



MOSAİK
RESTAURANT

ANTREURI

Carpaccio de vită Argentina cu nuci, radicchio și parmezan	(250g)	69 lei
Antreu Italia prosciutto di Parma, bresaola, mozzarella de bivoliță, salsiccia toscana, salam Rusticale, parmezan, miniardei umpluți cu brânză, pepperoni Lombardi, bruschetta cu roșii, măslina, pomodori secchi	(300g)	39 lei
Antreu Tapas canape cu foie gras și dulceată de ceapă, somon fume cu cremă de brânză și hrean, crochetă de porc cu piure de conopidă, vol-au-vent cu cremă de păstrăv afumat, piept de rață afumat cu cremă de brânză și hrean	(300g)	37 lei
Bruschette mixte bruschette cu roșii, bruschette cu somon afumat în casă și cremă de brânză, bruschette cu spanac, bruschette cu cremă de măslina și anșoa, bruschette cu mozzarella și prosciutto, bruschette cu mozzarella și hribi	(200g)	19 lei
Clătită crocantă umplută cu feta și spanac servită cu salată de sparanghel	(300g)	39 lei
Ștrudel cu somon și spanac cu sos cremos de smântână cu fenicul	(300g)	46 lei
Asortiment de brânzeturi asortiment de brânzeturi fine servite cu muștar de fructe	(250g)	59 lei

SALATE

Salată cu caracatiță asortiment de salate proaspete, caracatiță, creveți, avocado și dressing de zmeură	(350g)	79 lei
Salată Mosaik asortiment de salate proaspete, spanac, pulpă de berbecuț la grătar, pere, gorgonzola, morcov, vinegretă de pere	(350g)	33 lei
Salată Vineză asortiment de salate proaspete, piept de pui pane aromatizat cu ulei de trufe, sparanghel verde, roșii cherry, ridichi, semințe de dovleac, dressing de iaurt cu verdețuri	(350g)	32 lei
Salată Tex-Mex asortiment de salate proaspete, mușchi de vită picant, rucola, țelină, morcov, pepperoni Lombardi, fasole roșie, dressing Thousand Island	(350g)	33 lei
Salată Fitness asortiment de salate proaspete, morcov, țelină, măr, sparanghel verde, nuci, semințe de dovleac, vinegretă de muștar cu miere	(350g)	27 lei

SUPE

Ciorbă rădăuțeană	(400g)	19 lei
Supă de pui cu tăiței de casă	(400g)	19 lei
Supă gulaș	(400g)	19 lei
Supă cremă de țelină cu măr	(350g)	20 lei
Supă de fructe de mare cu lapte de cocos și jalapeno	(400g)	32 lei

* Pâinea de casă, smântâna și ardeii iuți sunt incluse în preț.

PASTE DE CASĂ

Tortellini Mosaik paste de casă umplute cu carne de vită și hribi, sos de roșii cu ceapă, usturoi și mozzarella, gratinate la cuptor	(400g)	34 lei
Ravioli cu ricotta, andive și smochine sos de vin cu lămâie și ierburi aromate	(400g)	36 lei
Strozzapreti cu fructe de mare paste de casă cu creveți, calamari, caracatiță, midii, roșii cherry și busuioc	(350g)	75 lei

PASTE

Spaghetti Bolognese paste cu sos bolognese	(400g)	28 lei
Tagliatelle con ricotta e salmone tagliatelle cu somon afumat în casă, spanac, ricotta, usturoi, smântână	(400g)	38 lei

RISOTTO

Risotto cu speck, hribi și spanac	(400g)	44 lei
Risotto cu dovleac plăcintar, gorgonzola și muguri de pin	(400g)	38 lei
Risotto cu somon afumat și sparanghel	(400g)	52 lei

SPECIAL STEAKS

Tenderloin Steak Argentina mușchi de vită Argentina, lipsit de grăsime dar succulent, cu o textură fină, fermă și compactă, pregătit la grătar, servit cu cartofi la cuptor	(250g)	98 lei
Rib eye Steak Argentina antricot de vită Argentina - carne succulentă, aromată, cu inserții de grăsime printre fibre – pregătit la grătar, servit cu cartofi la cuptor	(300g)	98 lei
Porterhouse Steak USA Black Angus o friptură cu un gust memorabil rezultat în urma îmbinării frăgezimii mușchiului cu aroma specifică vrăbioarei, completată de savoarea dată de prezența osului T, pregătită la grătar, servită cu cartofi la cuptor	(600g)	185 lei
Wing T-Bone Steak USA Black Angus spre deosebire de clasica friptură T-Bone, Wing T-Bone cuprinde doar vrăbioara, aroma ei specifică fiind pusă în valoare de prezența osului, pregătită la grătar, servită cu cartofi la cuptor	(600g)	185 lei

VITĂ

Mușchi de vită cu sos de midii crumble de bacon, legume julienne și piure de cartofi cu coriandru	(230g*150g)	78 lei
Mușchi de vită cu brânză de capră Sainte-Maure servit cu sfeclă roșie, sos fin de brânză și piure de cartofi aromatizat cu trufe	(230g*150g)	72 lei
Beef Teriyaki fâșii de mușchi de vită trase la tigaie cu ceapă verde, broccoli, sos teriyaki, susan și orez basmati	(200g*150g)	61 lei
Pepper steak mușchi de vită România pregătit la grătar, cu sos de piper verde, servit cu cartofi la cuptor	(230g*150g)	68 lei
Crochetă din piept de vită servită cu piure de țelină, legume rădăcinoase și sos cremos de trufe	(220g*150g)	57 lei
Șnitel Vinez șnitel de vițel servit cu cartofi prăjiți	(180g*150g)	56 lei
Scaloppine cu sos de hribi cotlet de vițel de lapte cu sos de hribi, brié și cartofi natur	(200g*150g)	73 lei

MIEL NOUA ZEELANDĂ

Cotlete de berbecuț la grătar servite cu garnitură verde și cous cous cu fructe deshidratate	(250g*150g)	83 lei
Cotlete de berbecuț Panko cotlete de berbecuț în crustă panko, pancetta, brânză de capră, servite cu cartofi la cuptor și salată de spanac baby, cu ceapă roșie și feta, dressing aioli	(200g*150g)	76 lei
Pastramă de berbecuț pulpă de berbecuț marinată și preparată în casă, servită cu mămăliguță, brânză de burduf și murături	(200g*150g)	54 lei
Rasol de berbecuț rasol de berbecuț fiert la foc mic timp de 6 ore, servit cu mămăliguță și sos de hribi, aromatizat cu cimbru	(300g*150g)	66 lei

PORC

Mușchiuleț de porc cu mazăre zdrobită și ardei copt cu ceapă	(250g*150g)	54 lei
Piept de porc marinat, gătit la foc mic glasat cu miere și muștar, servit cu fasole verde, piure de cartofi și ceapă crispy	(250g*150g)	49 lei
Scărițe de porc caramelizate servite cu cartofi wedges	(350g*150g)	58 lei
Friptură bavareză pulpă de porc cu crustă, pregătită la cuptor, cârnați Bratwurstel, Leberkäse, servite cu sos de muștar și varză murată în vin	(350g*200g)	49 lei
Ceafă de porc pregătită la plită încinsă, servită cu cartofi prăjiți	(230g*150g)	37 lei

PASĂRE

Piept de pui cu sos de vin, trufe și tarhon servit cu fasole verde sotată	(230g*150g)	43 lei
Suprême de volaille avec marsala piept de pui pregătit la plită încinsă, servit cu sos marsala și piure de cartofi cu usturoi	(230g*150g)	43 lei
Tacchino gorgonzola piept de curcan pregătit la tigaie, cu sos gorgonzola, servit cu cartofi la cuptor	(220g*150g)	48 lei
Magret de canard avec foie gras piept de rață tras la tigaie cu foie gras de găscă, servit cu sos porto și cartofi piure	(220g*200g)	72 lei

PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE

Platou cu fructe de mare creveți, calamari, caracatiță, midii, servite cu risotto negru și vinegretă de citrice	(300g*150g)	132 lei
Creveți black tiger la cuptor cu sos de roșii, feta și orez basmati	(250g*150g)	77 lei
Caracatiță la grătar aromatizată cu ulei, usturoi și oregano, servită cu legume la grătar și cartofi la tigaie	(200g*150g)	99 lei
Calamari Dorati inele de calamari pane servite cu vinegretă de ceapă și verdețuri	(250g)	47 lei
Somon file la plită cu piure de legume rădăcinoase sotate, sos de anșoa cu capere și măslina	(200g*150g)	63 lei
Ton la plită încinsă cu piure de păstârnac, morcovi caramelizați, coulis de portocală și spumă de morcov cu miere	(200g*150g)	66 lei
Doradă file servită cu cous cous cu fructe deshidratate, legume rădăcinoase și sos de vin roșu	(200g*150g)	65 lei
Doradă întreagă la plită încinsă servită cu cartofi natur	(300g*150g)	53 lei
Lup de mare file cu legume rădăcinoase servit alături de piure fin de țelină, crispy bacon și spumă de bacon	(200g*150g)	68 lei
File de șalău a la Riojana cu orez basmati și usturoi crocant	(200g*150g)	54 lei
Păstrăv file la plită servit cu hribi, mămliguță la grătar și sos de smântână cu usturoi	(200g*150g)	49 lei

SALATE

Salată verde	(150g)	7 lei
Salată mixtă	(150g)	9 lei
Salată de varză albă	(150g)	7 lei
Salată de murături	(150g)	7 lei
Salată de ardei copti	(150g)	9 lei
Salată de sfeclă cu hrean	(150g)	9 lei
Salată de rucola cu roșii cherry și parmezan	(250g)	17 lei

DESERTURI

Tortul casei tort de ciocolată cu blat de cacao	(150g)	24 lei
Mousse din brânză dulce cu fructe de pădure și înghețată cu miere de albine	(150g)	21 lei
Tartă cu fructe și cremă de vanilie	(150g)	20 lei
Tiramisu	(150g)	19 lei
Baked Alaska blat pufos, aromat cu Cointreau și portocale, înghețată de vanilie și meringue gratinat la cuptor	(150g)	20 lei
Gâteau au chocolat noir prăjitură de ciocolată amăruie servită cu înghețată de vanilie	(150g)	20 lei
Cheesecake cu fructe de pădure	(150g)	20 lei
Cheesecake cu mere, caramel, crumble și înghețată de vanilie	(150g)	20 lei
Clătite cu brânză și stafide clătite cu brânză și stafide, pregătite la cuptor	(150g)	19 lei
Strudel cu mere și sos de vanilie	(150g)	18 lei
Asortiment de brânzeturi asortiment de brânzeturi fine servite cu muștar de fructe	(250g)	59 lei

