

## Antreuri reci

## Cold Hours d'Oeuvres

### Cocktail Parizian 280g

40 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

35 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 30 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

50 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

40 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

40 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

30 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

35 lei

și prosciutto de Parma, măslina 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

40 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

45 lei

flambați în cognac, cu brocoli 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

60 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

40 lei

la tigaie, serviți cu piure  
de brocoli 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

35 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

30 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

35 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 45 lei  
cu sos Pomodori și busuioc proaspăt  
Kj/Kcal 672,1/158,9, G 6, Z 0,7/100g

Ravioli Quattro Formaggi 300g 35 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

35 lei Asparagus Cream  
with duck foie gras

30 lei Celery Cream  
served with Butterfly prawns  
and chips

20 lei Fresh Mushroom Cream  
served with oregano and croutons

20 lei Tomato Cream  
with mozzarella and basil

## Pasta

50 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

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

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

## Specialități din Carne

**Cotlete de Berbecuț 180/150/50g 90 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 70 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 70 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 90 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 55 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 90 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 60 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 65 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 120 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

30 lei

### Lamb Chop

### Mușchi de Cerb

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

55 lei

### Deer Tenderloin

### Piept Proaspăt de Rață

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

25 lei

### Fresh Duck Breast

### Piept Afumat de Rață

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

30 lei

### Smoked Duck Breast

### Mușchi de Vită Argentina

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

55 lei

### Argentinian Tenderloin

## Sosuri Recomandate

50g

## Recommended Dressings

### Piper Verde

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

5 lei

### Green Pepper

### Gorgonzola

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

5 lei

### Gorgonzolla

### Chilli

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

5 lei

### Chilli

### Ierburi Aromate

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

5 lei

### Aromatic Herbs

### Dijon

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

6 lei

### Dijon

### Fructe de Pădure

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

5 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

55 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

70 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

60 lei

servit cu orez Agrino cu măslina 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

80 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

70 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

60 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



*Pește și Fructe de Mare* 100 g *Fish and Seafood*

*File de Somon*

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

30 lei

*Salmon Fillet*

*File de Dorada*

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

25 lei

*Seabream Fillet*

*File de Ton Roșu*

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

35 lei

*Red Tuna Fillet*

*File de Ton Alb*

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

25lei

*White Tuna Fillet*

*File de Biban de Mare*

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

30 lei

*Sea Bass Fillet*

*Calamari*

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

30 lei

*Calamari*

*Caracatiță*

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

45 lei

*Octopus*

*Creveti Black Tiger*

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

35 lei

*Black Tiger Prawns*

*Creveti Butterfly*

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

35 lei

*Butterfly Shrimps*

*Sosuri Recomandate*

50 g *Recommended Dressings*

*Sos de Citrice*

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

5 lei

*Citrus Sauce*

*Sos din Ierburi Aromate*

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

5 lei

*Aromatic Herbs Sauce*

*Sos de Rodie*

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

7 lei

*Pomegranate Sauce*

*Sos de Salvie*

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

5 lei

*Sage Sauce*

## Garnituri

**Broccoli** 200g 20 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** 25 lei

la gratar, învelit în prosciutto crocant 160g

Kj/Kcal 389,2/92, G 7,2, Z 1,7/100g

**Legume Julienne** 180g 15 lei

ardei gras, morcov pitic, dovlecel,  
sotate în ulei de măsline

Kj/Kcal 218,7/51,7, G 3, Z 3,5/100g

**Cartofi Gratinați** 200g 20 lei

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** 20 lei

la gratar, asezonate cu ulei de măsline 180g

și usturoi Kj/Kcal 204,7/48,4, G 2,7, Z 2,3/100g

**Orez Thai** 200g 15 lei

cu ardei gras, morcovi pitic și dovlecel,  
sotate în unt

Kj/Kcal 544/128,6, G 7,7, Z 2,1/100g

**Ciuperci** 150g 20 lei

la tigaie cu verdeata, unt, lamaie si usturoi

Kj/Kcal 318,5/75,3, G 5,4, Z 1,9/100g

**Orez Agrino** 200g 20 lei

servit cu măsline Kalamata, morcov baby,  
praz și roșii cherry confiate

Kj/Kcal 801,6/189,5, G 13, Z 3,2/100g

**Spanac** 160g 25 lei

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** 100g 20 lei

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** 25 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** 150g 20 lei

cu ulei de masline si otet balsamic

Kj/Kcal 365/86,3, G 4,5, Z 7,2/100g

**Salată Lollo** 150g 15 lei

cu dressing de lamaie si otet balsamic

Kj/Kcal 377,7/89,3, G 7,5, Z 0,8/100g

**Mix de Salata** 20 lei

rucola, spanac baby si Iceberg,  
cu dressing Mediteranean

Kj/Kcal 450/106,4, G 9,6, Z 2/100g

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

Produsele sublimiate pot contine alergeni

## 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



## Desert

**Profiterol "Noblesse"** 200g 25 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 25 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** 20 lei  
cu blat din cacao și sos de coacaze 150g  
Kj/Kcal 848,1/200,5, G 6,9, Z 22,9/100g

**Crème Brûlée** 160g 20 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 25 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 20 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 25 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 25 lei  
cu ciocolată și sirop de menta  
Kj/Kcal 1331,6/314,8, G 20,4, Z 22,8/100g

**Mousse din Fructul Pasiunii** 20 lei  
cu crema de vanilie și sos  
din fructe de pădure 150g  
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 Anglaiser 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