

The logo for MOSAİK RESTAURANT is centered on a solid brown background. It features a large, stylized letter 'M' on the left, which is partially enclosed by a circular graphic element consisting of two overlapping white arcs. To the right of the 'M', the word 'MOSAİK' is written in a clean, white, sans-serif font. Below 'MOSAİK', the word 'RESTAURANT' is written in a smaller, white, sans-serif font, with each letter spaced out.

MOSAİK  
RESTAURANT

## ANTREURI

<b>Carpaccio de vită</b> mușchi de vită RO, parmezan, rucola, ciuperci	(250g)	<b>59 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>64 lei</b>
<b>Antreu Tapas</b> crochetă din obrăjori de porc cu sos aioli, blină cu somon afumat, cremă de avocado și wasabi, pui cu fistic, pară fiartă în vin și gorgonzola, minitartă cu ceapă caramelizată, ciuperci de pădure, spanac și parmezan, bricks cu spanac, feta și sos de iaurt, chorizo amouse	(250g)	<b>67 lei</b>
<b>Bruschette mixte</b> bruschetta cu roșii și busuioc, bruscheta cu brânză de bivoliță, mortadella, fistic și ulei de trufe, bruschetta cu brie, fructe de pădure și muștar de fructe, bruschetta cu somon afumat, cremă de brânză și icre de somon, bruschetta cu roast beef și cremă de ton, bruschetta cu zucchini, feta și mentă	(200g)	<b>39 lei</b>
<b>Mozzarella de bivoliță crocantă</b> mozzarella de bivoliță, roșii confit, pesto, sos de roșii, rucola cu oțet balsamic și miere	(250g)	<b>49 lei</b>
<b>Asortiment de brânzeturi</b> asortiment de brânzeturi fine servite cu muștar de fructe	(250g)	<b>76 lei</b>

## SALATE

<b>Salată cu midii crocante, calamar marinat,</b> legume verzi și vinegretă de citrice	(300g)	<b>58 lei</b>
<b>Salată cu rață crocantă,</b> rodie, ridiche albă, morcov, coriandru și vinegretă de rodie	(300g)	<b>67 lei</b>
<b>Salată Vieneză</b> 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)	<b>49 lei</b>
<b>Salată Tex-Mex</b> asortiment de salate proaspete, mușchi de vită picant, rucola, țelină, morcov, pepperoni Lombardi, fasole roșie, dressing Thousand Island	(350g)	<b>53 lei</b>
<b>Salată Fitness</b> asortiment de salate proaspete, morcov, fenicul, sfeclă roșie, ridiche albă, struguri, semințe, cremă de avocado, dressing de iaurt	(350g)	<b>44 lei</b>

## SUPE

<b>Ciorbă de perișoare</b>	(350g)	<b>29 lei</b>
<b>Ciorbă rădăuțeană</b>	(400g)	<b>29 lei</b>
<b>Supă gulaș</b>	(400g)	<b>29 lei</b>
<b>Supă cremă de mazăre și mentă, quenelle de creveți cu cremă de brânză</b>	(350g)	<b>35 lei</b>
<b>Supă de fructe de mare cu lapte de cocos</b>	(350g)	<b>66 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>96 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>56 lei</b>

## PASTE

<b>Maccheroni cu sos de roșii, vinete, anșoa și feta</b>	(400g)	<b>52 lei</b>
<b>Tagliatelle cu cremă de ricotta și somon</b> lămâie, smântână și baby spanac	(400g)	<b>56 lei</b>
<b>Spaghetti cu creveți, dovlecei, alge de mare,</b> sos de unt cu lămâie și icre negre	(400g)	<b>86 lei</b>

## RISOTTO

<b>Risotto cu hribi, speck și fistic</b> brânză de bivoliță și cremă de trufe	(400g)	<b>54 lei</b>
<b>Risotto cu dovleac plăcintar, gorgonzola și muguri de pin</b>	(400g)	<b>52 lei</b>

## SPECIAL STEAKS

<b>Tenderloin Steak Argentina</b> mușchi de vită Argentina pregătit la grătar, succulent, cu textură fină, compactă	(250g)	<b>159 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>159 lei</b>
<b>Porterhouse Steak USA Black Angus</b> mușchiul, vrăbioara și osul T de vită Angus - un steak cu gust memorabil	(600g)	<b>242 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>242 lei</b>

## Garnituri recomandate

<b>Cartofi prăjiti/Wedges</b>	(150g)	<b>14 lei</b>
<b>Piure de cartofi cu trufe</b>	(150g)	<b>17 lei</b>
<b>Sparanghel la tigaie</b>	(150g)	<b>33 lei</b>
<b>Spanac sotat</b>	(150g)	<b>17 lei</b>

## MIEL NOUA ZEELANDĂ

<b>Cotlete de berbecuț la grătar,</b> piure de anghinare, orez brun cu dulceață de roșii, sos romesco și alune de pădure	(250g*150g)	<b>113 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>113 lei</b>
<b>Pastramă de berbecuț</b> pulpă de berbecuț marinată în casă și pregătită la grătar, servită cu mămăliguță, brânză de burduf și murături	(200g*150g)	<b>86 lei</b>
<b>Rasol de berbecuț</b> rasol de berbecuț gătit la foc mic timp de 6 ore, servit cu mămăliguță și sos de hribi, aromatizat cu cimbru	(300g*150g)	<b>94 lei</b>

## VITĂ

<b>Mușchi de vită cu creveți</b>	(250g*150g)	<b>113 lei</b>
mușchi de vită, creveți, sparanghel, cartofi gratin și sos bordelaise		
<b>Mușchi de vită cu brânză de capră Sainte-Maure</b>	(230g*150g)	<b>99 lei</b>
servit cu piure de cartofi aromatizat cu trufe, sfeclă roșie și sos fin de brânză		
<b>Pepper steak</b>	(230g*150g)	<b>93 lei</b>
mușchi de vită pregătit la grătar, cu sos de piper verde, servit cu cartofi la cuptor		
<b>Beef Teriyaki</b>	(200g*150g)	<b>96 lei</b>
fâșii de mușchi de vită trase la tigaie cu ceapă verde, broccoli, sos teriyaki, susan și orez basmati		
<b>Șnitel Vinez</b>	(180g*150g)	<b>84 lei</b>
șnitel de vițel servit cu cartofi natur, dulceață de coacăze și varză roșie cu chimen		
<b>El Hefe burger</b>	(230g*150g)	<b>69 lei</b>
carne de vită Angus, brânză cheddar, salata iceberg, ceapă caramelizată, ardei gras copt, ardei jalapeno, avocado, sos chilli mayo, chipsuri de cartofi		

## PORC

<b>Mușchiuleț de porc</b>	(250g*150g)	<b>73 lei</b>
cu pancetta, piure de țelină, spanac sote, piersici, spumă de bacon cu cafea		
<b>Jagerschnitzel cu ciuperci de pădure,</b>	(250g*150g)	<b>77 lei</b>
piure cu trufe și sos cremos de parmezan		
<b>Scărițe de porc la cuptor,</b>	(350g*150g)	<b>73 lei</b>
arome asiatice, sos barbecue, piure de cartofi cu ceapă verde, salata coleslaw		
<b>Ceafă de porc gătită la foc mic</b>	(230g*150g)	<b>73 lei</b>
vânăta coaptă și afumată, morcov caramelizat cu chimen, cartofi prăjiți cu parmezan		
<b>Obrăjori de porc gătiți la foc mic</b>	(250g*150g)	<b>83 lei</b>
crumble cu migdale afumate, piure de cartofi, sos beurre blanc cu brânză de burduf		
<b>Tomahawk de porc</b>	(250g*150g)	<b>89 lei</b>
cotlet de porc cu os, mazăre zdrobită, cartofi cu usturoi, sparanghel și vinegretă de muștar		

## PASĂRE

<b>Piept de pui cu sos de portocale</b>	(250g*150g)	<b>67 lei</b>
orez brun, broccoli și parmezan		
<b>Suprême de pui cu sos marsala</b>	(230g*150g)	<b>69 lei</b>
piept de pui pregătit la plită încinsă, servit cu sos marsala, spumă de bacon și piure de cartofi cu usturoi		
<b>Tacchino gorgonzola</b>	(220g*150g)	<b>72 lei</b>
piept de curcan pregătit la tigaie, cu sos gorgonzola, servit cu cartofi la cuptor		
<b>Magret de canard avec foie gras</b>	(220g*150g)	<b>103 lei</b>
piept de rață tras la tigaie cu foie gras de găscă, servit cu sos porto și cartofi piure		
<b>Pulpă de rață caramelizată și vinez de rață</b>	(270g*200g)	<b>89 lei</b>
piure de morcov, morcov gratinat, sos de portocală, cătină și tarhon		

## PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE

<b>Platou cu fructe de mare</b>	pentru 1 persoană (400g*200g)	<b>260 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 2 persoane (800g*400g)	<b>499 lei</b>
<b>Caracatiță la grătar</b>	(200g*150g)	<b>134 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>119 lei</b>
cu spanac sote, sos de vin alb, roșii și busuioc		
<b>Midii în sos de vin</b>	(600g)	<b>72 lei</b>
<b>Calamari Dorati</b>	(250g)	<b>69 lei</b>
inele de calamari pane servite cu vinegretă de ceapă și verdețuri		
<b>Somon la plită cu sos de șampanie și piper roșu</b>	(200g*150g)	<b>89 lei</b>
sparanghel și piure de țelină		
<b>Ton în crustă de piper</b>	(200g*150g)	<b>89 lei</b>
cu piure de țelină, sfeclă roșie și sos ponzu		
<b>Doradă file</b>	(250g*150g)	<b>93 lei</b>
conopida, broccoli, sos beurre blanc cu creveți și soc		
<b>Sole fish</b>	(300g*150g)	<b>136 lei</b>
cu sos chimichurri și cartofi natur		
<b>Păstrăv file la plită</b>	(200g*150g)	<b>64 lei</b>
servit cu hribi, mămliguță la grătar și sos de smântână cu usturoi		
<b>Fish and chips</b>	(200g*150g)	<b>73 lei</b>
file de șalău tempura, piure de mazăre, chipsuri de cartofi, sos tartar		

## SALATE

<b>Salată mixtă</b>	(150g)	<b>15 lei</b>
<b>Salată de ardei copti</b>	(150g)	<b>16 lei</b>
<b>Salată de sfeclă cu hrean</b>	(150g)	<b>16 lei</b>
<b>Salată verde</b>	(150g)	<b>13 lei</b>
<b>Salată de varză albă</b>	(150g)	<b>12 lei</b>
<b>Salată de murături</b>	(150g)	<b>15 lei</b>
<b>Salată de rucola cu roșii cherry și parmezan</b>	(250g)	<b>25 lei</b>

## ALTE PRODUSE

<b>Pâine de casă</b>	(150g)	<b>7 lei</b>
<b>Smântână</b>	(50g)	<b>6 lei</b>

## DESERTURI

<b>Tortul casei</b> tort de ciocolată cu blat de cacao	(150g)	<b>33 lei</b>
<b>Tiramisu cu cremă de fistic</b>	(150g)	<b>30 lei</b>
<b>Tort de mango și lemon curd</b>	(150g)	<b>31 lei</b>
<b>Tort de mere</b>	(170g)	<b>33 lei</b>
<b>Baked Alaska</b> blat pufos, aromat cu Cointreau și portocale, înghețată de vanilie și meringue gratinat la cuptor	(150g)	<b>34 lei</b>
<b>Cheesecake cu fructe de pădure</b>	(150g)	<b>31 lei</b>
<b>Gâteau au chocolat noir</b> coulis de zmeură și sorbet de căpșuni	(150g)	<b>34 lei</b>
<b>Chai și mirodenii</b> prăjitură cu cremă de ceai negru, biscuit picant și cremă Chantilly cu portocale	(150g)	<b>34 lei</b>
<b>Asortiment de brânzeturi</b> asortiment de brânzeturi fine servite cu muștar de fructe	(250g)	<b>76 lei</b>