



MOSAIK
RESTAURANT

ANTREURI

Carpaccio de vită mușchi de vită RO, parmezan, rucola, ciuperci	(250g)	49 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)	61 lei
Antreu Tapas 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)	60 lei
Bruschette mixte 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)	38 lei
Mozzarella de bivoliță crocantă mozzarella de bivoliță, roșii confit, pesto, sos de roșii, rucola cu oțet balsamic și miere	(250g)	49 lei
Asortiment de brânzeturi asortiment de brânzeturi fine servite cu muștar de fructe	(250g)	76 lei

SALATE

Salată de sfeclă roșie coaptă, cu brânză brie crocantă, dressing de oțet balsamic cu miere și fructe de pădure	(300g)	46 lei
Salată Vieneză 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)	49 lei
Salată Tex-Mex asortiment de salate proaspete, mușchi de vită picant, rucola, țelină, morcov, pepperoni Lombardi, fasole roșie, dressing Thousand Island	(350g)	51 lei
Salată Fitness asortiment de salate proaspete, fenicul, portocală, ridichi, stafide, ovăz crocant, semințe, avocado, dressing de iaurt	(350g)	44 lei

SUPE

Supă de găină cu găluște de griș	(350g)	29 lei
Ciorbă rădăuțeană	(400g)	29 lei
Supă gulaș	(400g)	29 lei
Supă cremă de praz cu cartofi, mousse de brânză cu trufe și ciuperci	(350g)	35 lei
Supă de fructe de mare cu lapte de cocos	(350g)	66 lei

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

PASTE DE CASĂ

Strozzapreti cu fructe de mare, sos de roșii cu ardei copt și fenicul	(400g)	96 lei
Tortellini Mosaik paste de casă umplute cu carne de vită și hribi, sos de roșii cu ceapă, usturoi și mozzarella, gratinate la cuptor	(400g)	56 lei

PASTE

Rigatoni cu ciuperci și legume	(400g)	51 lei
Tagliatelle con ricotta e salmone tagliatelle cu somon afumat în casă, spanac, ricotta, usturoi, smântână	(400g)	55 lei
Spaghetti cu creveți, dovlecei, alge de mare, sos de unt cu lămâie și icre negre	(400g)	86 lei
Paccheri cu ragu din carne de vită gătit 30 de ore și brânză fondue	(400g)	66 lei

RISOTTO

Risotto cu sos de roșii, mascarpone, brânză de bivoliță, pesto și mix de semințe	(400g)	55 lei
Risotto cu dovleac plăcintar, gorgonzola și muguri de pin	(400g)	51 lei

SPECIAL STEAKS

Tenderloin Steak Argentina mușchi de vită Argentina pregătit la grătar, succulent, cu textură fină, compactă	(250g)	159 lei
Rib eye Steak Argentina antricot de vită Argentina pregătit la grătar, cu o marmorare mai intensă care îi conferă frăgezime, succulență și aromă	(300g)	159 lei
Porterhouse Steak USA Black Angus mușchiul, vrăbioara și osul T de vită Angus - un steak cu gust memorabil	(600g)	234 lei
Wing T-Bone Steak USA Black Angus vrăbioara și osul T de vită Angus, un steak cu gust savuros, complet	(600g)	234 lei

Garnituri recomandate

Cartofi prăjiti/Wedges	(150g)	13 lei
Piure de cartofi cu trufe	(150g)	16 lei
Sparanghel la tigaie	(150g)	31 lei
Spanac sotat	(150g)	16 lei

MIEL NOUA ZEELANDĂ

Cotlete de berbecuț la grătar, cous-cous cu legume și dressing de iaurt cu rodii și mentă	(250g*150g)	103 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, sos aioli	(200g*150g)	103 lei
Pastramă de berbecuț pulpă de berbecuț marinată în casă și pregătită la grătar, servită cu mămliguță, brânză de burduf și murături	(200g*150g)	83 lei
Rasol de berbecuț rasol de berbecuț gătit la foc mic timp de 6 ore, servit cu mămliguță și sos de hribi, aromatizat cu cimbru	(300g*150g)	93 lei

VITĂ

Mușchi de vită escabeche mușchi de vită la grătar cu piure de porumb dulce, roșii, ardei gras copt, chilli și sos de soia	(250g*150g)	98 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)	99 lei
Pepper steak mușchi de vită pregătit la grătar, cu sos de piper verde, servit cu cartofi la cuptor	(230g*150g)	89 lei
Beef Teriyaki fâșii de mușchi de vită trase la tigaie cu ceapă verde, broccoli, sos teriyaki, susan și orez basmati	(200g*150g)	92 lei
Șnitel Vienez șnitel de vițel servit cu cartofi prăjiți	(180g*150g)	82 lei

PORC

Jagerschnitzel cu ciuperci de pădure, piure cu trufe și sos cremos de parmezan	(250g*150g)	77 lei
Mușchiuleț de porc cu biscuit de orez și sos de hribi	(250g*150g)	66 lei
Scărițe de porc caramelizate servite cu cartofi wedges	(350g*150g)	72 lei
Ceafă de porc pregătită la plită încinsă, servită cu cartofi prăjiți	(230g*150g)	51 lei
Obrăjori de porc gătiți la foc mic sos de vin roșu, piure de cartofi și fasole verde	(250g*150g)	82 lei

PASĂRE

Piept de pui în crustă de migdale și cimbru, gnocchi de cartofi cu brânză Cheddar	(250g*150g)	65 lei
Suprême de pui cu sos marsala piept de pui pregătit la plită încinsă, servit cu sos marsala, spumă de bacon și piure de cartofi cu usturoi	(230g*150g)	64 lei
Tacchino gorgonzola piept de curcan pregătit la tigaie, cu sos gorgonzola, servit cu cartofi la cuptor	(220g*150g)	69 lei
Pulpă de rață confit cu piure de cartofi cu mascarpone și dulceață de coacăze	(270g*150g)	93 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)	103 lei

PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE

Platou cu fructe de mare	pentru 1 persoană (400g*200g)	260 lei
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 2 persoane (800g*400g)	499 lei
Caracatiță la grătar	(200g*150g)	134 lei
aromatizată cu ulei, usturoi și oregano, servită cu legume la grătar și cartofi la tigaie		
Creveți Black Tiger la grătar	(300g*150g)	117 lei
cu spanac sote, sos de vin alb, roșii și busuioc		
Midii în sos de vin	(600g)	72 lei
Calamari Dorati	(250g)	69 lei
inele de calamari pane servite cu vinegretă de ceapă și verdețuri		
Somon la plită cu piure de morcov,	(200g*150g)	89 lei
legume gratinate și sos de vin roșu		
Ton la plită încinsă	(200g*150g)	89 lei
cu legume julienne, baby spanac și sos chimichurri		
Doradă file cu cremă de fenicul, conopidă și sos olandez	(250g*150g)	86 lei
Doradă întreagă la plită încinsă	(300g*150g)	72 lei
servită cu cartofi natur		
File de șalău la plită	(200g*150g)	75 lei
cu midii, sos de ghimber și lapte de cocos, orez basmati		
Păstrăv file la plită	(200g*150g)	64 lei
servit cu hribi, mămliguță la grătar și sos de smântână cu usturoi		

SALATE

Salată mixtă	(150g)	15 lei
Salată de ardei copti	(150g)	16 lei
Salată de sfeclă cu hrean	(150g)	15 lei
Salată verde	(150g)	13 lei
Salată de varză albă	(150g)	11 lei
Salată de murături	(150g)	13 lei
Salată de rucola cu roșii cherry și parmezan	(250g)	25 lei

ALTE PRODUSE

Pâine de casă	(150g)	6.5 lei
Smântână	(50g)	6.0 lei

DESERTURI

Tortul casei tort de ciocolată cu blat de cacao	(150g)	31 lei
Tiramisu cu cremă de fistic	(150g)	30 lei
Tort de mango și lemon curd	(150g)	29 lei
Tort de mere	(170g)	29 lei
Baked Alaska blat pufos, aromat cu Cointreau și portocale, înghețată de vanilie și meringue gratinat la cuptor	(150g)	30 lei
Gâteau au chocolat noir prăjitură de ciocolată amăruie servită cu înghețată de vanilie	(150g)	29 lei
Cheesecake cu fructe de pădure	(150g)	29 lei
Strudel cu mere și sos de vanilie	(150g)	26 lei
Asortiment de brânzeturi assortiment de brânzeturi fine servite cu muștar de fructe	(250g)	76 lei