



MOSAİK
RESTAURANT

ANTREURI

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 dulceață 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
Asortiment de brânzeturi asortiment de brânzeturi fine servite cu muștar de fructe	(250g)	59 lei

SALATE

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, rucoala, țelină, morcov, pepperoni Lombardi, fasole roșie, dressing Thousand Island	(350g)	33 lei
Salată Fitness asortiment de salate proaspete, fenicul, portocală, ridiche, stafide, ovăz crocant, semințe, avocado, dressing de iaurt	(350g)	27 lei

SUPE

Ciorbă rădăuțeană	(400g)	19 lei
Supă gulaș	(400g)	19 lei
Supă cremă de broccoli, praz și cartofi	(350g)	20 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

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

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

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 baby spanac, ceapă roșie și feta, dressing aioli	(200g*150g)	76 lei
Pastramă de berbecuț pulpă de berbecuț marinată în casă și pregătită la grătar, 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

VITĂ

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

PORC

Mușchiuleț de porc	(250g*150g)	54 lei
cu biscuite de orez și sos de gălbiori		
Scărițe de porc caramelizate	(350g*150g)	58 lei
servite cu cartofi wedges		
Ceafă de porc	(230g*150g)	37 lei
pregătită la plită încinsă, servită cu cartofi prăjiți		

PASĂRE

Suprême de volaille avec marsala	(230g*150g)	43 lei
piept de pui pregătit la plită încinsă, servit cu sos marsala, spumă de bacon și piure de cartofi cu usturoi		
Tacchino gorgonzola	(220g*150g)	48 lei
piept de curcan pregătit la tigaie, cu sos gorgonzola, servit cu cartofi la cuptor		
Magret de canard avec foie gras	(220g*200g)	72 lei
piept de rață tras la tigaie cu foie gras de gâscă, servit cu sos porto și cartofi piure		

PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE

Platou cu fructe de mare creveți, calamari, caracatiță, midii, servite cu orez negru și vinegretă de citrice	(300g*150g)	132 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 sos de muștar cu miere și fasole verde sotată	(200g*150g)	63 lei
Ton la plită încinsă cu legume julienne, baby spanac și sos chimichurri	(200g*150g)	66 lei
Doradă întreagă la plită încinsă servită cu cartofi natur	(300g*150g)	53 lei
File de șalău la plită cu midii, sos de ghimbir și lapte de cocos, orez basmati	(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
Tartă cu fructe și cremă de vanilie	(150g)	20 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
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

BĂUTURI

DIGESTIVE

Jägermeister	17.0 lei
Fernet-Branca	16.5 lei
Unicum	17.0 lei
Limoncello	14.5 lei
Amaro Ramazzotti	14.0 lei
Sambuca Ramazzotti	14.0 lei
Amaretto Disaronno	16.5 lei

VODKA

Finlandia	13.0 lei
Smirnoff	13.0 lei
Absolut	13.0 lei
Belvedere	30.0 lei
Gray Goose	30.0 lei

COGNAC/ BRANDY/ VINARS

Rémy Martin V.S.O.P	39.0 lei
Hennessy V.S.	29.0 lei
Jidvei - vinars V.S.O.P	15.0 lei
Courvoisier V.S.	29.0 lei
Martell V.S.	29.0 lei
Brâncoveanu X.O.	21.0 lei

TEQUILA

Sierra	16.0 lei
Camino	16.0 lei

LIQUEUR

Baileys (Irish whiskey cream)	16.0 lei
Cointreau	19.0 lei
Tia Maria	15.0 lei
Afinată	11.0 lei

WHISKEY

Lagavulin 16 y.o.	49.0 lei
Cardhu	32.0 lei
Glenfiddich 12 y.o.	26.0 lei
Chivas Regal 12 y.o.	32.0 lei
Jack Daniel's	19.0 lei
J&B	15.0 lei
Jim Beam	15.0 lei
Jameson (irl.)	16.0 lei

ȚUICĂ

Zetea	21.0 lei
-------	----------

RUM

Bacardi	16.0 lei
Havana Club	21.0 lei
Zacapa Centenario 23	48.0 lei

VERMOUTH

Martini	11.0 lei
Campari	13.0 lei

GIN

Beefeater	13.0 lei
-----------	----------

COCKTAILS

Aperol Spritz aperol, prosecco, portocală	(350ml)	24 lei
Hugo prosecco, mentă, sirop de flori de soc, lămâie	(350ml)	24 lei
Mojito bacardi, Sprite, lime	(350ml)	25 lei
Margarita tequila, triple sec, suc de lămâie	(150ml)	24 lei
Cosmopolitan vodka, triple sec, coacăze, lime	(150ml)	24 lei
Campari Orange campari, suc de portocale	(300ml)	24 lei

BERE

BEREA CASEI - DRAUGHT

Augustiner 0.5 L	12.0 lei
Augustiner 1.0 L	20.0 lei

STICLĂ 0.33 L

Lefte	17.0 lei
Corona	17.0 lei
Carlsberg	9.0 lei
Heineken	9.0 lei
Stella Artois	9.0 lei
Ciuc	9.0 lei

STICLĂ 0.5 L

Paulaner Weissbier	14.0 lei
Franziskaner Weissbier	15.0 lei
Franziskaner Dunkel Weissbier	15.0 lei

FĂRĂ ALCOOL

STICLĂ 0.33 L

Franziskaner fără alcool cu lămâie	12.0 lei
Clausthaler	13.0 lei

STICLĂ 0.5 L

Franziskaner fără alcool	14.0 lei
--------------------------	----------



RĂCORITOARE

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Schweppes	(250ml)	7.0 lei
Fuzetea	(250ml)	8.0 lei
Santal	(200ml)	8.0 lei
Red Bull (energizant)	(250ml)	15.5 lei
Limonadă cu fructe	(400ml)	14.5 lei
Limonadă	(400ml)	12.5 lei
Fresh	(350ml)	12.0 lei
Suc natural de mere	(350ml)	8.0 lei

APĂ MINERALĂ

Carbogazoasă/ Plată	(330ml)	6.5 lei
Carbogazoasă/ Plată	(750ml)	9.5 lei

CAFEA / CEAI

Espresso	(50ml)	7.0 lei
Espresso Doppio	(50ml)	14.0 lei
Cafea	(125ml)	7.0 lei
Cappuccino	(250ml)	10.0 lei
Cappuccino Amaretto	(250ml)	12.0 lei
Frappuccino	(350ml)	12.0 lei
Caffè Latte	(300ml)	12.0 lei
Caffè Frappé	(300ml)	12.0 lei
Ciocolată caldă	(200ml)	10.0 lei
Ceai (diverse arome)	(300ml)	9.0 lei

Lista produselor cu potențial alergen conținute de preparatele din acest meniu

Preparat	Gluten și produse derivate	Crustacee și produse derivate	Moluște și produse derivate	Pește și produse derivate	Alune și produse derivate	Lupin și produse derivate	Fruite cu coajă* și produse derivate	Soia și produse derivate	Ouă și produse derivate	Lapte și produse derivate	Țelină și produse derivate	Muștar și produse derivate	Susan și produse derivate	Dioxid de sulf >10mg/kg sau 10mg/litru
Antreuri														
Antreu Italia	•				•			•		•	•	•		
Antreu Tapas	•			•			•		•	•	•	•		•
Bruschette mixte	•									•				
Clătită crocantă umplută cu feta și spanac	•								•	•			•	
Asortiment de brânzeturi					•		•			•		•		
Salate														
Salată Vieneză	•				•	•			•	•	•	•		
Salată Tex-Mex									•	•	•	•		
Salată Fitness					•	•				•		•		
Supe														
Ciorbă rădăuțeană	•								•	•	•			
Supă gulaș	•										•			
Supă cremă de broccoli	•	•	•							•	•			
Paste de casă														
Tortellini Mosaik	•	•							•	•	•			•
Ravioli cu ricotta, andive și smochine	•				•		•		•	•				
Paste														
Spaghetti Bolognese	•	•									•			•
Tagliatelle con ricotta e salmone	•	•		•			•	•	•	•				•
Risotto														
Risotto cu somon afumat și sparaghel				•						•	•			
Risotto cu dovleac plăcintar, gorgonzola					•		•			•	•			
Pește și fructe de mare														
Platou cu fructe de mare		•	•		•		•		•	•				
Caracatiță la grătar			•							•				
Calamari dorati	•		•											
Somon file la plită				•						•				
Ton la plită încinsă				•				•		•	•			•
Doradă întreagă la plită încinsă				•						•				
File de șalău la plită		•	•	•				•		•	•	•		
Păstrăv file la plită				•				•		•	•			•
Special steaks														
Tenderloin Steak Argentina									•		•	•		
Rib eye Steak Argentina									•		•	•		
Porterhouse Steak USA Black Angus									•		•	•		
Wing T-Bone Steak USA Black Angus									•		•	•		
Vită														
Mușchi de vită cu brânză de capră								•		•	•	•		•
Beef Teriyaki	•							•			•	•		•
Pepper steak	•									•	•	•		

Lista produselor cu potențial alergen conținute de preparatele din acest meniu

Preparat	Gluten și produse derivate	Crustacee și produse derivate	Moluște și produse derivate	Pește și produse derivate	Alune și produse derivate	Lupin și produse derivate	Fruite cu coajă* și produse derivate	Soia și produse derivate	Ouă și produse derivate	Lapte și produse derivate	Țelină și produse derivate	Muștar și produse derivate	Susan și produse derivate	Dioxid de sulf >10mg/kg sau 10mg/litru
Șnițel Vinez	•								•		•	•		
Scaloppine cu sos de hribi	•									•	•	•		
Miel Noua Zeelandă														
Cotlete de berbecuț la gratar	•				•		•				•	•		
Cotlet de berbecuț Panko	•								•		•	•		
Pastramă de berbecuț										•	•	•		•
Rasol de berbecuț	•										•	•		•
Porc														
Mușchiuleț de porc										•	•	•		
Scărițe de porc caramelizate								•			•	•		•
Ceafă de porc											•	•		
Pasăre														
Suprême de volaille avec marsala								•		•	•	•		•
Tacchino gorgonzola								•		•	•	•		•
Magret de canard avec foie gras											•	•		•
Salate														
Salată verde														
Salată mixtă														
Salată de murături														
Salată de ardei copti														
Salată de varză albă														
Salată de sfeclă roșie cu hrean										•		•		
Salată de rucoia cu roșii cherry										•				
Deserturi														
Tortul casei	•				•		•		•	•				
Tartă cu fructe și cremă de vanilie	•				•		•		•					
Baked Alaska	•						•		•	•				
Gâteau au chocolat noir	•						•		•	•				
Cheesecake cu fructe de pădure	•				•		•			•				
Ștrudel cu mere	•				•		•		•					
Asortiment de brânzeturi					•		•			•	•	•		
Vinuri – toate sortimentele														
Cappuccino/Frappuccino/Caffe Latte/Caffe Frappe										•				•

* Fructe cu coajă, adică migdale (*Amygdalus communis* L.), alune de pădure (*Corylus avellana*), nuci (*Juglans regia*), anacarde (*Anacardium occidentale*), nuci Pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nuci de Brazilia (*Bertholletia excelsa*), fistic (*Pistacia vera*), nuci de macadamia și nuci de Queensland (*Macadamia ternifolia*) și produse derivate.

Vă informăm că în conformitate cu prevederile **Ordinului nr. 183/2016 al Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor**, la prepararea sortimentelor din acest meniu folosim următoarele produse congelate:

- carne: vită, porc, pasăre, berbecuț;
- pește: fructe de mare, somon, doradă, șalău, păstrăv;
- legume (în extrasezon): mazăre, fasole verde, broccoli, spanac;
- cartofi prăjiți, cartofi wedges;
- paste de casă.

