

MENIU A la Carte

Antreuri reci

Cocktail Parizian <i>Bleu d'Auvergne, Prosciutto De Parma, mix de salată și Andive, servit cu sos Dijon</i>	280g	30 lei
Salata Magret <i>Piept afumat de rață, salată Iceberg, Fructe confiate, miez de nucă, portocale, Smochine și sos din fructe de pădure</i>	240g	25 lei
File de păstrăv afumat <i>Servit cu mixt de salată și roșii cherry</i>	80/160g	25 lei
Trufe din file de somon afumat <i>Cu brânză Philadelphia, spanac baby Valeriana și lămâie</i>	120/60g	35 lei
Terina din ficat de rață <i>Servită cu afine, portocale, valeriana Și jeleu din fructul pasiunii</i>	150g	30 lei
Tartar de Somon <i>Servit cu parmezan, salată Rucolă, spanac baby, chivas, Capere, castraveți și gogoșari murați</i>	180g	25 lei
Carpaccio din Mușchi de Vită <i>Servit cu salata rucolă, spanac baby Fruct khaki și dressing de Lămâie cu ulei de măsline</i>	80/120g	25 lei

Antreuri calde

Clătite din Foi de Orez <i>Cu brânză de capră, Philadelphia, Smântâna, miez de nucă, salata rucolă, Roșii cherry și sos Gorgonzola</i>	120/100/50g	30 lei
Creveți Butterfly <i>Flambați cu Pernod, serviți cu mix De salată, fenel și dressing de citrice</i>	100/150g	35 lei
Ficat de Rață <i>Servit cu portocale, spanac baby Și sos de cafea cu rodie</i>	90/50/50g	40 lei
Scoici Saint Jacques <i>Servite cu creveți Butterfly, Mango și spumă de vanilie</i>	100/60/50g	45 lei
Calamari <i>La tigaie, serviți cu piure De sparanghel și sos tartar</i>	100/100/50g	30 lei

Supe - Creme

Cremă de Sparanghel <i>Cu ficat de rață</i>	340g	25 lei
Cremă de Țelină <i>Servită cu crevete Butterfly Și chipsuri din cartof</i>	300g	20 lei
Supa Crema cu Somon Afumat <i>Și ghimbir</i>	340g	25 lei
Crema de Ciuperci <i>Proaspete, servită cu oregano și crutoane</i>	340g	15 lei

Paste

Papardelle cu Mușchi de Vită <i>La tigaie, servite cu parmezan, Spanac baby, hribi, roșii cherry Și miez de nucă</i>	300g	35 lei
Tagliatelle cu Fructe de Mare <i>Servite cu sos Pomodori și busuioc proaspăt</i>	300g	30 lei
Ravioli Quattro Formaggi <i>Servite cu roșii cherry și Sos din specialități de brânză</i>	300g	30 lei
Linguini <i>Cu brânză de capră, spanac baby, ciuperci, Roșii cherry, parmezan și sos chili</i>	300g	25 lei

Specialități din Carne

Cotlete de Berbecuț <i>La grătar, servite cu spanac proaspăt, Roșii cherry și sos de ierburi aromate</i>	200/180/50g	75 lei
Duet de Rață <i>Pulpa confiată și piept afumat De rață, servite cu orez basmatic, Fructe confiate și sos Porto cu vișine</i>	220/200g	50 lei
Ficat de Rață și Piept de Curcan <i>Servite cu piure de morcovi mov Și sos de citrice</i>	170/200/50g	50 lei
Medalion de Cerb <i>La grătar, servit cu cartofi wedges, sparangel Valeriana și sos de ghimbir</i>	150/200/50g	75 lei
Mușchiuleț de Porc <i>Învelit în prosciutto de Parma, servit cu Sparanghel verde, cartofi la cuptor Cu rozmarin, și sos de merișoare</i>	180/160/50g	40 lei
Mușchi de Vită <i>La grătar, servit cu sos din ficat de gașcă, Cartofi gratinați și roșii cherry confiate</i>	160/200g	65 lei
Piept de Rață <i>La tigaie, servit cu duo de Sparanghel și sos de portocale</i>	140/180/50g	50 lei
Piept Afumat de Rață <i>Servit cu risotto, varza roșie și De Bruxelles, cu sos de afine</i>	150/170/50g	50 lei

Preparate din carne la grătar 100g

Antricot Măturat de Mânzat	20 lei
Cotlet de Berbecuț	25 lei
Mușchi de Cerb	50 lei
Piept Proaspăt de Rață	20 lei
Piept afumat de rață	25 lei
Mușchi de Vită Argentina	45 lei

Sosuri Recomandate 50g

Piper Verde	5 lei
Ghimbir	5 lei
Ciuperci de pădure	4 lei
Verdețuri proaspete	5 lei
Dijon	6 lei
Fructe de Pădure	5 lei

SPECIALITĂȚI din PESTE

File de Ton Alb <i>Servit cu piure de conopida, Brânză Philadelphia, salata Rucolă și sos olandez</i>	140/160/50g	40 lei
File de Biban de Mare <i>Și creveți Black Tiger la grătar, Serviți cu legume proaspete Gratinate și sos de ierburi aromate</i>	200/160/50 g	65 lei
File de Halibut <i>Servit cu zucchini, morcov Baby, broccoli înăbușite în Unt și sos de rodie</i>	160/180/50g	55 lei
Mix Fructe de Mare <i>Creveți Black Tiger, calamari baby Și caracatiță la grătar, trio de Salată verde și sos de citrice</i>	250/100g	70 lei
File de Ton Roșu <i>Servit cu piure din broccoli, Risotto, dovlecei, spanac baby Și sos din fructul pasiunii</i>	150/120/50g	60 lei
File de Dorada <i>Servit cu julienne din legume, Sos de lămâie cu busuioc Și mix de salată</i>	140/140/50g	65 lei
File de Spadă <i>La grătar, servit cu legume Proaspete și sos de salvie</i>	150/200/50g	50 lei

PEȘTE și FRUCTE de MARE – 100g – produs finit

<i>File de Halibut</i>	<i>25 lei</i>
<i>File de Dorada</i>	<i>25 lei</i>
<i>File de Ton Roșu</i>	<i>30 lei</i>
<i>File de Biban de Mare</i>	<i>30 lei</i>
<i>File de Spadă</i>	<i>25 lei</i>
<i>Calamari</i>	<i>20 lei</i>
<i>Caracatița</i>	<i>30 lei</i>
<i>Creveți Black Tiger</i>	<i>30 lei</i>
<i>Creveți Jumbo</i>	<i>40 lei</i>

SOSURI RECOMANDATE 50 g

<i>Sos de Citrice</i>	<i>5 lei</i>
<i>Sos din Ierburi Aromate</i>	<i>5 lei</i>
<i>Sos Meuniere</i>	<i>5 lei</i>
<i>Sos Olandez</i>	<i>5 lei</i>
<i>Sos Remloulade</i>	<i>5 lei</i>
<i>Sos de Semințe</i>	<i>5 lei</i>

GARNITURI

Broccoli la cuptor <i>Gratinați cu parmezan și ulei de măsline</i>	200g	10 lei
Buchetiera de sparanghel <i>La grătar, învelit în prosciutto crocant</i>	160g	15 lei
Cartofi gratinați <i>Cu mozzarella bocconcino și parmezan, Serviți cu sparanghel și roșii cherry</i>	200g	12 lei
Legume Julienne <i>Ardei gras, morcov pitic, zucchini Și fenel, sotate în ulei de măsline</i>	180g	10 lei
Legume proaspete la grătar <i>Ardei gras, broccoli. Ciuperci, Vinete, roșii cherry, dovlecel, Asezonate cu ulei de măsline și usturoi</i>	180g	12 lei
Hribi la tigaie <i>Serviți cu parmezan și dressing De ulei de măsline</i>	140 g	20 lei
Orez Thai <i>Cu ardei gras, morcovi, Dovlecel, sotate în unt</i>	200g	10 lei
Duo de Varză <i>Roșie și de Bruxelles Cu parmezan și cuișoare</i>	170g	10 lei
Orez Agrino <i>Servit cu măsline Kalamata Morcov baby, praz Și roșii cherry confiate</i>	200g	15 lei
Spanac proaspăt <i>Înnăbușit în ulei de măsline, Cu roșii cherry și usturoi</i>	160g	20 lei

SALATE

Salată de fenel <i>Cu fructe confiate, fulgi de migdale, Salata Iceberg, tarhon, Dressing de lămâie cu miere</i>	120g	12 lei
Spanac baby <i>Servit cu andive, salata radicchio, Miez de nucă și dressing de lămâie, Cu miere și smântână</i>	100g	15 lei
Salata valeriana și rucolă <i>Servită cu parmezan, roșii cherry Și dressing de oțet balsamic</i>	120g	20 lei
Salată de Țelina și fructe confiate	140g	10 lei
Salata ardei copti	150g	10 lei

DESERT

Profiterol “Noblesse” <i>cu specialități de înghețată, fructe de pădure și topping de ciocolată</i>	200g	20 lei
Duo de Ciocolată <i>mousse de ciocolată albă și neagră cu esență de cafea și jeleu de piersici</i>	150g	20 lei
Mousse de fructe <i>cu blat din cacao și fructe de pădure</i>	150g	15 lei
Crème Brûlée <i>in crustă crocantă de zahăr brun caramelizat</i>	160g	15 lei
Tort de Ciocolată <i>cu blat însiropat în suc de portocale, vișine proaspete și sos Anglais</i>	150/50g	20 lei
Casata Siciliană <i>alune de pădure, miez de nucă, fructe confiate și miere</i>	150g	15 lei
Ananas <i>cu salată de fructe proaspete și Înghețată de vanilie</i>	250g	20 lei
Platou- Brânzeturi și Fructe <i>brânză Camembert, Blue Roquefort, cașcaval Pesto, Sambal, Salatini, struguri, kiwi, mere, miez de nucă, citrice Și dulceață de caise</i>	60/25/150g	25 lei
Mousse de Zmeură <i>cu ciocolată și sirop de mentă</i>	150g	15 lei
Mousse din Fructul Pasiunii <i>cu cremă de vanilie și sos din fructe de pădure</i>	150g	15 lei