



**M**OSAİK  
RESTAURANT



## GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

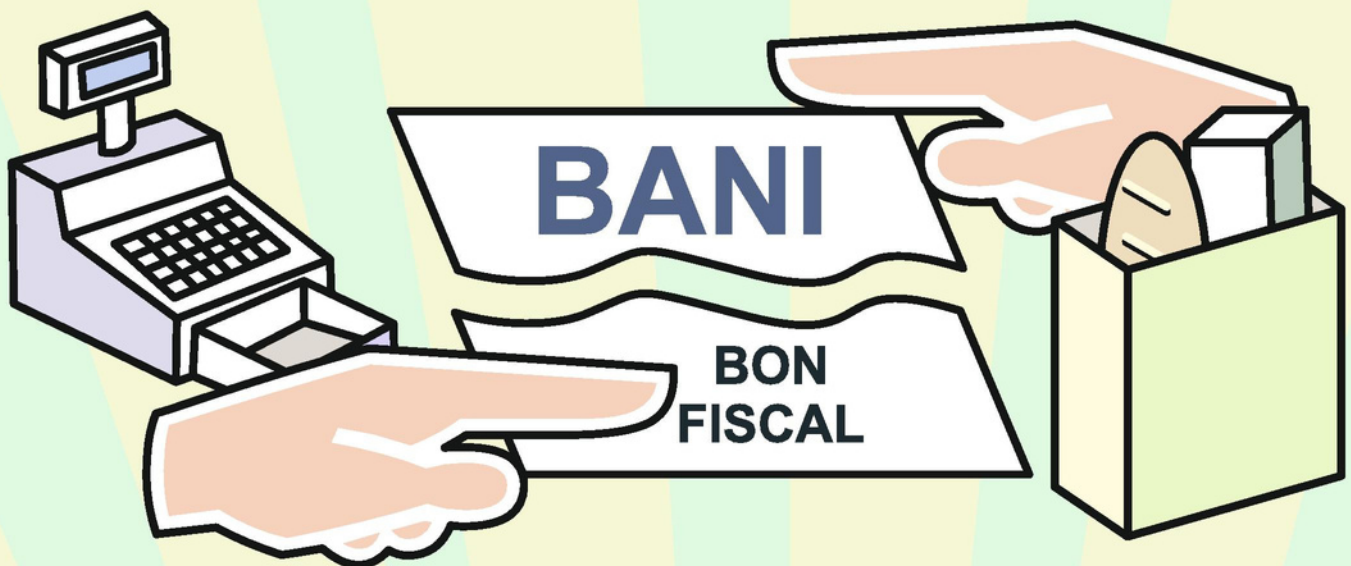
**Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați**

**În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia**

**Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale**

**Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal**

**Pentru a semnală nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085**



**Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.**



Lasă-te purtat de aroma îmbietoare a preparatelor noastre  
și de povestea vinului ales, adevărat poem într-un pahar...

## ANTREURI

<b>Carpaccio din piept de rață afumat</b> cu brânză de capră și sfeclă roșie	(250g)	<b>49 lei</b>
<b>Antreu Italia</b> 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)	<b>58 lei</b>
<b>Antreu Tapas</b> parfait din foie gras cu jeleu din fructe de pădure, vienez de vită și maioneză cu trufe, rulou de somon cu cremă de branză, pachetel cu brie și smochine cu Porto, tartă cu dovleac plăcintar, feta, miere și oregano	(250g)	<b>57 lei</b>
<b>Bruschette mixte</b> bruschetta cu roșii, bruschetta cu somon afumat în casă și cremă de brânză, bruschetta cu roast beef și cremă de ton, bruschetta cu roșii deshidratate, feta, miere și oregano, bruschetta cu mozzarella și prosciutto, bruschetta cu mozzarella și hribi	(200g)	<b>36 lei</b>
<b>Asortiment de brânzeturi</b> assortiment de brânzeturi fine servite cu muștar de fructe	(250g)	<b>73 lei</b>

## SALATE

<b>Salată de sfeclă roșie coaptă, cu brânză brie crocantă,</b> dressing de oțet balsamic cu miere și fructe de pădure	(300g)	<b>44 lei</b>
<b>Salată Vieneză</b> assortiment 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)	<b>47 lei</b>
<b>Salată Tex-Mex</b> assortiment de salate proaspete, mușchi de vită picant, rucola, țelină, morcov, pepperoni Lombardi, fasole roșie, dressing Thousand Island	(350g)	<b>49 lei</b>
<b>Salată Fitness</b> assortiment de salate proaspete, fenicul, portocală, ridichi, stafide, ovăz crocant, semințe, avocado, dressing de iaurt	(350g)	<b>42 lei</b>

## SUPE

<b>Supă de găină cu găluște de griș</b>	(350g)	<b>28 lei</b>
<b>Ciorbă rădăuțeană</b>	(400g)	<b>28 lei</b>
<b>Supă gulaș</b>	(400g)	<b>28 lei</b>
<b>Supă cremă de praz cu cartofi, mousse de brânză cu trufe și ciuperci</b>	(350g)	<b>34 lei</b>
<b>Supă de fructe de mare cu lapte de cocos</b>	(350g)	<b>64 lei</b>

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

## PASTE DE CASĂ

<b>Strozzapreti cu fructe de mare, sos de roșii cu ardei copt și fenicul</b>	(400g)	<b>93 lei</b>
<b>Tortellini Mosaik</b> paste de casă umplute cu carne de vită și hribi, sos de roșii cu ceapă, usturoi și mozzarella, gratinate la cuptor	(400g)	<b>54 lei</b>

## PASTE

<b>Rigatoni cu ciuperci și legume</b>	(400g)	<b>49 lei</b>
<b>Tagliatelle con ricotta e salmone</b> tagliatelle cu somon afumat în casă, spanac, ricotta, usturoi, smântână	(400g)	<b>53 lei</b>
<b>Spaghetti cu creveți, dovlecei, alge de mare,</b> sos de unt cu lămâie și icre negre	(400g)	<b>83 lei</b>
<b>Paccheri cu ragu din carne de vită gătit 30 de ore și brânză fondue</b>	(400g)	<b>64 lei</b>

## RISOTTO

<b>Risotto cu sos de roșii, mascarpone, brânză de bivoliță,</b> pesto și mix de semințe	(400g)	<b>53 lei</b>
<b>Risotto cu dovleac plăcintar, gorgonzola și muguri de pin</b>	(400g)	<b>49 lei</b>

## SPECIAL STEAKS

<b>Tenderloin Steak Argentina</b> mușchi de vită Argentina pregătit la grătar, succulent, cu textură fină, compactă	(250g)	<b>153 lei</b>
<b>Rib eye Steak Argentina</b> antricot de vită Argentina pregătit la grătar, cu o marmorare mai intensă care îi conferă frăgezime, succulență și aromă	(300g)	<b>153 lei</b>
<b>Porterhouse Steak USA Black Angus</b> mușchiul, vrăbioara și osul T de vită Angus - un steak cu gust memorabil	(600g)	<b>225 lei</b>
<b>Wing T-Bone Steak USA Black Angus</b> vrăbioara și osul T de vită Angus, un steak cu gust savuros, complet	(600g)	<b>225 lei</b>

## Garnituri recomandate

<b>Cartofi prăjiti/Wedges</b>	(150g)	<b>12 lei</b>
<b>Piure de cartofi cu trufe</b>	(150g)	<b>15 lei</b>
<b>Sparanghel la tigaie</b>	(150g)	<b>30 lei</b>
<b>Spanac sotat</b>	(150g)	<b>15 lei</b>

## MIEL NOUA ZEELANDĂ

<b>Cotlete de berbecuț la grătar,</b> cous-cous cu legume și dressing de iaurt cu rodii și mentă	(250g*150g)	<b>99 lei</b>
<b>Cotlete de berbecuț Panko</b> cotlete de berbecuț în crustă panko, pancetta, brânză de capră, servite cu cartofi la cuptor și salată de baby spanac, ceapă roșie și feta, sos aioli	(200g*150g)	<b>99 lei</b>
<b>Pastramă de berbecuț</b> pulpă de berbecuț marinată în casă și pregătită la grătar, servită cu mămliguță, brânză de burduf și murături	(200g*150g)	<b>79 lei</b>
<b>Rasol de berbecuț</b> rasol de berbecuț gătit la foc mic timp de 6 ore, servit cu mămliguță și sos de hribi, aromatizat cu cimbru	(300g*150g)	<b>89 lei</b>

## VITĂ

<b>Muşchi de vită escabeche</b> muşchi de vită la grătar cu piure de porumb dulce, roşii, ardei gras copt, chilli şi sos de soia	(250g*150g)	<b>98 lei</b>
<b>Muşchi de vită cu brânză de capră Sainte-Maure</b> servit cu sfeclă roşie, sos fin de brânză şi piure de cartofi aromatizat cu trufe	(230g*150g)	<b>99 lei</b>
<b>Pepper steak</b> muşchi de vită pregătit la grătar, cu sos de piper verde, servit cu cartofi la cuptor	(230g*150g)	<b>87 lei</b>
<b>Beef Teriyaki</b> fâşii de muşchi de vită trase la tigaie cu ceapă verde, broccoli, sos teriyaki, susan şi orez basmati	(200g*150g)	<b>89 lei</b>
<b>Şnitel Vienez</b> şnitel de viţel servit cu cartofi prăjiţi	(180g*150g)	<b>79 lei</b>

## PORC

<b>Muşchiuleţ de porc în crustă de gorgonzola şi salvie,</b> peperonata şi spumă de bacon	(250g*150g)	<b>76 lei</b>
<b>Muşchiuleţ de porc cu biscuit de orez şi sos de hribi</b>	(250g*150g)	<b>63 lei</b>
<b>Scăriţe de porc caramelizate</b> servite cu cartofi wedges	(350g*150g)	<b>69 lei</b>
<b>Ceafă de porc</b> pregătită la plită încinsă, servită cu cartofi prăjiţi	(230g*150g)	<b>49 lei</b>
<b>Obrăjori de porc gătiţi la foc mic</b> sos de vin roşu, piure de cartofi şi fasole verde	(250g*150g)	<b>78 lei</b>

## PASĂRE

<b>Piept de pui în crustă de migdale şi cimbru,</b> gnocchi de cartofi cu brânză Cheddar	(250g*150g)	<b>62 lei</b>
<b>Suprême de pui cu sos marsala</b> piept de pui pregătit la plită încinsă, servit cu sos marsala, spumă de bacon şi piure de cartofi cu usturoi	(230g*150g)	<b>62 lei</b>
<b>Tacchino gorgonzola</b> piept de curcan pregătit la tigaie, cu sos gorgonzola, servit cu cartofi la cuptor	(220g*150g)	<b>67 lei</b>
<b>Pulpă de raţă confit</b> cu piure de cartofi cu mascarpone şi dulceaţă de coacăze	(270g*150g)	<b>89 lei</b>
<b>Magret de canard avec foie gras</b> piept de raţă tras la tigaie cu foie gras de gâscă, servit cu sos porto şi cartofi piure	(220g*200g)	<b>98 lei</b>

## PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE

<b>Platou cu fructe de mare</b>	pentru 2 persoane (800g*400g)	<b>485 lei</b>
scoici green shell, creveți Black Tiger, midii pane, caracatiță la grătar, baby caracatiță pane, sepie pane, calamari pane, king crab, orez, legume la grătar și cartofi la tigaie	pentru 1 persoană (400g*200g)	<b>250 lei</b>
<b>Caracatiță la grătar</b>	(200g*150g)	<b>129 lei</b>
aromatizată cu ulei, usturoi și oregano, servită cu legume la grătar și cartofi la tigaie		
<b>Creveți Black Tiger la grătar</b>	(300g*150g)	<b>113 lei</b>
cu spanac sote, sos de vin alb, roșii și busuioc		
<b>Midii în sos de vin</b>	(600g)	<b>69 lei</b>
<b>Calamari Dorati</b>	(250g)	<b>67 lei</b>
inele de calamari pane servite cu vinegretă de ceapă și verdețuri		
<b>Somon la plită cu piure de morcov,</b>	(200g*150g)	<b>86 lei</b>
legume gratinate și sos de vin roșu		
<b>Ton la plită încinsă</b>	(200g*150g)	<b>87 lei</b>
cu legume julienne, baby spanac și sos chimichurri		
<b>Doradă file cu cremă de fenicul, conopidă și sos olandez</b>	(250g*150g)	<b>83 lei</b>
<b>Doradă întregă la plită încinsă</b>	(300g*150g)	<b>69 lei</b>
servită cu cartofi natur		
<b>File de șalău la plită</b>	(200g*150g)	<b>72 lei</b>
cu midii, sos de ghimbir și lapte de cocos, orez basmati		
<b>Păstrăv file la plită</b>	(200g*150g)	<b>62 lei</b>
servit cu hribi, mămliguță la grătar și sos de smântână cu usturoi		

## SALATE

<b>Salată mixtă</b>	(150g)	<b>14 lei</b>
<b>Salată de ardei copti</b>	(150g)	<b>15 lei</b>
<b>Salată de sfeclă cu hrean</b>	(150g)	<b>14 lei</b>
<b>Salată verde</b>	(150g)	<b>12 lei</b>
<b>Salată de varză albă</b>	(150g)	<b>10 lei</b>
<b>Salată de murături</b>	(150g)	<b>12 lei</b>
<b>Salată de rucola cu roșii cherry și parmezan</b>	(250g)	<b>24 lei</b>

## ALTE PRODUSE

<b>Pâine de casă</b>	(150g)	<b>6 lei</b>
<b>Smântână</b>	(50g)	<b>5 lei</b>



## DESERTURI

<b>Tortul casei</b> tort de ciocolată cu blat de cacao	(150g)	<b>29 lei</b>
<b>Tiramisu cu cremă de fistic</b>	(150g)	<b>29 lei</b>
<b>Tort de mango și lemon curd</b>	(150g)	<b>28 lei</b>
<b>Tartă cu cremă de vanilie și fructe de sezon</b>	(150g)	<b>28 lei</b>
<b>Baked Alaska</b> blat pufos, aromat cu Cointreau și portocale, înghețată de vanilie și meringue gratinat la cuptor	(150g)	<b>28 lei</b>
<b>Gâteau au chocolat noir</b> prăjitură de ciocolată amăruie servită cu înghețată de vanilie	(150g)	<b>28 lei</b>
<b>Cheesecake cu fructe de pădure</b>	(150g)	<b>28 lei</b>
<b>Strudel cu mere</b> și sos de vanilie	(150g)	<b>24 lei</b>
<b>Asortiment de brânzeturi</b> asortiment de brânzeturi fine servite cu muștar de fructe	(250g)	<b>73 lei</b>

## BĂUTURI

### DIGESTIVE

Jägermeister	24.0 lei	Amaro Ramazzotti	22.0 lei
Fernet-Branca/Branca mentă	24.0 lei	Sambuca Ramazzotti	22.0 lei
Unicum	25.0 lei	Amaretto Disaronno	21.0 lei
Limoncello	22.0 lei		

### WHISKEY

Cardhu	37.0 lei	Jack Daniel's	26.0 lei
Glenfiddich 12 y.o.	34.0 lei	Jack Daniel's Single Barrel	36.0 lei
Chivas Regal 12 y.o.	31.0 lei	Jim Beam	20.0 lei
		Jameson (irl.)	22.0 lei

### VODKA

Finlandia	19.0 lei
Absolut	19.0 lei
Belvedere	34.0 lei
Gray Goose	35.0 lei

### ȚUICĂ

Zetea	37.0 lei
-------	----------

### COGNAC/ BRANDY/ VINARS

Rémy Martin V.S.O.P	46.0 lei	Courvoisier V.S.	36.0 lei
Hennessy V.S.	35.0 lei	Martell V.S.	36.0 lei
Jidvei - vinars V.S.O.P	22.0 lei	Brâncoveanu X.O.	31.0 lei

### RUM

Bacardi	24.0 lei
Bumbu Original	29.0 lei
Zacapa Centenario 23	49.0 lei

### TEQUILA

Camino	21.0 lei
--------	----------

### VERMOUTH

Martini	19.0 lei
Campari	19.0 lei

### GIN

Beefeater	20.0 lei
Bombay Sapphire	23.0 lei

### LIQUEUR

Baileys (Irish whiskey cream)	23.0 lei	Tia Maria	22.0 lei
Cointreau	24.0 lei	Afinată	19.0 lei

## COCKTAILS

<b>Aperol Spritz</b> aperol, prosecco, portocală	(350ml)	<b>31 lei</b>
<b>Martini Fiero</b> martini fiero, apă tonică	(350ml)	<b>31 lei</b>
<b>Hugo</b> prosecco, mentă, sirop de flori de soc, lămâie	(350ml)	<b>32 lei</b>
<b>Mojito</b> bacardi, Sprite, lime, mentă	(350ml)	<b>30 lei</b>
<b>Margarita</b> tequila, triple sec, suc de lămâie	(150ml)	<b>30 lei</b>
<b>Cosmopolitan</b> vodka, triple sec, coacăze, lime	(150ml)	<b>33 lei</b>
<b>Campari Orange</b> campari, suc de portocale	(300ml)	<b>31 lei</b>

## BERE

### BEREA CASEI - DRAUGHT

Augustiner 0.5 L	17.0 lei
Augustiner 1.0 L	32.0 lei

### STICLĂ 0.5 L

Franziskaner Weissbier	18.0 lei
Paulaner Weissbier	17.0 lei

### STICLĂ 0.33 L

Leffe	19.0 lei
Corona	19.0 lei
Carlsberg	14.0 lei
Heineken	14.0 lei
Stella Artois	14.0 lei
Ciuc	12.0 lei

## FĂRĂ ALCOOL

### STICLĂ 0.5 L

Franziskaner fără alcool	18.0 lei
--------------------------	----------

### STICLĂ 0.33 L

Clausthaler	16.0 lei
-------------	----------



## RĂCORITOARE

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Schweppes	(250ml)	<b>11.0 lei</b>
Fuzetea	(250ml)	<b>11.0 lei</b>
Santal	(200ml)	<b>11.0 lei</b>
Red Bull (energizant)	(250ml)	<b>18.0 lei</b>
Limonadă cu fructe	(400ml)	<b>18.0 lei</b>
Limonadă	(400ml)	<b>16.0 lei</b>
Fresh	(350ml)	<b>18.0 lei</b>

## APĂ MINERALĂ

Carbogazoasă/ Plată	(330ml)	<b>9.0 lei</b>
Carbogazoasă/ Plată	(750ml)	<b>13.0 lei</b>

## CAFEA / CEAI

Espresso	(50ml)	<b>9.0 lei</b>
Espresso Doppio	(50ml)	<b>18.0 lei</b>
Cafea	(125ml)	<b>9.0 lei</b>
Cappuccino	(250ml)	<b>13.0 lei</b>
Cappuccino Amaretto	(250ml)	<b>21.0 lei</b>
Frappuccino	(350ml)	<b>16.0 lei</b>
Caffè Latte	(300ml)	<b>16.0 lei</b>
Caffè Frappé	(300ml)	<b>16.0 lei</b>
Ciocolată caldă	(200ml)	<b>15.0 lei</b>
Ceai (diverse arome)	(300ml)	<b>10.0 lei</b>

## 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
<b>Antreuri</b>														
Carpaccio din piept de rață afumat	•									•	•			
Antreu Italia	•				•			•		•	•	•		
Antreu Tapas	•			•			•		•	•	•	•	•	•
Bruschette mixte	•			•					•	•			•	
Asortiment de brânzeturi					•		•			•		•		
<b>Salate</b>														
Salată cu sfeclă roșie coaptă	•									•	•	•		
Salată Vineză	•				•	•			•	•	•	•		
Salată Tex-Mex									•	•	•	•		
Salată Fitness					•	•				•		•		
<b>Supe</b>														
Supă de găină cu găluște de griș	•								•		•			
Ciorbă rădăuțeană	•								•	•	•			
Supă gulaș	•									•	•			
Supă cremă de praz cu cartofi										•	•			
Supă de fructe de mare cu lapte de cocos	•	•	•											
<b>Paste de casă</b>														
Strozzapreti cu fructe de mare	•	•	•						•	•	•			•
Gnocchi cu ragu din carne de vită	•								•	•	•			
Tortellini Mosaik	•	•							•	•	•			•
<b>Paste</b>														
Rigatone cu ciuperci și legume	•								•		•			•
Tagliatelle con ricotta e salmone	•			•					•	•	•			•
Spaghetti cu creveți, dovlecei, alge	•	•									•			•
<b>Risotto</b>														
....										•	•			
Risotto cu dovleac plăcintar, gorgonzola					•		•			•	•			
<b>Special steaks</b>														
Tenderloin Steak Argentina									•		•	•		
Rib eye Steak Argentina									•		•	•		
Porterhouse Steak USA Black Angus									•		•	•		
Wing T-Bone Steak USA Black Angus									•		•	•		
<b>Miel Noua Zeelandă</b>														
Cotlete de berbecuț la grătar cu cous-cous														
Cotlet de berbecuț Panko	•								•		•	•		
Pastramă de berbecuț										•	•	•		•
Rasol de berbecuț	•										•	•		•
<b>Vită</b>														
Mușchi de vită escabeche	•										•	•		•
Mușchi de vită cu brânză de capră	•							•		•	•	•		•
Pepper steak	•									•	•	•		
Beef Teriyaki	•							•			•	•		•
Șnițel Vinez	•								•		•	•		

## 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	Fructe cu coajă* și produse derivate	Soia și produse derivate	Ouă și produse derivate	Lapte și produse derivate	Teiină și produse derivate	Muștar și produse derivate	Susan și produse derivate	Dioxid de sulf >10mg/kg sau 10mg/litru
<b>Porc</b>														
Mușchiuleț de porc în custă de gorgonzola	•									•	•			
Mușchiuleț de porc cu biscuite de orez	•									•	•	•		
Scărițe de porc caramelizate								•			•	•		•
Ceafă de porc											•	•		
Obrăjori de porc gătiți la foc mic	•									•	•	•		•
<b>Pasăre</b>														
Piept de pui în crustă de migdale	•				•		•			•	•	•		
Suprême de pui cu sos marsala								•		•	•	•		•
Tacchino gorgonzola										•	•	•		•
Pulpă de rață confit											•			
Magret de canard avec foie gras											•	•		•
<b>Pește și fructe de mare</b>														
Platou cu fructe de mare	•	•	•		•		•		•	•				
Caracatiță la grătar			•							•				
Calamari Dorati	•		•											
Somon la plită cu piure de morcov				•						•	•			•
Creveți Black Tiger la grătar				•						•	•			
Ton la plită încinsă				•				•		•	•			•
Doradă file cu cremă de fenicul	•			•						•	•			•
Doradă întreagă la plită încinsă				•						•				
File de șalău la plită		•	•	•				•			•	•		
Păstrăv file la plită				•				•		•	•			•
Midii în sos de vin		•	•											•
<b>Salate</b>														
Salată verde / mixtă														
Salată de murături														
Salată de ardei copti														
Salată de varză albă														
Salată de sfeclă roșie cu hrean										•		•		
Salată de rucola cu roșii cherry										•				
<b>Deserturi</b>														
Tortul casei	•				•		•		•	•				
Tiramisu cu cremă de fistic	•				•		•		•	•				
Tort de mango și lemon curd	•													
Tartă cu cremă de vanilie	•				•		•		•	•				
Baked Alaska	•						•		•	•				
Gâteau au chocolat noir	•						•		•	•				
Cheesecake cu fructe de pădure	•				•		•		•	•				
Ștrudel cu mere	•				•		•		•					
Asortiment de brânzeturi					•		•			•	•	•		
<b>Vinuri – toate sortimentele</b>														
Cappucino/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, ton, butterfish;
- legume (în extrasezon): mazăre, fasole verde, broccoli, spanac;
- cartofi prăjiți, cartofi wedges;
- paste de casă.

