



Menu

BISTRO DAMIO

Lista alergenii

Alergenii din alimente se pot încadra conform Directivei CE 2000-13, în următoarele grupe:

1. Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grau spelt, grau mare sau hibrizi ai acestora) și produse derivate
2. Crustacee și produse derivate
3. Oua și produse derivate
4. Peste și produse derivate
5. Arahide și produse derivate
6. Soia și produse derivate
7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză)
8. Fructe cu coajă (migdale, alune de pădure, nuci, nuci Pecan, nuci de Brazilia, fistic, nuci de macadamia și nuci de Queensland) și produse derivate
9. Telina și produse derivate
10. Mustar și produse derivate
11. Seminte de susan și produse derivate
12. Dioxid de sulf și sulfiti în concentrații de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru
13. Lupin și produse derivate
14. Moluste și produse derivate
- * . Produs congelat



MENIU HAPPY DAY MENU BONNE JOURNÉE

ANTREU

Ciorba zilei

 Soupe du jour

 Soup of the day

Sau

Salata sugestia şefului

 Salade suggestion du chef

 Chef's suggestion salad

FEL PRINCIPAL

Tăiței lați, sos de roșii cu carne de vită

 Nouilles larges, sauce tomate au bœuf hache

 Wide noodles, tomato sauce with beef

Sau

Medalion din piept de pui

 Médaillon blanc de

 Chicken breast medallion

Sau

Veggy assortiment de legume de sezon

 Assortiment de légumes de saison

 Veggy seasonal vegetable assortment

DESERT

Salată de fructe proaspete

 Salade de fruits frais

 Fresh fruit salad

Sau

Înghetată

 Glace

 Ice cream

77 lei

ANTREURI

Entrées/ Entrees

Ciorba zilei 300 ml 27 lei
Intreabă ospatarul!

 Soupe du jour 300 ml
Demandez au serveur !

 Soup of the day 300 ml
Ask the waiter! *1,3,7,9

Salată sugestia șefului 300 gr 27 lei
Ingrediente proaspete de la piața conjugate cu inspirația șefului
Intreabă ospatarul!

 Salade suggestion du chef 300 gr
Des ingrédients frais du marché associés à l'inspiration du chef
Demandez au serveur !

 Chef's suggestion salad 300 gr
Fresh ingredients from the market combined with the chef's inspiration
Ask the waiter!
*1,3,5,7,8,9,10

Salată voiaj gastronomic 230 gr 37 lei
Salata 100 gr, lardoane 50 gr, piept de rața afumat 50 gr, crutoane 30 gr,
vinegretă cu ulei de nucă si sos de fructe roșii.

 Salade *Voyage gourmand* 230 gr
Salade 100 gr, lardons 50 gr, magret de canard fumé 50 gr, croûtons 30 gr,
vinaigrette à l'huile de noix et coulis aux fruits rouges.

 Gourmet travel salad 230 gr
100 gr lettuce, 50 gr bacon, 50 gr smoked duck breast, 30 gr croutons,
vinaigrette with walnut oil and red fruit sauce.
*1,8,10

Platou de degustare pentru 2 persoane 350 gr 67 lei
Zacuscă de legume 50 gr, icre Tarama 50 gr, pastramă de vita Angus 50 gr,
carnat strămosesc de vita Angus 50 gr, șuncă afumată 50 gr, pastă de jumări 50 gr,
diverse murături 50 gr.

 Plateau de dégustation pour 2 personnes 350 gr
Zacusca de légumes 50 gr, Tarama 50 gr, *Pastrama* de bœuf Angus 50 gr,
saucisse ancestrale de bœuf Angus 50 gr, jambon fumé 50 gr, grillons 50 gr,
cornichons divers 50 gr.

 Tasting platter for 2 people 350 gr
Vegetable zacuscă 50 gr, Tarama caviar 50 gr, Angus beef pastrami 50 gr,
ancestral Angus beef sausage 50 gr, smoked ham 50 gr, yam paste 50 gr,
various pickles 50 gr.
*1,3,7,10

ANTREURI

Entrées/ Entrees

Camembert gratinat cu nucă 300 gr 47 lei
Camembert 250 gr, mix salată 100 gr, dulceață de afine 25 gr,
chipsuri de pâine prăjită 50 gr.

 Gratin de camembert aux noix 300 gr
Camembert 250 gr, mélange de salades 100 gr, confiture de myrtilles 25 gr,
toasts de pain grillé 50 gr.

 Camembert gratin with walnuts 300 gr
Camembert 250 gr, mixed salad 100 gr, blueberry jam 25 gr,
toasted bread chips 50 gr.
*1,7,8,10

Terină 100% Foie gras 220 gr 77 lei
Foie gras-origine FR-50 gr, mix de salată 100 gr, paine toast 50 gr,
chutney de afine 20gr, vinegretă cu oțet de zmeură.

 Terrine 100% Foie gras 220 gr
Foie gras origine FR-50 gr, salade mixte 100 gr, tranche de brioche grillee 50 gr,
20gr de chutney de myrtilles, vinaigrette au vinaigre de framboise.

 Terrine 100% Foie gras 220
Foie gras-origin FR-50 gr, salad mix 100 gr, toast bread 50 gr,
blueberry chutney 20gr, raspberry vinegar vinaigrette.
*1,8,10

FEL PRINCIPAL
PLAT PRINCIPAL/ MAIN FOOD

Tăiței lați cu sos de roșii si carne de vită tocată 350 gr 39 lei
Tăiței 200 gr, carne vită tocată cu sos de roșii 150 gr.

 Nouilles larges à la sauce tomate et au bœuf haché 350 gr
Nouilles 200 gr, bœuf haché à la sauce tomate 150 gr.

 Wide noodles with tomato sauce and minced beef 350
Noodles 200 gr, minced beef with tomato sauce 150 gr.
*1,7,9

Tăiței lați cu sosul șefului 350 gr 37 lei
Intreabă ospatarul!

 Nouilles larges à la sauce du chef 350 gr
Demandez au serveur !

 Wide noodles with chef's special sauce 350 gr
Ask the waiter!
*1,2,3,4,7,8,9,10

Medalion din piept de pui 350 gr 47 lei
Medalion pui - origine RO- 150 gr, sos ciulama 50 gr, cartofiori aurii 100 gr,
salata verde 50 gr, smântana si ciuperci.

 Médaillon de blanc de poulet 350 gr
Médaillon de blanc - origine RO - 150 gr, sauce ciulama 50 gr, pommes de terre
dorées 100 gr, 50 gr de laitue, crème fraîche et champignons.

 Chicken breast medallion 350 gr
Chicken medallion - RO origin - 150 gr, ciulama sauce 50 gr, golden potatoes 100 gr,
green salad 50 gr, sour cream and mushrooms.
*1,7

File de păstrav 350 gr 67 lei
File păstrav - origine UE - 150 gr, legume de sezon 150 gr, cremă
de tarhon 50 gr.

 Filet de truite 350 gr
Filet de truite - origine UE - 150 gr, légumes de saison 150 gr, crème
estragon 50 gr.

 Trout fillet 350 gr
Trout fillet - EU origin - 150 gr, seasonal vegetables 150 gr, tarragon cream
50 gr.
*1,4,7

FEL PRINCIPAL
PLAT PRINCIPAL/ MAIN FOOD

Pulpă rată confiată 400 gr

67 lei

Pulpă rată - origine UE - 200 gr, cartofiori 100 gr, verdețuri de sezon 100 gr, sos de citrice.

 Cuisse de canard confite 400 gr

Cuisse de canard - origine UE - 200 gr, pommes de terre 100 gr, légumes de saison 100 gr, sauce aux agrumes.

 Confit duck leg 400 gr

Duck leg - EU origin - 200 gr, potatoes 100 gr, seasonal greens 100 gr, citrus sauce.

*1,7

Obrăjori de vita 380 gr

67 lei

Obrăjori vită - origine UE - 180 gr, sos inspirație Bourguignon 50 gr, (vin roșu, bulbi de ceapă, ciuperci si lardoane), duo de cartofi și morcovi zdrobiți 150 gr.

 Joes de bœuf 380 gr

Joes de bœuf - Origine UE - 180 gr, Sauce inspiration Bourguignonne 50 gr, (vin rouge, bulbes d'oignons, champignons et lardons), duo de pommes de terre et carottes écrasées 150 gr.

 Beef cheeks 380 gr

Beef cheeks - EU origin - 180 gr, Bourguignon inspired sauce 50 gr, (red wine, onion bulbs, mushrooms and bacon), potato duo and crushed carrots 150 gr.

*1,9,

Antricot de vită 580 gr

157 lei

Antricot fără os Black Angus - origine RO - la gătar min 300 gr, sos cu foie gras 30 gr, cartofi 100 gr si legume de sezon 100 gr.

 Entrecôte de bœuf 580 gr

Entrecôte désossée Black Angus - origine RO - grillée min 300 gr, sauce au foie gras 30 gr, pommes de terre 100 gr et légumes de saison 100 gr.

 Beef entrecote 580 gr

Black Angus boneless entrecote - RO origin - grilled min 300 gr, foie gras sauce 30 gr, potatoes 100 gr and seasonal vegetables 100 gr.

*1,10

FEL PRINCIPAL
PLAT PRINCIPAL/ MAIN FOOD

Burger delicious Damio 400 gr

67 lei

Carne vita tocata Angus - origine RO - 180 gr, chiflă 80 gr, pastramă 30 gr,
sos camembert 20 gr, ceapă roșie 10 gr, salată verde 10 gr, cartofi prăjiți 150 gr.

 Délicieux burger Damio 400 gr

Bœuf haché Angus - origine RO - 180 gr, pain 80 gr, pastrama 30 gr,
sauce camembert 20 gr, oignon rouge 10 gr, laitue 10 gr, frites 150 gr.

 Delicious Damio Burger 400 gr

Angus minced beef - RO origin - 180 gr, bun 80 gr, pastrami 30 gr,
camembert sauce 20 gr, red onion 10 gr, lettuce 10 gr, french fries 150 gr.
*1,3,5,7

Cotlete de berbecuț 400 gr

87 lei

Cotlete de berbecuț - origine UE - caramelizate 200/250 gr, cremă de
usturoi cu verdețuri, legume soté 150 gr.

 Côtelettes d'agneau 400 gr

Côtelettes d'agneau - origine UE - caramélisées 200/250 gr, crème de
ail aux herbes, légumes sautés 150 gr.

 Lamb chops 400 gr

Lamb chops - EU origin - caramelized 200/250 gr, garlic cream with herbs,
sautéed vegetables 150 gr.
*1,7,8,9

Veggy 300 gr

37 lei

Assortiment de legume de sezon 300 gr.

 Légumes 300 gr

Assortiment de légumes de saison 300 gr.

 Veggy 300 gr

Assortment of seasonal vegetables 300 gr.
*9

DESERTURI DESSERTS

Prăjitură Boema 200gr 27 lei
Blat ciocolată însiropat cu rom si cremă lejeră de cafea.

 Gâteau bohème 200gr
Gâteau au chocolat arrosé de rhum et de crème légère au café

 Boema Cake 200gr
Chocolate cake with rum syrup and light coffee cream
*1,3,7,8

Tort de mere cu nucă, frișcă cu vanilie 200 gr 27 lei
Blat cu nucă si mere, friscă.

 Gâteau aux pommes et aux noix, crème fouettée à la vanille 200 gr
Gâteau aux noix et aux pommes, crème fouettée.

 Apple cake with walnuts, vanilla whipped cream 200 gr
Walnut and apple cake, whipped cream.
*1,3,7,8

Vacherin minut 230 gr 27 lei
Bezea 50 gr, înghețată de vanilie 80 gr, înghețată de căpsuni 80 gr, frișcă 20 gr.

 Vacherin minute 230 gr
Meringue 50 gr, glace vanille 80 gr, glace fraise 80 gr, crème fouettée 20 gr.

 Vacherin minute 230 gr
Meringue 50 gr, vanilla ice cream 80 gr, strawberry ice cream 80 gr, whipped cream 20 gr
*1,3,7,8

Pavlova de sezon 250 gr 27 lei
Bezea 50 gr, frișcă 50 gr, fructe de sezon 150 gr.

 Pavlova de saison 250 gr
Meringue 50 gr, crème fouettée 50 gr, fruits de saison 150 gr

 Seasonal Pavlova 250 gr
Meringue 50 gr, whipped cream 50 gr, seasonal fruit 150 gr
*1,3,7,8

DESERTURI DESSERTS

Salată de fructe proaspete 250 gr 25 lei
Asezonată cu sirop cu soc.

 Salade de fruits frais 250 gr
Assaisonné avec du sirop de sureau.

 Fresh fruit salad 250 gr
Seasoned with elderberry syrup.

Papanași 210 gr 37 lei
Papanași 3*50 gr, dulceață de afine 30 gr si smântână 30 gr.

 Papanași 210 gr
Papanași 3*50 gr, confiture de myrtilles 30 gr et crème fraîche 30 gr.

 Papanași 210 gr
Papanași 3*50 gr, blueberry jam 30 gr and sour cream 30 gr.
*1,3,7,8

Inghețată artizanală 40 gr/ cupa 10 lei
Vanilie, căpșuni, lamâie, ciocolată, caramel.

 Glace artisanale 40 gr/Boule
Vanille, fraise, citron, chocolat, caramel

 Artisanal ice cream 40 gr/cup 10 lei
Vanilla, strawberry, lemon, chocolate, caramel
*3,7,8

***Toată echipa este la dispoziția dumneavoastră pentru prezentarea mâncărilor
pe care le propunem.***

Vă rugăm să ne preveniți pentru alergii sau intoleranțe alimentare !

 ***Toute l'équipe est à votre disposition pour vous présenter les plats que nous proposons.
Veuillez nous informer de toute allergie ou intolérance alimentaire !***

 ***The entire team is at your disposal to present the dishes we propose.
Please inform us of any food allergies or intolerances!***