

Antreuri reci

Cold Hours d'Oeuvres

Cocktail Parizian 280g

55 lei

Bleu d'Auvergne, prosciutto de Parma, mix de salată și endive, servit cu sos Dijon

Kj/Kcal 412/97,4 G 6,4, Z 1,4/100g

Salată Magret 240g

50 lei

piept afumat de rață, salată Iceberg, fructe confiate, miez de nucă, portocale și sos din fructe de pădure

Kj/Kcal 448/105,9, G 3,7, Z 4,4/100g

File de Păstrăv Afumat 80/160g 50 lei

servit cu ouă de prepeliță, mix de salată, chivas și dressing de rodie cu lămâie

Kj/Kcal 589,2/139,3, G 7,4, Z 1,7/100g

Terină din Ficat de Rață

70 lei

servită cu portocale, valeriană și sos din fructe de pădure 150g

Kj/Kcal 514,8/121,7, G 1,3, Z 17,6/100g

Tartar de Somon 180g

60 lei

servit cu parmezan, sâmburi de rodie, salată rucola și spanac baby

Kj/Kcal 638,7/ 51, G 10, Z 2/100g

Creveți Butterfly 70/180g

60 lei

cu salata verde mixta, rucola, sparanghel, rosii cherry si sos chilly

Kj/Kcal 654,8/154,8, G 12, Z 1.3/100g

Salata Caesar 150/50g

45 lei

piept de pui, bacon crocant, salată Iceberg, file de anchois, parmezan, crutoane și dressing de smântână

Kj/Kcal 786,3/185,9, G 12,4, Z 0.9/100g

Platou cu Brânzeturi Fine

60 lei

și prosciutto de Parma, măsline Kalamata, roșii confiate și salata rucola 100/80g

Kj/Kcal 1206,8/285,3, G 16,8, Z 8/100g

Parisian Cocktail

Bleu d'Auvergne, Parma prosciutto, lettuce and endive mix, served with Dijon sauce

Magret Salad

smoked duck breast, Iceberg lettuce, candied fruit, walnuts, oranges and berries sauce

Smoked Trout Fillet

served with quail eggs, lettuce mix and pomegranate with lemon dressing

Duck Liver Terrine

served with oranges, valerian salad and berries sauce

Salmon Tartar

served with parmesan, pomegranate seeds, rucola and baby spinach salad

Butterfly Prawns

with mixed green salad, rucola, asparagus, cherry tomatoes and chilly sauce

Caesar Salad

chicken breast, crispy bacon, Iceberg lettuce, anchovy fillet, parmesan, croutons and sour cream dressing

Plate of Fine Cheese

with Parma prosciutto, Kalamata olives, candied tomatoes and rucola salad

Antreuri calde

Hot Hors d'Oeuvres

Clătite din Foi de Orez

55 lei

cu brânză de capră, Philadelphia,
smântână, miez de nucă, salată rucola,
roșii cherry, mac și sos Gorgonzola 120/100/50g

Kj/Kcal 1046,3/247,6, G 17,8, Z 1,3/100g

Rice Crêpes

with goat cheese, Philadelphia,
sour cream, walnuts, rucola, cherry
tomatoes, poppy and Gorgonzola sauce

Creveți Butterfly 90/150/50g

70 lei

flambați în cognac, cu broccoli gratinat
cu mozzarella și sos de citrice

Kj/Kcal 538,5/127,3, G 7,5, Z 3,2/100g

Butterfly Prawns

flambés with cognac, served with broccoli
au gratin with mozzarella and citrus sauce

Ficat de Rață 60/100/50g

80 lei

servit cu mere și portocale caramelizate,
salată rucola și sos de zmeură

Kj/Kcal 493,2/116,7, G 4,2, Z 8,5/100g

Duck Liver

served with caramelized apples and
oranges, rucola salad and raspberry sauce

Calamari 75/100/50g

60 lei

la tigaie, serviți cu piure
de broccoli și sos tartar

Kj/Kcal 549,9/130, G 9,7, Z 1,6/100g

Squid

pan fried, served with purée of
broccoli and tartar sauce

Clătite "Delice" 200g

50 lei

cu piept de curcan, cașcaval,
parmezan și sos de smântână
cu roșii confiate

Kj/Kcal 881,5/208,4, G 14,5, Z 1,4/100g

"Delice" Pancakes

with turkey breast, yellow cheese,
parmesan and sour cream sauce with
candied tomatoes

Ciuperci la Cuptor 200g

45 lei

umplute cu brânză Roquefort, smântână și
miez de nucă, pe pat de salată rucola

Kj/Kcal 517,3/122,3, G 9,3, Z 1,3/100g

Roasted Mushrooms

stuffed with Roquefort cheese, sour
cream and walnuts, on a bed of
rucola salad

Risotto 250g

55 lei

cu prosciutto de Parma
ciuperci, sparanghel verde și parmezan

Kj/Kcal 835,8/197,7, G 14,3, Z 0,9/100g

Risotto

with Parma prosciutto, mushrooms,
green asparagus and parmesan

Supe - Creme

Cremă de Sparanghel 300g
cu ficat de rață
Kj/Kcal 387/91,5, G 4,8, Z 1,9/100g

Cremă de Țelină 300g
servită cu creveți Butterfly
și chipsuri din cartofi
Kj/Kcal 388,7/91,9, G 4,7, Z 2,3/100g

Cremă de Ciuperci 300g
proaspete cu oregano și crutoane
Kj/Kcal 531,7/125,7, G 10, Z 1,3/100g

Cremă de roșii 300g
cu mozzarella și busuioc
Kj/Kcal 488,1/115,4, G 9, Z 2,5/100g

Paste

Pappardelle cu
Muschi de Vita 300g
la tigaie, servite cu parmezan,
spanac baby, ciuperci, roșii cherry
și miez de nuca
Kj/Kcal 879, 8 /208, G 12, Z 0,5/100g

Tagliatelle cu Fructe de Mare 300g 70 lei
cu sos Pomodori și busuioc proaspăt
Kj/Kcal 672,1/158,9, G 6, Z 0,7/100g

Ravioli Quattro Formaggi 300g 60 lei
cu roșii cherry și sos din specialități de brânză
Kj/Kcal 995,3/235,3, G 19,5, Z 1,5/100g

Penne 300g
cu somon proaspăt și afumat,
parmezan și sos rose
Kj/Kcal 953/225,3, G 16,3, Z 0,4/100g

Tagliatelle cu
Creveți Butterfly 300g
cu sparanghel verde, roșii confiate
și sos chilli cu usturoi
Kj/Kcal 881,1/208,3, G 7,3, Z 7,7/100g

Cream Soups

55 lei Asparagus Cream
with duck foie gras

50 lei Celery Cream
served with Butterfly prawns
and chips

40 lei Fresh Mushroom Cream
served with oregano and croutons

35 lei Tomato Cream
with mozzarella and basil

Pasta

80 lei Pappardelle with Pan Fried
Beef Sirloin
served with parmesan, baby spinach,
mushrooms, cherry tomatoes
and walnuts

Seafood Tagliatelle
with Pomodori sauce and fresh basil

Ravioli Quattro Formaggi
with cherry tomatoes and four types of
cheese sauce

65 lei Penne
with fresh and smoked salmon,
parmesan and rose sauce

75 lei Tagliatelle with
Butterfly Prawns
with green asparagus, candied tomatoes
and chilli sauce with garlic

Specialități din Carne

Cotlete de Berbecuț 180/150/50g 110 lei

la grătar, servite cu rondele de cartofi
copti, morcov pitic, roșii cherry și
sos de ierburi aromatate

Kj/Kcal 628,1/148,5, G 7,5, Z 0,7/100g

Duet de Rață 200/150/50g 90 lei

pulpă confiată și piept afumat
de rață, servite cu orez basmatic,
fructe confiate și sos Porto cu vișine

Kj/Kcal 889,1/210,2, G 13,8, Z 1,9/100g

Ficat de Rață și Piept de Curcan 85 lei

servite cu piure de broccoli, salată
valeriană și sos de citrice 170/150/50g

Kj/Kcal 431,5/102, G 3,8, Z 4,7/100g

Medalion de Cerb 150/200/50g 120 lei

la grătar, servit cu cartofi wedges,
salată rucola și sos de ghimbir

Kj/Kcal 691,6/163,5, G 10,2, Z 0,5/100g

Mușchiuleț de Porc 150/150/50g 80 lei

învelit în prosciutto de Parma, servit cu
sparanghel verde, cartofi la cuptor
cu rozmarin și sos de merișoare

Kj/Kcal 881,1/208,3, G 7,3, Z 7,7/100g

Mușchi de Vită 160/200/50g 110 lei

la grătar, servit cu cartofi gratinați,
sparanghel, roșii cherry confiate
și sos foie gras

Kj/Kcal 684,4/162, G 9,7, Z 0,5/100g

Piept de Rață 140/150/50g 80 lei

la tigaie, servit cu legume proaspete
la cuptor și sos de portocale

Kj/Kcal 566/133,8, G 9,8, Z 1,1/100g

Piept Afumat de Rață 150/170/50g 90 lei

servit cu risotto, broccoli
și sos din fructe de padure

Kj/Kcal 822,3/194,4, G 11,5, Z 2,2/100g

Muschi de Vita cu Ficat de Rata 140 lei

la gratar, servite cu legume inabusite in unt,
rosii cherry si sos de piper verde 170/150/50g

Kj/Kcal 696,7/164,7, G 11,5, Z 1,5/100g

Meats

Lamb Cutlets

grilled, served with baked potato slices,
baby carrot, cherry tomatoes and
aromatic herbs sauce

Duck Duet

candied leg and smoked duck breast,
served with Basmati rice, candied fruit
and Port sauce with sour cherries

Duck Liver and Turkey Breast

served with broccoli purée, valerian salad
and citrus sauce

Deer Medallion

grilled, served with wedges,
rucola salad and ginger sauce

Pork Tenderloin

wrapped in Parma ham, served with
green asparagus, rosemary roast
potatoes and cranberry sauce

Beef Sirloin

grilled, served with potato au gratin,
asparagus, candied cherry tomatoes
and foie gras sauce

Fresh Duck Breast

pan fried, served with baked fresh
vegetables and orange sauce

Smoked Duck Breast

served with risotto, broccoli
and berries sauce

Beef Tenderloin with Duck Liver

grilled, served with vegetables stewed in butter,
cherry tomatoes and green pepper sauce

KJ/Kcal - valoare energetica / G - grasimi / Z - zaharuri

Produsele sublimiate pot contine alergeni

Preparate din Carne la Grătar

100g

Grilled Meats

Cotlet de Berbecuș

Kj/Kcal 1098,9/259,8, G 17, Z 0/100g

40 lei

Lamb Chop

Mușchi de Cerb

Kj/Kcal 1098,1/259,6 G 21,9, Z 0/100g

65 lei

Deer Tenderloin

Piept Proaspăt de Rață

Kj/Kcal 456/107,8, G 4,1, Z 2,3/100g

35 lei

Fresh Duck Breast

Piept Afumat de Rață

Kj/Kcal 1108,3/262, G 21, Z 0/100g

45 lei

Smoked Duck Breast

Mușchi de Vită Argentina

Kj/Kcal 871/205,9, G 11,4, Z 0/100g

65 lei

Argentinian Tenderloin

Sosuri Recomandate

50g

Recommended Dressings

Piper Verde

Kj/Kcal 1196,2/282,8, G 26,4, Z 0,2/100g

10 lei

Green Pepper

Gorgonzola

Kj/Kcal 1297,3/306,7, G 30, Z 0,2/100g

10 lei

Gorgonzolla

Chilli

Kj/Kcal 1296,5/306,5, G 28,5, Z 0,3/100g

10 lei

Chilli

Ierburi Aromate

Kj/Kcal 1447,5/342,2, G 31,7, Z 0,6/100g

10 lei

Aromatic Herbs

Dijon

Kj/Kcal 1219,5/288,3, G 29,7, Z 0,3/100g

10 lei

Dijon

Fructe de Pădure

Kj/Kcal 738,1/174,5, G 7,2, Z 17,8/100g

10 lei

Berries

KJ/Kcal - valoare energetica / G - grasimi / Z - zaharuri
Produsele subliniate pot contine alergeni

Specialități din Pește

Fish Specialties

File de Ton Alb 140/160/50g

70 lei

servit cu legume la gratar,
salata rucola si sos Mediteranean

Kj/Kcal 394,2/93,2, G 4,8, Z 2,3/100g

White Tuna Fillet

served with grilled vegetables,
rucola salad and Mediterranean sauce

File de Biban de Mare 160/150/50g 100 lei

și creveți Black Tiger la grătar,
serviți cu legume proaspete
gratinate și sos de ierburi aromatate

Kj/Kcal 647,6/153,1, G 11,1, Z 1/100g

Sea Bass Fillet

and grilled Black Tiger prawns,
with fresh gratinated vegetables
and aromatic herbs sauce

File de Somon 160/180/50g

80 lei

servit cu orez Agrino cu măsline Kalamata,
praz și sos de portocale

Kj/Kcal 717,4/169,7, G 11,3, Z 1,8/100g

Salmon Fillet

served with Agrino rice with Kalamata
olives, leeks and orange sauce

Mix Fructe de Mare 250/100/50g 120 lei

creveți Black Tiger, calamari baby
și caracatiță la grătar, salată rucola și
spanac baby, cu sos de citrice

Kj/Kcal 535/127,5, G 5,8, Z 2,2/100g

Seafood Mix

grilled Black Tiger prawns,
baby squids and octopus, rucola and
baby spinach salad, with citrus sauce

File de Ton Roșu 140/120/50g

100 lei

servit cu risotto, dovlecei, spanac baby
și sos din fructul pasiunii

Kj/Kcal 744,5/176, G 10, Z 2,8/100g

Red Tuna Fillet

served with risotto ,zucchini, baby spinach
and passion fruit sauce

File Dorada 140/140/50g

80 lei

servit cu julienne din legume proaspete,
mix de salată și sos de lămaie cu busuioc

Kj/Kcal 335.9/79,4, G 2, Z 4,8/100g

Seabream Fillet

served with fresh vegetables julienne,
salad mix and lemon sauce with basil

<i>Pește și Fructe de Mare</i>	<i>100 g</i>	<i>Fish and Seafood</i>
--------------------------------	--------------	-------------------------

<i><u>File de Somon</u></i>	<i>40 lei</i>	<i>Salmon Fillet</i>
-----------------------------	---------------	----------------------

Kj/Kcal 514,8/121,7, G 6,7, Z 1/100g

<i><u>File de Dorada</u></i>	<i>35 lei</i>	<i>Seabream Fillet</i>
------------------------------	---------------	------------------------

Kj/Kcal 445/105,2, G 4,8, Z 0,9/100g

<i><u>File de Ton Roșu</u></i>	<i>45 lei</i>	<i>Red Tuna Fillet</i>
--------------------------------	---------------	------------------------

Kj/Kcal 341,8/80,8, G 0,5, Z 1/100g

<i><u>File de Ton Alb</u></i>	<i>30 lei</i>	<i>White Tuna Fillet</i>
-------------------------------	---------------	--------------------------

Kj/Kcal 305,8/72,3, G 0,6 Z 1/100g

<i><u>File de Biban de Mare</u></i>	<i>35 lei</i>	<i>Sea Bass Fillet</i>
-------------------------------------	---------------	------------------------

Kj/Kcal 447,5/105,8, G 5,4, Z 0,9/100g

<i><u>Calamari</u></i>	<i>35 lei</i>	<i>Calamari</i>
------------------------	---------------	-----------------

Kj/Kcal 313/74, G 1, Z 0,7/100g

<i><u>Caracatiță</u></i>	<i>60 lei</i>	<i>Octopus</i>
--------------------------	---------------	----------------

Kj/Kcal 255,5/60,4, G 0,7, Z 0,7/100g

<i><u>Creveti Black Tiger</u></i>	<i>50 lei</i>	<i>Black Tiger Prawns</i>
-----------------------------------	---------------	---------------------------

Kj/Kcal 211,5/50, G 0,7, Z 0,9/100g

<i><u>Creveti Butterfly</u></i>	<i>50 lei</i>	<i>Butterfly Shrimps</i>
---------------------------------	---------------	--------------------------

Kj/Kcal 594,7/140,6, G 7,3,Z 1/100g

<i>Sosuri Recomandate</i>	<i>50 g</i>	<i>Recommended Dressings</i>
---------------------------	-------------	------------------------------

<i><u>Sos de Citrice</u></i>	<i>10 lei</i>	<i>Citrus Sauce</i>
------------------------------	---------------	---------------------

Kj/Kcal 605,7/143,2, G 8,3, Z 13,7/100g

<i><u>Sos din Ierburi Aromate</u></i>	<i>10 lei</i>	<i>Aromatic Herbs Sauce</i>
---------------------------------------	---------------	-----------------------------

Kj/Kcal 394,2/93,2, G 4,8, Z 2,3/100g

<i><u>Sos de Rodie</u></i>	<i>12 lei</i>	<i>Pomegranate Sauce</i>
----------------------------	---------------	--------------------------

Kj/Kcal 415,4/98,2, G 0,5, Z 22,2/100g

<i><u>Sos de Salvie</u></i>	<i>10 lei</i>	<i>Sage Sauce</i>
-----------------------------	---------------	-------------------

Kj/Kcal 1120,9/265, G 19,2, Z 0,9/100g

Garnituri

Broccoli 200g 30 lei
la cuptor, gratinat cu parmezan
și ulei de măsline
Kj/Kcal 482,2/114, G 7,1, Z 1,4/100g

Buchetieră de Sparanghel 40 lei
la gratar, învelit în prosciutto crocant 160g
Kj/Kcal 389,2/92, G 7,2, Z 1,7/100g

Legume Julienne 30 lei 180g
ardei gras, morcov pitic, dovlecel,
sotate în ulei de măsline
Kj/Kcal 218,7/51,7, G 3, Z 3,5/100g

Cartofi Gratinați 30 lei 200g
cu mozzarella bocconcino și parmezan,
serviți cu sparanghel și roșii cherry
Kj/Kcal 497/117,5, G 5,7, Z 0,8/100g

Legume Proaspete 30 lei 180g
la gratar, asezonate cu ulei de măsline
și usturoi Kj/Kcal 204,7/48,4, G 2,7, Z 2,3/100g

Orez Thai 30 lei 200g
cu ardei gras, morcovi pitic și dovlecel,
sotate în unt
Kj/Kcal 544/128,6, G 7,7, Z 2,1/100g

Ciuperci 30 lei 150g
la tigaie cu verdeata, unt, lamaie si usturoi
Kj/Kcal 318,5/75,3, G 5,4, Z 1,9/100g

Orez Agrino 35 lei 200g
servit cu măsline Kalamata, morcov baby,
praz și roșii cherry confiate
Kj/Kcal 801,6/189,5, G 13, Z 3,2/100g

Spanac 35 lei 160g
proaspăt înăbușit în ulei de măsline,
servit cu roșii cherry și usturoi
Kj/Kcal 689/162,9, G 14,7, Z 0,3/100g

Salate

Spanac Baby 35 lei 100g
cu andive, salată radicchio, miez de nucă
și sos de lămâie cu miere si smantana
Kj/Kcal 359,5/85, G 5,2, Z 3,2/100g

Salată de Valeriana și Rucola 35 lei
servită cu parmezan, roșii cherry
și dressing de oțet balsamic 120g
Kj/Kcal 494,9/117, G 8,9, Z 1,7/100g

Salată de Ardei Copti 30 lei 150g
cu ulei de masline si otet balsamic
Kj/Kcal 365/86,3, G 4,5, Z 7,2/100g

Salată Lollo 25 lei 150g
cu dressing de lamaie si otet balsamic
Kj/Kcal 377,7/89,3, G 7,5, Z 0,8/100g

Mix de Salata 30 lei
rucola, spanac baby si Iceberg,
cu dressing Mediteranean
Kj/Kcal 450/106,4, G 9,6, Z 2/100g

Side Dishes

Roasted Broccoli
au gratin with parmesan cheese
and olive oil

Asparagus Bouquet
grilled, wrapped in crispy prosciutto

Vegetables Julienne
bell pepper, baby carrot, and pumpkin,
sauteed in olive oil

Potatoes Au Gratin
with mozzarella bocconcino and parmesan,
served with asparagus and cherry tomatoes

Fresh Vegetables
grilled, seasoned with olive oil and garlic

Thai Rice
with bell peppers, baby carrots and pumpkin,
sauteed in butter

Mushrooms
pan fried with greens, butter, lemon and garlic

Agrino Rice
served with Kalamata olives, baby carrot,
leeks and candied cherry tomatoes

Spinach
fresh smothered in olive oil, served
with cherry tomatoes and garlic

Salads

Baby Spinach
with endive, radicchio, walnuts and
lemon dressing

Valerian and Rucola Salad
served with parmesan cheese, cherry tomatoes
and balsamic vinegar dressing

Roasted Bell Peppers Salad
with olive oil and balsamic vinegar

Lollo Salad
with lemon dressing and balsamic vinegar

Salad Mix
rucola, baby spinach, Iceberg
and Mediterranean dressing

KJ/Kcal - valoare energetica / G - grasimi / Z - zaharuri

Produsele sublimiate pot contine alergeni

Desert

Profiterol "Noblesse" 200g 40 lei
cu specialități de înghețată,
fructe de pădure și topping de ciocolată
Kj/Kcal 1201,7/284,1, G 9, Z 16,3/100g

Duo de Ciocolată 150g 35 lei
mousse de ciocolată albă și neagră
cu esență de cafea și jeleu de piersici
Kj/Kcal 958/226,5, G 12,4, Z 15,9/100g

Mousse din Fructe de Pădure 150g 30 lei
cu blat din cacao și sos de coacaze
Kj/Kcal 848,1/200,5, G 6,9, Z 22,9/100g

Crème Brûlée 160g 30 lei
în crustă crocantă de zahăr
brun caramelizat
Kj/Kcal 1153/272,7, G 18,7, Z 17,4/100g

Tort de Ciocolată 150/50g 40 lei
cu blat însiropat în suc de portocale,
vișine proaspete și sos Anglais
Kj/Kcal 985,6/233, G 13, Z 14,5/100g

Casata Siciliană 150g 35 lei
cu miere, alune de pădure,
miez de nucă și fructe confiate
Kj/Kcal 1165,4/275,5, G 7,5, Z 33,9/100g

Ananas 250g 40 lei
cu salată de fructe proaspete și
înghețată de vanilie
Kj/Kcal 316,8/74,9, G 0,9, Z 11,4/100g

Mousse de Zmeura 150g 40 lei
cu ciocolată și sirop de menta
Kj/Kcal 1331,6/314,8, G 20,4, Z 22,8/100g

Mousse din Fructul Pasiunii 150g 35 lei
cu crema de vanilie și sos
din fructe de pădure
Kj/Kcal 930,2/219,9, G 15, Z 14,9/100g

Dessert

"Noblesse" Profiteroles
with ice cream specialties, berries and
chocolate topping

Duo of Chocolate
white and dark chocolate mousse,
with coffee extract and peach jelly

Forest Mousse
with cocoa layer and blueberries sauce

Crème Brûlée
in caramel brown sugar crispy crust

Chocolate Cake
with orange juice moistened layer,
fresh sour cherries and Anglais sauce

Sicilian Cassata
with honey, hazelnuts, nutmeg
and candied fruits

Pineapple
with fresh fruit salad and vanilla
ice cream

Raspberry Mousse
with chocolate and mint syrup

Passion Fruit Mousse
with vanilla ice cream and
berries sauce