

Antreuri reci

Carpaccio din Muschi de Vita 80/120g 25 lei
*servit cu salata rucola, spanac baby
fruct khaki si dressing de
lamaie cu ulei de masline*

Cocktail Parizian 280g 30 lei
*Bleu d'Auvergne, Prosciutto
de Parma, mix de salatã si
andive, servit cu sos Dijon*

Trufe din somon afumat 120/60g 35 lei
*cu branza Philadelphia, spanac baby,
valeriana si lamaie*

Salata Magret 240g 25 lei
*piept afumat de rață, salatã Iceberg,
fructe confiate, miez de nucã, portocale,
smochine si sos din fructe de pădure*

File de pastrav afumat 80/160g 25 lei
servit cu mixt de salata si rosii cherry

Terina din ficat de rata 150g 30 lei
*servita cu afine, portocale, valeriana
si jeleu din fructul pasiunii*

Tartar de Somon 180g 25 lei
*servit cu parmezan, salatã
rucola, spanac baby, chivas,
capere, castraveți si gogoșari murați*

Cold Hours d'Oeuvres

Beef Carpaccio
*served with rucola salad, baby spinach,
khaki fruit and lemon with
olive oil dressing*

Parisian Cocktail
*Bleu d'Auvergne, Parma Prosciutto, lettuce
and endive mix, served with Dijon sauce*

Smoked Salmon Truffles
*with Philadelphia cheese, baby spinach,
valerian and lemon*

Magret Salad
*smoked duck breast, Iceberg lettuce,
candied fruit, walnuts, oranges,
figues and berry sauce*

Smoked trout fillet
served with salad mix and cherry tomatoes

Duck Liver Terrine
*served with cranberries, oranges
valerian and passion fruit jelly*

Salmon Tartar
*served with parmesan, rucola,
baby spinach, chivas, capers,
pickled cucumbers and tomato peppers*

Antreuri calde

Clătite din Foi de Orez 120/100/50g 30 lei
cu branza de capra, Philadelphia, smantana, miez de nuca, salata rucola, rosii cherry si sos Gorgonzola

Creveti Butterfly 100/150g 35 lei
flambati cu Pernod, serviți cu mix de salata, fenel si dressing de citrice

Ficat de Rață 90/50/50g 40 lei
servit cu portocale, spanac baby si sos de cafea cu rodie

Scoici Saint Jacques 100/60/50g 45 lei
servite cu creveți Butterfly, mango si spuma de vanilie

Calamari 100/100/50g 30 lei
la tigaie, serviti cu piure de sparanghel si sos tartar

Hot Hors d'Oeuvres

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

Butterfly Prawns
flambés with Pernod, served with salad mix, fennel and citrus dressing

Duck Liver
served with oranges, baby spinach and pomegranate coffee sauce

Coquilles Saint Jacques
served with Butterfly prawns, mango and vanilla mousse

Squid
pan fried, serve with asparagus purée and tartar sauce

Supe - Creme

Supa Crema cu Somon Afumat 340g 25 lei
si ghimbir

Cremă de Sparanghel 340g 25 lei
cu ficat de rață

Cremă de Țelină 300g 20 lei
servită cu crevete Butterfly și chipsuri din cartof

Crema de Ciuperci 340g 15 lei
proaspete, servita cu oregano si crutoane

Paste

Linguini 300g 25 lei
cu branza de capra, spanac baby, ciuperci, rosii cherry, parmezan si sos chili

Pappardelle cu Muschi de Vita 300g 35 lei
la tigaie, servite cu parmezan, spanac baby, hribi , rosii cherry si miez de nuca

Tagliatelle cu Fructe de Mare 300g 30 lei
servite cu sos Pomodori si busuioc proaspat

Ravioli Quattro Formaggi 300g 30 lei
servite cu rosii cherry si sos din specialitati de branza

Cream Soups

Smoked Salmon Cream
and ginger

Asparagus Cream
with duck foie gras

Celery Cream
served with Butterfly prawn and crisps

Fresh Mushroom Cream
served with oregano and croutons

Pasta

Linguini
with goat cheese, baby spinach, mushrooms, cherry tomatoes, parmesan and chili sauce

Pappardelle
with pan fried beef sirloin , parmesan, baby spinach, Boletus mushrooms cherry tomatoes and walnuts

Seafood Tagliatelle
served with Pomodori sauce and fresh basil

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

Specialitati din Carne

Duet de Rață 220/200g 50 lei
pulpa confiată și piept afumat
de rață, servite cu orez basmatic,
fructe confiate și sos Porto cu visine

Cotlete de Berbecut 200/180/50g 75 lei
la gratar, servite cu spanac proaspat,
rosii cherry și sos de ierburi aromate

Ficat de Rață si Piept de Curcan 170/200/50g 50 lei
servite cu piure de morcovi mov
și sos de citrice

Medalion de Cerb 150/200/50g 75 lei
la grătar, servit cu cartofi wedges, sparangel
valeriana si sos de ghimbir

Mușchiuleț de Porc 180/160/50g 40 lei
invelit in prosciutto de Parma, servit cu
sparanghel verde, cartofi la cuptor
cu rozmarin, si sos de merisoare

Mușchi de Vită 160/200g 65 lei
la grătar, servit cu sos din ficat de gasca,
cartofi gratinați și rosii cherry confiate
tomatoes

Piept de Rață 140/180/50g 50 lei
la tigaie, servit cu duo de
sparanghel si sos de portocale

Piept Afumat de Rata 150/170/50g 50 lei
servit cu risotto, varza rosie si
de Bruxelles, cu sos de afine

Meats

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

Lamb Cutlets
grilled, served with fresh spinach,
cherry tomatoes and aromatic herbs sauce

Duck Liver and Turkey Breast
served with purple carrot purée
and citrus sauce

Deer Medallion
grilled, served with wedges,
asparagus, valerian and ginger sauce

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

Beef Tenderloin
grilled, served with goose liver sauce,
potato au gratin and candied cherry

Duck Breast
pan fried, served with duo of
asparagus and orange sauce

Smoked Duck Breast
served with risotto, red and Brussels
cabbage, with cranberry sauce

Preparate la Gratar***100g******Grilled Meats****Antricot Maturat de Manzat**20 lei**Dry- Aged Veal Rib**Muşchi de Vită Argentina**45 lei**Argentinian Tenderloin**Cotlet de Berbecut**25 lei**Lamb Chop**Muschi de Cerb**40 lei**Deer Tenderloin**Piept Proaspat de Rață**20 lei**Fresh Duck Breast**Piept Afumat de Rata**25 lei**Smoked Duck Breast****Sosuri Recomandate******50g******Recommended Dressings****Piper Verde**5 lei**Green Pepper**Ghimbir**5 lei**Ginger**Ciuperci de Padure**5 lei**Wild Mushrooms**Verdeturi Proaspete**5 lei**Fresh Herbs**Dijon**6 lei**Dijon**Fructe de Padure**5 lei**Berries*

Specialitati din Peste

File de Ton Alb 140/160/50g 40 lei
*servit cu piure de conopida,
branza Philadelphia, salata
rucola si sos olandez*

File de Biban de Mare 200/160/50 g 65 lei
*și creveți Black Tiger la grătar,
cu legume proaspete gratinate
si sos de ierburi aromate*

File de Halibut 160/180/50g 60 lei
*servit cu zucchini, morcov
baby si broccoli sotate in unt,
cu sos de rodie*

Mix Fructe de Mare 250/100/50g 70 lei
*creveți Black Tiger, calamari
baby și caracatiță la grătar, trio
de salată verde si sos de citrice*

File de Ton Roșu 150/120/50g 60 lei
*servit cu piure din broccoli,
risotto, dovlecei, spanac baby
si sos din fructul pasiunii*

File de Dorada 140/140/50g 55 lei
*servit cu legume julienne,
mix de salata si sos de
lamaie cu busuioc*

File de Spada 150/200/50g 50 lei
*servit cu legume proaspete
la gratar si sos de salvie*

Fish Specialties

White Tuna Fillet
*served with cauliflower puree,
Philadelphia cheese, rucola
salad and Hollandaise sauce*

Sea Bass Fillet
*and grilled Black Tiger prawns,
with fresh gratinated vegetables
and aromatic herbs sauce*

Halibut Fillet
*served with zucchini, baby carrots
and broccoli sauteed in butter,
with pomegranate sauce*

Seafood Mix
*grilled Black Tiger prawns,
baby calamari and octopus,
trio salad and citrus sauce*

Red Tuna Fillet
*served with broccoli puree,
risotto ,zucchini, baby spinach
and passion fruit sauce*

Seabream Fillet
*served with vegetables
julienne, salad mix and
lemon sauce with basil*

Swordfish Fillet
*served with fresh grilled
vegetables and sage sauce*

<i>Peste si Fructe de Mare</i>	100g	<i>Fish and Seafood</i>
<i>File de Halibut</i>	20 lei	<i>Halibut Fillet</i>
<i>File de Dorada</i>	25 lei	<i>Seabream Fillet</i>
<i>File de Ton Rosu</i>	30 lei	<i>Red Tuna Fillet</i>
<i>File de Biban de Mare</i>	30 lei	<i>Sea Bass Fillet</i>
<i>File de Spada</i>	25 lei	<i>Swordfish Fillet</i>
<i>Calamari</i>	20 lei	<i>Calamari</i>
<i>Caracatita</i>	30 lei	<i>Octopus</i>
<i>Creveti Black Tiger</i>	30 lei	<i>Black Tiger Prawns</i>
<i>Creveti Jumbo</i>	40 lei	<i>Jumbo Prawns</i>
<i>Sosuri Recomandate</i>	50g	<i>Recommended Dressings</i>
<i>Sos Citrice</i>	5 lei	<i>Citrus Sauce</i>
<i>Sos din Ierburi Aromate</i>	5 lei	<i>Aromatic Herbs Sauce</i>
<i>Sos Meuniere</i>	5 lei	<i>Meuniere Sauce</i>
<i>Sos Olandez</i>	5 lei	<i>Hollandaise Sauce</i>
<i>Sos Remoulade</i>	5 lei	<i>Remoulade Sauce</i>
<i>Sos din Seminte</i>	5 lei	<i>Seeds Sauce</i>

Garnituri

Broccoli 200g 10 lei
*la cuptor gratinati cu parmezan
si ulei de masline*

Buchetiera de Sparanghel 160g 15 lei
la gratar, invelit in prosciutto crocant

Hribi 140 g 20 lei
*la tigaie, serviti cu parmezan si dressing
de ulei de masline*

Legume Julienne 180g 10 lei
*ardei gras, morcov pitic, zucchini
si fenel, sotate in ulei de masline*

Cartofi Gratinati 200g 12 lei
*cu mozzarella bocconcino si parmezan,
serviti cu sparanghel si rosii cherry*

Legume Proaspete la Gratar 180g 12 lei
asezonate cu ulei de masline si usturoi

Orez Thai 200g 10 lei
*cu ardei gras, morcovi si
dovlecel, sotate in unt*

Duo de Varza 170g 10 lei
*rosie si de Bruxelles,
cu parmezan si cuisoare*

Orez Agrino 200g 15 lei
*servit cu masline Kalamata, morcov baby,
praz si rosii cherry confiate*

Spanac 160g 20 lei
*proaspat innabusit in ulei de
masline, servit cu rosii cherry si usturoi*

Salate

Salata de Fenel 120g 12 lei
*cu fructe confiate, fulgi de migdale, Iceberg,
tarhon si, dressing de lamaie cu miere*

Spanac Baby 100g 15 lei
*cu andive, salata radicchio,
miez de nuca si dressing de lamaie*

Side Dishes

Roasted Broccoli
*au gratin with parmesan
and olive oil*

Asparagus Bouquet
grilled, wrapped in crispy prosciutto

Boletus
*pan fried, served with Parmesan
and olive oil dressing*

Vegetables Julienne
*bell pepper, baby carrot, zucchini
and fennel, sauteed in olive oil*

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

Grilled Fresh Vegetables
seasoned with olive oil and garlic

Thai Rice
*with bell peppers, carrots and
zucchini, sauteed in butter*

Duo of Cabbage
*red and Brussels
with parmesan and cloves*

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

Fennel Salad
*with candied fruit, almond flakes, Iceberg,
tarragon and lemon with honey dressing*

Baby Spinach
*with endive, radicchio,
walnuts and lemon dressing*

Salata de Valeriana si Rucola 120g <i>servita cu parmezan, rosii cherry si dressing de otet balsamic</i>	20 lei	Valerian and Rucola Salad <i>served with parmesan cheese, cherry tomatoes and balsamic vinegar dressing</i>
Salata de Telina 140g <i>cu fructe confiate, mere, salata verde si dressing de smantana</i>	10 lei	Celery Salad <i>with candied fruit, apples, lettuce and sour cream dressing</i>
Salata de Ardei Copti 150g <i>cu ulei de masline si otet balsamic</i>	10 lei	Roasted Bell Peppers Salad <i>with olive oil and balsamic vinegar</i>

DESERTURI

Profiterol “Noblesse” 200g <i>cu specialități de înghețată, fructe de padure și topping de ciocolată</i>	20 lei	“Noblesse” Profiteroles <i>with ice cream specialties, berries and chocolate topping</i>
Duo de Ciocolată 150g <i>mousse de ciocolată albă și neagră cu esență de cafea și jeleu de piersici</i>	20 lei	Duo of Chocolate <i>white and dark chocolate mousse, with coffee extract and peach jelly</i>
Mousse de fructe 150g <i>cu blat din cacao si fructe de padure</i>	15 lei	Fruit Mousse <i>with cocoa layer and berries</i>
Crème Brûlée 160g <i>în crustă crocantă de zahăr brun caramelizat</i>	15 lei	Crème Brûlée <i>in caramel brown sugar crispy crust</i>
Tort de Ciocolată 150/50g <i>cu blat însiropat în suc de portocale, vișine proaspete și sos Anglais</i>	20 lei	Chocolate Cake <i>with orange juice moistened layer, fresh sour cherries and Anglais sauce</i>
Casata Siciliană 150g <i>alune de pădure, miez de nucă, fructe confiate si miere</i>	15 lei	Sicilian Cassata <i>with honey, hazelnuts, nut meg and candied fruits</i>
Ananas 250g <i>cu salată de fructe proaspete și înghețată de vanilie</i>	20 lei	Pineapple <i>with fresh fruit salad and vanilla ice cream</i>
Platou- Brânzeturi si Fructe 60/25/150g <i>brânză Camembert, Blue Roquefort, cașcaval Pesto, Sambal, Salatini, struguri, kiwi, mere, miez de nucă, citrice și dulceață de caise</i>	25 lei	Cheese Plate <i>with Camembert, Blue Roquefort, Pesto Edam, Sambal., Salatini crackers, grapes, kiwi, apples, nut meg, citric and apricot confiture</i>
Mousse de Zmeura <i>cu ciocolata si sirop de menta</i>		Raspberry Mousse <i>with chocolate and mint syrup</i>

Mousse din Fructul Pasiunii

*cu crema de vanilie si sos
din fructe de padure*

Passion Fruit Mousse

*with vanilla cream and wild
berry sauce*