



ANTREURI

Carpaccio de vită mușchi de vită RO, parmezan, rucola, ciuperci	(250g)	62 lei
Antreu Italia prosciutto di Parma, bresaola, mozzarella de bivolă, salsiccia toscana, salam Rusticale, parmezan, miniardei umpluți cu brânză, pepperoni Lombardi, bruschetta cu roșii, măslini, pomodori secchi	(300g)	64 lei
Antreu Tapas 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)	67 lei
Bruschette mixte bruschetta cu roșii și busuioc, bruscheta cu brânză de bivolă, 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)	39 lei
Mozzarella de bivolă crocantă mozzarella de bivolă, roșii confit, pesto, sos de roșii, rucola cu oțet balsamic și miere	(250g)	53 lei
Asortiment de brânzeturi asortiment de brânzeturi fine servite cu muștar de fructe	(250g)	79 lei

SALATE

Salată cu midii crocante, calamar marinat, legume verzi și vinegretă de citrice	(300g)	59 lei
Salată cu rață crocantă, rodie, ridiche albă, morcov, coriandru și vingretă de rodie	(300g)	67 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)	53 lei
Salată Tex-Mex asortiment de salate proaspete, mușchi de vită picant, rucola, țelină, morcov, pepperoni Lombardi, fasole roșie, dressing Thousand Island	(350g)	56 lei
Salată Fitness asortiment de salate proaspete, morcov, fenicul, sfeclă roșie, ridiche albă, struguri, semințe, cremă de avocado, dressing de iaurt	(350g)	44 lei

SUPE

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

* Pâinea de casă, smântână 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)	59 lei

PASTE

Maccheroni cu sos de roșii, vinete, anșoa și feta	(400g)	54 lei
Tagliatelle cu cremă de ricotta și somon lămâie, smântână și baby spanac	(400g)	56 lei
Spaghetti cu creveți, dovlecei, alge de mare, sos de unt cu lămâie și icre negre	(400g)	86 lei

RISOTTO

Risotto cu hribi, speck și fistic brânză de bivolă și cremă de trufe	(400g)	56 lei
Risotto cu dovleac plăcintar, gorgonzola și muguri de pin	(400g)	54 lei

SPECIAL STEAKS

Tenderloin Steak Argentina	(250g)	163 lei
mușchi de vită Argentina pregătit la grătar, succulent, cu textură fină, compactă		
Rib eye Steak Argentina	(300g)	163 lei
antricot de vită Argentina pregătit la grătar, cu o marmorare mai intensă care îi conferă frăgezime, succulență și aromă		
Porterhouse Steak USA Black Angus	(600g)	242 lei
mușchiul, vrăbioara și osul T de vită Angus - un steak cu gust memorabil		
Wing T-Bone Steak USA Black Angus	(600g)	242 lei
vrăbioara și osul T de vită Angus, un steak cu gust savuros, complet		

Garnituri recomandate

Cartofi prăjiti/Wedges	(150g)	16 lei
Piure de cartofi cu trufe	(150g)	20 lei
Sparanghel la tigaie	(150g)	34 lei
Spanac sotat	(150g)	19 lei

MIEL NOUA ZEELANDĂ

Cotlete de berbecuț la grătar,	(250g*150g)	113 lei
piure de anghinare, orez brun cu dulceață de roșii, sos romesco și alune de pădure		
Cotlete de berbecuț Panko	(200g*150g)	113 lei
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		
Pastramă de berbecuț	(200g*150g)	88 lei
pulpă de berbecuț marinată în casă și pregătită la grătar, servită cu mămăliguță, brânză de burduf și murături		
Rasol de berbecuț	(300g*150g)	94 lei
rasol de berbecuț gătit la foc mic timp de 6 ore, servit cu mămăliguță și sos de hribi, aromatizat cu cimbru		

VITĂ

Mușchi de vită cu creveți	(250g*150g)	113 lei
mușchi de vită, creveți, sparanghel, cartofi gratin și sos bordelaise		
Mușchi de vită cu brânză de capră Sainte-Maure	(230g*150g)	103 lei
servit cu piure de cartofi aromatizat cu trufe, sfeclă roșie și sos fin de brânză		
Pepper steak	(230g*150g)	95 lei
mușchi de vită pregătit la grătar, cu sos de piper verde, servit cu cartofi la cuptor		
Beef Teriyaki	(200g*150g)	96 lei
fâșii de mușchi de vită trase la tigaie cu ceapă verde, broccoli, sos teriyaki, susan și orez basmati		
Şnittel Vienez	(180g*150g)	84 lei
şnittel de vitel servit cu cartofi natur, dulceață de coacăze și varză rosie cu chimen		
Ei Hefe burger	(230g*150g)	73 lei
carne de vită Angus, brânză cheddar, salata iceberg, ceapă caramelizată, ardei gras copt, ardei jalapeno, avocado, sos chilli mayo, chipsuri de cartofi		

PORC

Mușchiulet de porc	(250g*150g)	75 lei
cu pancetta, piure de țelină, spanac sote, piersici, spumă de bacon cu cafea		
Jagerschnitzel cu ciuperci de pădure,	(250g*150g)	79 lei
piure cu trufe și sos cremos de parmezan		
Scărițe de porc la cuptor,	(350g*150g)	76 lei
arome asiatice, sos barbecue, piure de cartofi cu ceapă verde, salata coleslaw		
Ceafă de porc gătită la foc mic	(230g*150g)	73 lei
vânătă coaptă și afumată, morcov caramelizat cu chimen, cartofi prăjiți cu parmezan		
Obrăjori de porc gătiți la foc mic	(250g*150g)	83 lei
crumble cu migdale afumate, piure de cartofi, sos beurre blanc cu brânză de burduf		
Tomahawk de porc	(250g*150g)	89 lei
cotlet de porc cu os, mazăre zdrobită, cartofi cu usturoi, sparanghel și vinegretă de muștar		

PASĂRE

Piept de pui cu sos de portocale	(250g*150g)	69 lei
orez brun, broccoli și parmezan		
Suprême de pui cu sos marsala	(230g*150g)	69 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)	72 lei
piept de curcan pregătit la tigaie, cu sos gorgonzola, servit cu cartofi la cuptor		
Magret de canard avec foie gras	(220g*150g)	103 lei
piept de rață tras la tigaie cu foie gras de gâscă, servit cu sos porto și cartofi piure		
Pulpă de rață caramelizată și vienez de rață	(270g*200g)	89 lei
piure de morcov, morcov gratinat, sos de portocală, cătină și tarhon		

PEŞTE 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)	119 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 sos de șampanie și piper roșu	(200g*150g)	89 lei
sparanghel și piure de țelină		
Ton în crustă de piper	(200g*150g)	89 lei
cu piure de țelină, sfeclă roșie și sos ponzu		
Doradă file	(250g*150g)	93 lei
conopida, broccoli, sos beurre blanc cu creveți și soc		
Sole fish	(300g*150g)	136 lei
cu sos chimichurri și cartofi natur		
Păstrăv file la plită	(200g*150g)	64 lei
servit cu hribi, mămăliguță la grătar și sos de smântână cu usturoi		
Fish and chips	(200g*150g)	73 lei
file de șalău tempura, piure de mazăre, chipsuri de cartofi, sos tartar		

SALATE

Salată mixtă	(150g)	17 lei
Salată de ardei copți	(150g)	18 lei
Salată de sfeclă cu hrean	(150g)	18 lei
Salată verde	(150g)	14 lei
Salată de varză albă	(150g)	12 lei
Salată de murături	(150g)	16 lei
Salată de rucola cu roșii cherry și parmezan	(250g)	25 lei

ALTE PRODUSE

Pâine de casă	(150g)	7 lei
Smântână	(50g)	6 lei

DESERTURI

Tortul casei tort de ciocolată cu blat de cacao	(150g)	33 lei
Tiramisu cu cremă de fistic	(150g)	30 lei
Tort de mango și lemon curd	(150g)	31 lei
Tort de mere	(170g)	33 lei
Baked Alaska blat pufos, aromat cu Cointreau și portocale, înghețată de vanilie și meringue gratinat la cuptor	(150g)	34 lei
Cheesecake cu fructe de pădure	(150g)	31 lei
Gâteau au chocolat noir coulis de zmeură și sorbet de căpsuni	(150g)	34 lei
Chai și mirodenii prăjitură cu cremă de ceai negru, biscuit picant și cremă Chantilly cu portocale	(150g)	34 lei
Asortiment de brânzeturi asortiment de brânzeturi fine servite cu muștar de fructe	(250g)	79 lei