine cu maia [1, 7]

SALATĂ NIÇOISE — *300/60 g* ***82 lei***
cu caracatiță și dressing de muștar [3, 4, 10]

PESTE & FRUCTE DE MARE

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

CARACATIȚĂ — *130 / 100 / 50 g* ***170 lei***
la grătar cu sos Meunière și hummus acrișor din năut [4, 7, 11]

FILE DE BIBAN SĂLBATIC — *150/100/50 g* ***156 lei***
cu sos mediteranean cu midii și focaccia [1, 4, 7, 9, 14]

FILE DE CALCAN — *150 / 100 / 50 g* ***152 lei***
cu piure de conopidă cu vanilie, legume de sezon și sos Beurre Blanc [1, 4, 7]

FILE DE SOMON — *150/100/50g* ***147 lei***
ușor afumat, fenicul, castraveți murați și sos Beurre Blanc cu icre de somon [1, 4, 7]

CARNE

PIEPT DE PUI
200 /75/ 50 g **88 lei**

cu piure de topinambur, broccolini la grătar și jus de pui cu ulei de tarhon[7,9]

ORIGINE: Romania

PIEPT DE RAȚĂ
230 / 100/ 50 g **125 lei**

cu piure de curmale și lămâi murate, sos de drojdie și pară infuzată cu yuzu [7, 8]

ORIGINE: Ungaria

MIEL
150/75/50 g **195 lei**

în două feluri cu Romesco, conopidă rumenită și demi-glace de miel cu ulei de mentă [1, 5, 6, 7, 8, 9]

ORIGINE: Romania

MUȘCHI DE VITĂ
150 / 100/ 50 g **182 lei**

cu piure de varză, gulie murată, pudră de leuștean și sos de piper verde [7, 9]

ORIGINE: Argentina

PENTRU 2 PERSOANE

WELLINGTON DE VITĂ
750 / 100 g **420 lei**

cu sos demi-glace [1, 3, 9, 10]

TIMP DE PREPARARE: 60 minute

ANTRICOT DE VITĂ WAGYU
150lei*/100 g*

minim 250 g - 1 pers //

500 g - 2 pers

cu sos demi-glace [7, 9]

ORIGINE: Australia

ANTRICOT DE VITĂ
100lei*/100 g*

minim 250 g - 1 pers //

500 g - 2 pers

cu sos demi-glace [7, 9]

ORIGINE: Australia

GARNITURI

PIURE DE CARTOFI
200 g **38 lei**

gătit timp de 24 de ore [7]

CARTOFI PRĂJIȚI
150 g **37 lei**

în straturi

SALATĂ VERDE
150 g **35 lei**

de sezon, cu dressing de lime

SALATĂ ARSĂ "CAESAR" [1, 3, 4, 7, 10]
250 g **42 lei**

LEGUME
200 g **48 lei**

de sezon [7]

DESERT

MILLEFEUILLE
200 g **52 lei**

artizanal cu cremă de vanilie, alune de pădure și caramel sărat [1, 3, 5, 7, 8]

CRÈME BRÛLÉE [3, 7]
175 g **37 lei**

BASQUE CHEESECAKE
200/50 g **58 lei**

cremos cu lămâie și amaretto, crumble de lămâie și înghețată de vanilie [1, 3, 7, 8]

SOUFFLÉ DE ZMEURĂ
150/50/40 g **65 lei**

cu înghețată misterioasă — poți ghici ingredientul secret? [1, 3, 7]

TIMP DE PREPARARE: 35 minute

GIN & TONIC [3, 7]
230 g **54 lei**

MENIU COPII

FUSILLI
275 g **42 lei**

cu sos de roșii, busuioc și parmesan [1, 3, 7]

PIEPT DE PUI
130 g **55 lei**

la cuptor cu legume baby [7]

CROCHETE DE PEȘTE
100 / 75 / 50 g **62 lei**

în crustă de panko cu cartofi prăjiți și sos tartar [1, 3, 4, 7, 10]

SNACKS

SOURDOUGH BREAD — *150 / 50 g* ***35 lei***
assortment with brown butter, and salted butter [1, 7, 11]

GYOZA — *120 / 50 g* ***75 lei***
with lamb and yogurt sauce with garlic and basil oil [1, 7, 9]

LOBSTER BARBAJUANS — *100 / 25 g* ***58 lei***
with basil mayonnaise [1, 2, 3, 14]

GILLARDEAU OYSTER NO.3 — *75 g* ***35 lei*** */ pc*
- with a garnish of your choice [14] — *220 g* ***100 lei*** */ 3 pcs*
- oyster tasting, 3 different types [14] — *tasting*

ORIGIN: France, Normandy //
**available while stocks last*

ANTREURI

STEAK TARTARE — *150 / 100 g* ***98 lei*** / *200 / 100 g* ***125 lei***
with crispy onions and toasted sourdough bread [1, 3, 4, 6, 10]
- appetizer / main course

CRISPY TUNA TATAKI — *125 / 100 g* ***96 lei***
with wasabi Japanese mayonnaise, pickled cucumbers and radishes [1, 2, 3, 4, 6, 10, 11, 12]

BURRATA PANNA COTTA — *100/50/25 g* ***54 lei***
with tomato water and dill ice cream [1, 3, 7

EGGPLANT — *200 / 75 / 50 g* ***64 lei***
dehydrated and cooked in panko crust, with kefir sauce with pistachio, pomegranate and coriander [1, 3, 7, 8]

BEET TARTARE — *200 / 20 g* ***68 lei***
with apples, pickled beetroot, goat cheese, and arugula mayonnaise [1, 3, 7, 8, 10]

SEA BREAM CEVICHE — *75 / 50 / 25 g* ***84 lei***
with avocado, coriander and yuzu dressing [2, 4, 6]
**can be adjusted to a vegetarian dish

OCTOPUS CARPACCIO — *120 g* ***95 lei***
with vanilla and lime dressing sourdough croutons and pickled onion [1, 4, 7]

SALMON TARTARE — *200 g* ***75 lei***
with cucumber jelly, dill-infused apples, horseradish crème fraîche, and salmon roe [1, 4, 7]

SOUP, PASTA & SALAD

FRENCH ONION SOUP — *350 / 100 g* ***55 lei***
served with toasted bread and Gruyère cheese [1, 7, 9]

CHICKEN AND TRUFFLE TORTELLON [1, 3, 7, 9] — *320 g* ***74 lei***

TORTELLINI filled with beef chutney and cacio e pepe foam [1, 3, 7, 9] — *320 g* ***65 lei***

FATTOUSH SALAD — *425 g* ***68 lei***
served with buffalo mozzarella and sourdough croutons [1, 7]

NIÇOISE SALAD — *300/60 g* ***82 lei***
with octopus and mustard dressing [3, 4, 10]

FISH & SEAFOOD

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

OCTOPUS — *130 / 100 / 50 g* ***170 lei***
served with Meunière sauce and sour chickpeas hummus [4, 7, 11]

WILD SEA BASS FILLET — *150/100/50 g* ***156 lei***
with Mediterranean sauce with mussels and focaccia [1, 4, 7, 9, 14]

TURBOT FILLET — *150 / 100 / 50 g* ***152 lei***
with vanilla cauliflower purée, seasonal vegetables and Beurre Blanc sauce [1, 4, 7]

LIGHTLY SMOKED SALMON FILLET — *150/100/50 g* ***147 lei***
with fennel, pickled cucumbers, and Beurre Blanc sauce with salmon roe [1, 4, 7]

MEAT

CHICKEN BREAST
200 /75/ 50 g **88 lei**

with Jerusalem artichoke purée, grilled broccolini, and chicken jus with tarragon oil [7, 9]

ORIGIN: Romania

DUCK BREAST
230 / 100/ 50 g **125 lei**

with dates purée and preserved lemon, yeast sauce, and Yuzu-infused pear [7, 8]

ORIGIN: Hungary

LAMB
150/75/50 g **195 lei**

prepared two ways with romesco, roasted cauliflower, and lamb demi-glace with mint oil [1, 5, 6, 7, 8, 9]

ORIGIN: Romania

BEEF TENDERLOIN
150 / 100/ 50 g **195 lei**

with romesco, pickled kohlrabi, and lamb demi-glace with mint oil [1, 5, 6, 7, 8, 9]

ORIGIN: Argentina

FOR 2 PEOPLE

BEEF WELLINGTON
750 / 100 g **420 lei**

with demi-glace sauce [1, 3, 9, 10]

COOKING TIME: 60 minutes

WAGYU RIBEYE STEAK
150 lei/100 g

minimum 250 g - 1 pers //
500 g - 2 pers

with demi-glace sauce [7, 9]

ORIGIN: Australia

U.S.D.A RIBEYE STEAK
100 lei/100 g

minimum 250 g - 1 pers //
500 g - 2 pers

with demi-glace sauce [7, 9]

ORIGIN: Australia

GARNISHES

MASHED POTATOES
200 g **38 lei**

cooked for 24 hours [7]

FRENCH FRIES
150 g **37 lei**

in layers

GREEN SALAD
150 g **35 lei**

served with lime dressing

CHARRED "CAESAR" SALAD" [1, 3, 4, 7, 10]
250 g **42 lei**

SEASONAL VEGETABLES
200 g **48 lei**

DESSERT

ARTISANAL MILLEFEUILLE
200 g **52 lei**

with vanilla, nuts, and salted caramel filling [1, 3, 5, 7, 8]

CRÈME BRÛLÉE [3, 7]
175 g **37 lei**

CREAMY BASQUE CHEESECAKE
225 g **58 lei**

with lemon and amaretto, lemon crumble and vanilla ice cream [1, 3, 7, 8]

RASPBERRY SOUFFLÉ
150/50/40 g **65 lei**

with a mystery ice cream — can you guess the secret ingredient? [1, 3, 7]

COOKING TIME: 35 minutes

GIN & TONIC [3, 7]
230 g **54 lei**

CHILDREN'S MENU

FUSILLI
275 g **42 lei**

with tomato sauce, basil and parmesan [1, 3, 7, 9]

BAKED CHICKEN BREAST
130 g **55 lei**

served with baby vegetables [7]

PANKO-CRUSTED FISH CROQUETTES
100 / 75 / 50 g **62 lei**

served with French fries [1, 3, 4, 7, 10]

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 sulfiți
13. Lupin și produse derivate
14. Moluște și produse derivate

ALLERGENS

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