



VALORI NUTRITIONALE

Tapas

Stridii Gillardeau no.2 cu sos mignonette 50 gr / 10 gr – 38 RON / BUC

Stridii proaspete servite cu un sos mignonette clasic, pe baza de otet, piper si ceapa alba.

Ingrediente: Stridii Gillardeau, otet, piper, ceapa alba.

Alergeni: moluste, sulfiti.

Valoare energetică	Protein e	Grăsimi totale	Grăsimi saturate	Carbohidra ți	Zaharu ri	Fibr e	Sodiu
68 kcal	7 g	2,5 g	0,6 g	3,9 g	0 g	0 g	220 mg

Foie Gras cu chutney de gutui si alune infuzate in vin porto 80 gr / 20 gr -72 RON

Foie gras fin, acompaniat de un chutney aromat de gutui, alune de padure infuzate in vin de Porto si un sos intens de fructe de padure ,un echilibru elegant intre catifelat, crocant si fructat.

Ingrediente: Foie gras de rata, vin Porto, sare, piper, lichior Cointreau, zmeura, capsuni, coacaze, afine, dulceata de gutui, alune de padure, franzela.

Alergeni: lapte, fructe cu coaja lemnoasa (alune de padure), gluten, alcool.

Valoare energetică	Protein e	Grăsimi totale	Grăsimi saturate	Carbohidra ți	Zaharu ri	Fibr e	Sodi u
480 kcal	7 g	42 g	20 g	12 g	8 g	1.5g	450 mg

Ardei Padron 220 gr / 25gr / 5 gr 48 RON

Ardei Padron prajiti in ulei de masline, asezonati cu sare Maldon. Gust delicat si o textura frageda.

Ingrediente: Ardei Padron, ulei de masline, sare Maldon, piper alb.

Valoare energetică	Protein e	Grăsimi totale	Grăsimi saturate	Carbohidra ți	Zaharu ri	Fibr e	Sodiu
310 kcal	1.6 g	28 g	4 g	8.5 g	4 g	3 g	1900 mg

Alergeni: -.

Salata cu burratina si miere picanta 150 gr / 15 gr / 15 gr 55 RON

Un mix proaspat de salata, completat de o burratina cremoasa in interiorul careia se ascunde un strop de miere infuzata cu ardei iute. Gust delicat, usor picant, perfect echilibrat.

Ingrediente: Burratina, mix de salata, rosii cherry, miere, ulei de masline, sare Maldon.

Alergeni: lapte.

Valoare energetică	Protein e	Grăsimi totale	Grăsimi saturate	Carbohidra ți	Zaharu ri	Fibr e	Sodiu
290 kcal	7.5 g	24 g	13 g	10 g	9 g	1 g	500 mg

Éléphante mushroom toast cu ierburi aromatice 120 gr / 100 gr / 30 gr / 30 gr-59 RON

Sandwich cu un mix de ciuperci shiitake, champignon si shimeji, sotate in vin alb si servite in paine pufoasa shokupan. Gust intens, textura fina , simplu si savuros.

Ingrediente: Paine shokupan, ciuperci champignon, ciuperci shiitake, ciuperci shimeji, vin alb, smantana lichida, unt, usturoi, ulei de masline, sare, piper alb, marar, cimbru.

Alergeni: gluten, lapte

Valoare energetică	Protein e	Grăsimi totale	Grăsimi saturate	Carbohidra ți	Zaharu ri	Fibr e	Sodiu
420 kcal	8 g	30 g	17 g	25 g	3 g	2.5 g	550 mg

Duo de tartar cu somon si ton 100 gr/ 10 gr / 100 gr / 60 gr – 87 RON

Tartar de somon cu maioneză japoneză și icre tobiko, alături de ton proaspăt cu avocado. Un contrast rafinat de gusturi și texturi.

Ingrediente: Somon, ton rosu, avocado, maioneza, lamaie, ulei de masline, sare, piper alb, piper togarashi, icre tobiko, icre de somon, susan.

Alergeni: peste, ou, susan, crustacee (din icre), soia, sulfiti.

Valoare energetică	Protein e	Grăsimi totale	Grăsimi saturate	Carbohidra ți	Zaharu ri	Fibr e	Sodi u
460 kcal	28 g	32 g	6 g	6 g	2 g	4 g	800 mg

Crispy bites cu scoici Saint Jacques 155 gr / 75 gr - 98 RON

Scoici Saint Jacques trase in tigaie cu unt, lamaie si vin alb, servite pe orez de sushi prajit si ardei iute deasupra.

Ingrediente: Scoici Saint Jacques, orez, ardei iute, lamaie, unt, ulei de masline, sare, piper alb, coriandru.

Alergeni: moluste, lapte, sulfiti.

Valoare energetică	Protein e	Grăsimi totale	Grăsimi saturate	Carbohidra ți	Zaharu ri	Fibr e	Sodi u
370 kcal	19 g	24 g	11 g	15 g	1.5 g	1 g	600 mg

Crispy bites cu ton picant 80 gr / 80 gr – 60 RON

Ton picant pe pat de orez de sushi prajit, cu icre tobiko pentru un plus de gust si textura.

Ingrediente: Ton rosu, orez, maioneza , sos sriracha, icre tobiko, sare, piper alb, piper togarashi.

Alergeni: peste, ou, mustar, sulfiti, crustacea,soia .

Valoare energetică	Protein e	Grăsimi totale	Grăsimi saturate	Carbohidra ți	Zaharu ri	Fibr e	Sodiu
395 kcal	18 g	25 g	5 g	22 g	2.5 g	2 g	750 mg

Beef Katsu Sando 200 gr / 140 gr /10 gr / 3 gr – 149 RON

Snitel de vita crocant, salata coleslaw proaspata si condimente alese, intr-un sandwich japonez savuros si echilibrat.

Ingrediente: Muschi de vita Argentina, paine shokupan, salata coleslaw (varza alba, varza rosie, morcov, maioneza), faina, ou, pesmet panko, unt, sare, piper, piper togarashi, oregano, cimbru.

Alergeni: gluten, ou, lapte, soia, mustar.

Valoare energetică	Protein e	Grăsimi totale	Grăsimi saturate	Carbohidr ați	Zaharu ri	Fibr e	Sodiu
580 kcal	32 g	28 g	10 g	40 g	6 g	3 g	1400 mg

Tacos de vita cu ceapa caramelizata 90 gr / 30 gr / 30 gr / 20 gr - 74 RON

Tacos de vita gatita lent, completati cu dulceata de ceapa si un mix crocant de varza, legat cu un dressing cremos de branza.

Ingrediente: Muschi de vita, tortilla, dulceata de ceapa (ceapa, zahar, miere, vin alb, sos worcester, mere), dressing crema de branza, smantana lichida, usturoi, jalapeno, lamaie, coriandru, avocado, varza alba, varza rosie, morcov, lime, sare.

Alergeni: gluten, lapte, ou , soia.

Valoare energetică	Protein e	Grăsimi totale	Grăsimi saturate	Carbohidra ți	Zaharu ri	Fibr e	Sodiu
505 kcal	27 g	22 g	8 g	45 g	10 g	4 g	850 mg

Tacos cu creveti si sos de iaurt 140 gr / 30 gr / 30 gr – 69 RON

Tacos cu creveti rumeniti, serviti cu sos racoritor de iaurt si mix crocant de varza.

Ingrediente: Creveti, cozi de creveti, tortilla, sos de iaurt picant (iaurt, usturoi, jalapeno, coriandru, otet, ulei masline, sos sriracha, boia, lime), varza alba, varza rosie, morcov, sare.

Alergeni: crustacee, lapte, soia, sulfiti, gluten.

Valoare energetică	Protein e	Grăsimi totale	Grăsimi saturate	Carbohidra ți	Zaharu ri	Fibr e	Sodiu
420 kcal	22 g	18 g	5 g	35 g	5 g	3.5 g	700 mg

Fel Principal

Piept de Pui la Cuptor cu Sos de Unt și Maioneză Infuzată cu Ceapă 300 gr / 10 gr – 84 RON

Piept de pui fraged, gatit in unt pentru un plus de savoare, cu note fine si textura succulenta.

Ingrediente: Piept de pui, unt, maioneza cu ceapa arsa (maioneza, ulei floarea soarelui, sos sriracha, sare, piper togarashi, ou), suc de lamaie, ulei de masline, salata mix.

Alergeni: ou, lapte, mustar, soia.

Valoare energetică	Protein e	Grăsimi totale	Grăsimi saturate	Carbohidra ți	Zaharu ri	Fibr e	Sodiu
470 kcal	36 g	28 g	10 g	5 g	1 g	1 g	600 mg

Mușchi de vită cu sos demiglace 250 gr / 50 gr – 159 RON

Muschi de vita fraged, servit cu un sos demiglace intens si aromat, redus lent pentru un gust bogat si echilibrat.

Ingrediente: Muschi de vita, sos demiglace, unt, suc de lamaie, ulei de masline, salata mix, rosii cherry, piper.

Alergeni: lapte, telina, soia.

Valoare energetică	Protein e	Grăsimi totale	Grăsimi saturate	Carbohidra ți	Zaharu ri	Fibr e	Sodi u
520 kcal	33 g	30 g	12 g	6 g	2 g	1 g	850 mg

Tentacul de caracatita cu piure de cartofi dulci cu trufe , 100 gr / 150 gr – 145 RON

Tentacul de caracatita fraged, rumenit la perfectie, servit pe un piure fin de cartofi dulci aromat cu trufe.

Ingrediente: Tentacule de caracatita, cartofi dulci, salsa de trufe, unt, smantana lichida, carpaccio de trufe, ulei de masline, lime, chives.

Alergeni: moluste, lapte.

Valoare energetică	Protein e	Grăsimi totale	Grăsimi saturate	Carbohidra ți	Zaharu ri	Fibr e	Sodiu
369 kcal	18,6 g	19,2 g	4,5 g	28,8 g	9 g	4,5 g	350 mg

Table Service

Salata Caesar cu parmezan si crutoane 200 gr / 90 gr / 30 gr – 135 RON

Frunze fragede de baby romaine, parmezan si crutoane crocante, toate unite intr-un dressing clasic, pregatit in fata ta pentru un plus de savoare si rafinament.

Ingrediente: Salata baby romaine, parmezan, paine, ou, ansoa, capere, mustar dijon, lamaie, usturoi, ulei de masline, sare, piper.

Alergeni: lapte, ou, gluten, peste, mustar.

Valoare energetică	Protein e	Grăsimi totale	Grăsimi saturate	Carbohidra ți	Zaharu ri	Fibr e	Sodi u
520 kcal	17 g	42 g	10 g	10 g	2 g	3 g	100 0 mg

Salata Caesar cu parmezan, crutoane si pui 200 gr / 200 gr / 90 gr / 30 gr – 149

RON

Frunze fragede de baby romaine, piept de pui la gratar, parmezan si crutoane crocante – totul pregatit la masa, cu dressing clasic pentru un gust echilibrat si savuros.

Ingrediente: Salata baby romaine, piept de pui, parmezan, paine, ou, ansoa, capere, mustar dijon, lamaie, usturoi, ulei de masline, sare, piper.

Alergeni: lapte, ou, gluten, peste, mustar.

Valoare energetică	Protein e	Grăsimi totale	Grăsimi saturate	Carbohidra ți	Zaharu ri	Fibr e	Sodiu
620 kcal	38 g	44 g	11 g	10 g	2 g	3 g	1050 mg

Salata Caesar cu parmezan, crutoane si Jumbo Prawns 200 gr / 90 gr / 30 gr / 250 gr – 198 RON

Creveti jumbo sotati, baby romaine proaspata, parmezan si crutoane aurii, toate imbinat la masa intr-o salata Caesar plina de prospetime si aroma.

Ingrediente: Creveti black tiger, salata baby romaine, parmezan, paine, ou, ansoa, capere, mustar dijon, lamaie, lime, usturoi, ulei de masline, sare, piper.

Alergeni: crustacee, lapte, ou, gluten, peste, mustar.

Valoare energetică	Protein e	Grăsimi totale	Grăsimi saturate	Carbohidra ți	Zaharu ri	Fibr e	Sodiu
610 kcal	34 g	45 g	11 g	10 g	2 g	3 g	1050 mg

Tartar de vita cu condimente traditionale 100 gr / 75 gr – 149 RON

Tartar de vita cu condimente traditionale, creat pe loc pentru a se potrivi perfect gustului dumneavoastra.

Ingrediente: Muschi de vita Argentina, mustar dijon, ulei de masline, ou, sare, piper alb, patrunjel, ceapa, capere.

Alergeni: ou, mustar.

<i>Valoare energetică</i>	<i>Protein e</i>	<i>Grăsimi totale</i>	<i>Grăsimi saturate</i>	<i>Carbohidra ți</i>	<i>Zaharu ri</i>	<i>Fibr e</i>	<i>Sodiu</i>
490 kcal	33 g	35 g	8 g	4 g	1.5 g	1 g	850 mg

Dover Sole Meunière cu Sos de Lămâie și Capere 550 gr / 80 gr – 249 ron

Un peste fin si delicat, gatit simplu pentru a-i pastra gustul natural, servit cu un sos catifelat de unt si capere.

Ingrediente: Dover sole, lamaie, unt, capere, patrunjel, faina, ulei floarea soarelui, sare, piper.

Alergeni: peste, lapte, gluten.

<i>Valoare energetică</i>	<i>Protein e</i>	<i>Grăsimi totale</i>	<i>Grăsimi saturate</i>	<i>Carbohidra ți</i>	<i>Zaharu ri</i>	<i>Fibr e</i>	<i>Sodiu</i>
570 kcal	42 g	32 g	11 g	10 g	1 g	0.5 g	900 mg

Garnituri :

Salata verde baby romaine cu dressing de lamaie si ulei 150 gr – 39 RON

Ingrediente: Salata baby romaine, parmezan, lamaie, ulei de masline, sare, piper alb.

Alergeni: lapte.

<i>Valoare energetică</i>	<i>Protein e</i>	<i>Grăsimi totale</i>	<i>Grăsimi saturate</i>	<i>Carbohidra ți</i>	<i>Zaharu ri</i>	<i>Fibr e</i>	<i>Sodiu</i>
240 kcal	6 g	20 g	5 g	6 g	1.5 g	2 g	450 mg

Cartofi zdrobiti la cuptor cu unt aromatizat 200 gr – 33 RON

Ingrediente: Cartofi, unt, usturoi, patrunjel, marar.

Alergeni: lapte.

<i>Valoare energetică</i>	<i>Protein e</i>	<i>Grăsimi totale</i>	<i>Grăsimi saturate</i>	<i>Carbohidra ți</i>	<i>Zaharu ri</i>	<i>Fibr e</i>	<i>Sodi u</i>
<i>170 kcal</i>	<i>2 g</i>	<i>8 g</i>	<i>5 g</i>	<i>22 g</i>	<i>1 g</i>	<i>2 g</i>	<i>200 mg</i>

Cartofi zdrobiti la cuptor cu branza de capra 200 gr – 38 RON

Ingrediente: Cartofi, branza de capra, unt, usturoi, patrunjel, marar.

Alergeni: lapte.

<i>Valoare energetică</i>	<i>Protein e</i>	<i>Grăsimi totale</i>	<i>Grăsimi saturate</i>	<i>Carbohidra ți</i>	<i>Zaharu ri</i>	<i>Fibr e</i>	<i>Sodiu</i>
<i>210 kcal</i>	<i>4.5 g</i>	<i>10 g</i>	<i>6 g</i>	<i>22 g</i>	<i>1.5 g</i>	<i>2 g</i>	<i>300 mg</i>

Piure de cartofi dulci cu trufe 200 gr – 54 RON

Ingrediente: Cartofi dulci, salsa de trufe, trufe, unt, smantana lichida.

Alergeni: lapte.

<i>Valoare energetică</i>	<i>Protein e</i>	<i>Grăsimi totale</i>	<i>Grăsimi saturate</i>	<i>Carbohidra ți</i>	<i>Zaharu ri</i>	<i>Fibr e</i>	<i>Sodiu</i>
<i>190 kcal</i>	<i>1.5 g</i>	<i>10 g</i>	<i>6 g</i>	<i>25 g</i>	<i>6 g</i>	<i>3 g</i>	<i>250 mg</i>

Porumb copt cu sos miso 300g – 35 RON

Ingrediente: Porumb, sos miso (pasta miso, sos soia, otet de orez, usturoi, zahar, piper).

Alergeni: soia, gluten.

<i>Valoare energetică</i>	<i>Protein e</i>	<i>Grăsimi totale</i>	<i>Grăsimi saturate</i>	<i>Carbohidrați</i>	<i>Zaharu ri</i>	<i>Fibr e</i>	<i>Sodi u</i>
<i>168 kcal</i>	<i>4.8 g</i>	<i>2.6 g</i>	<i>0.4</i>	<i>32.4 g</i>	<i>6.8 g</i>	<i>3.6 g</i>	<i>0.6 g</i>

Ciuperci shimeji cu unt aromatizat si usturoi 150g – 54 RON

Ingrediente: Ciuperci shimeji, unt, usturoi,, sos soia, patrunjel, marar.

Alergeni: lapte, peste, soia.

<i>Valoare energetică</i>	<i>Protein e</i>	<i>Grăsimi totale</i>	<i>Grăsimi saturate</i>	<i>Carbohidrați</i>	<i>Zahar uri</i>	<i>Fibre</i>	<i>Sodi u</i>
<i>295 kcal</i>	<i>5.3 g</i>	<i>12.6 g</i>	<i>17.8 g</i>	<i>10.7 g</i>	<i>2.3 g</i>	<i>2.4 g</i>	<i>2.6 g</i>

Desert

Tortul Casei – 53 RON

Brulée Dessert Cocktail (Non-alcoholic) – 49 RON

*Ciocolata alba 1 por / Lapte 200 ml / Monin sirop crème brulee 30 ml / topping ciocolata 20 ml /
20 gr zahar (decor)*

Desertul Zilei

(va rugam sa intrebati ospatarul dumneavoastra pentru mai multe detalii)