MENIUL CHEF-ULUI | CHEF'S MENIU

44° 26' 22.7868" N
26° 5' 46.7016" E

Biban cu caracatiță| Seabass with octopus /90.0 lei

[**file lup de mare***, tentacule **caracatiță***, conopidă*, sfeclă roșie coaptă, fenicul, roșii cherry, usturoi, **unt, vinul casei**, lămâi, salată valeriană, baby spanac, morcovi, sare, piper, 170 kcal/ 100g, 9 E]

350 g

Aripioară de porc gătită lent| Slow-cooked pork wings /69.0 lei

[aripioare porc, ardei capia, ciuperci, salată valeriană, baby spanac, 170 kcal/ 100 g, 9 E]

500 g

Somon cu Riso Nero și Sos Miso | Salmon with Riso Nero and Miso Sauce / 89.0 lei N

[somon file*, orez negru, sparanghel, ridichi, salată valeriană, pastă miso, **sos soia, unt**, usturoi, 225 kcal / 100 g, 0E]

200 g / 200 g

Tiramisu 40.0 lei

[piscoturi, brânză mascarpone, ciocolată, cireșe confiate, cacao, zmeură, afine, 442 kcal/100 g, 5 E]

165 g

APERITIVE | STARTERS

40° 38' 25" N
22° 56' 08" E

Zacuscă de pește ca la Agigea | Fish Zacuska / 37.00 lei

Zacuscă de Pește cu parfum de vacanță

[**Zacuscă de macrou,** măsline kalamata, măsline verzi**, baghetă*,** lămâie. 125 kcal / 100 g, 3E]

200 g

Selecție de Brânzeturi Fine | Fine Cheese Selection / 84.00 lei

Brânză maturată Peștera, brânză praid, brânză maturată cu trufe, parmezan, struguri, măr, nuci | Peștera cheese, praid cheese, truffle cheese, parmesan, grapes, apple, walnuts

[**brânză maturată Peștera, brânză maturată cu trufe, parmezan, brânză praid, nuci**. 364 kcal / 100 g , 2E]

240 g

Foie Gras a la Deuville / 99.00 lei

Foie gras cu dulceață de mango servit cu baghetă crocantă| Foie gras with mango jam, served with baguette

[**baghetă***. 564 kcal / 100 g, 2E]

180 g

Gustare Balcic | Balcic Appetiser / 49.00 lei

Trio vegetarian formidabil inspirat de bucătăria de la Balcic.
Se pot servi și separat: zacuscă (30.00 lei), vinete (25.00 lei), hummus (34.00 lei) |
Can be ordered separately: vegetable spread (30.00 lei), eggplant salad (25.00 lei), hummus (34.00 lei)

[Zacuscă (vinete, ardei capia, ceapă) / **Hummus**/ Salată de vinete (vinete, ceapă verde, ardei capia, **iaurt**). 151 kcal / 100 g, 0E]

300 g VEGETARIAN

Gustare Porto - Vecchio | Porto – Vecchio Appetiser / 129.00 lei

Mix de fructe de mare la piastră: Tentacule de caracatiță, creveți Tiger, baby calamar, baby spanac, valeriană, sos de vin | Octopus tentacles, Tiger shrimps, baby squid, baby spinach, valerian, wine sauce

[**tentacule de caracatiță***, **creveți Tiger***, **baby calamar*, vin,** lămâie**, unt,** usturoi, **baghetă**. 643 kcal / 100 g,0E]

300 g

Tartar de Avocado | Avocado Tartare / 42.00 lei

Avocado, roșii cherry, verdeață, usturoi, baghetă, ulei de măsline | Avocado, cherry tomatoes, greens, garlic, baguette, olive oil

[**baghetă***. 248 kcal / 100 g,0E]

350 g

Fritto Misto la Spezia / 99.00 lei

Calamar, creveți, midii, morcov, zucchini, sos tartar | Squid, shrimps, mussels, carrot, zucchini, tartar sauce

[**midii, creveți***, **calamar*, făină, pesmet, ou,**
sos tartar (murături, capere, ceapă roșie**, maioneză, muștar,** fresh de lămâie)**.** 216 kcal / 100 g, 7E]

500 g

Gustare Ham & Cheese | Ham & Cheese Appetiser / 92.00 lei 2P

Jamon Serrano, cârnăciori sticks, salam cu alune, brânză Brie, brânză maturată Peștera, măsline verzi, roșii cherry | Jamon Serrano, stick sausages, hazelnut salami, Brie cheese, Peștera matured cheese, green olives, cherry tomatoes

[**salam cu alune, brânză Brie, brânză maturată Peștera**. 249 kcal / 100 g, 4E]

390 g

Hummus Tel Aviv | Tel Aviv Hummus / 35.00 lei

Hummus cu nuci prăjite, salsa din roșii cu ceapă verde și pătrunjel | Hummus with fried walnuts. It comes with tomato salsa with green onions and parsley

[**pastă de susan, nuci,** năut, usturoi, tabouleh (ceapă verde, roșii, fresh de lămâie, pătrunjel. 433 kcal / 100 g, 0E]

140 g VEGETARIAN

Istanbul Cigar Borek / 36.00 lei

Aluat subțire făcut în casă, rulat cu brânză și ceapă verde, prăjit crocant după o rețetă din Istanbul | Homemade thin rolled dough, with cheese and green onions, crispy fried according to a recipe from Istanbul

[aluat***, brânză, ou, făină**. 257 kcal / 100 g, 3E]

180 g

Salată de vinete ca la Salonic | Thessaloniki eggplant salad / 29.00 lei

Vinete, iaurt grecesc, ardei capia, ceapă verde | Eggplant, greek yogurt, red pepper, green onions

[**iaurt.** 107 kcal/100 g, 3E]

200 g

Icre de Crap servit cu Mix de Măsline | Carp Roes served with Olive Mix / 29.00 lei

[**icre de crap***, ardei gras, ceapă roșie. 781 kcal/100 g, 8E]

230 g

Icre de Știucă cu mix de măsline | Pike Roes with olive mix / 60.00 lei

[**icre de știucă***, ardei gras, ceapă. 754 kcal / 100 g]

230 g

ZEMURI | SOUPS

41° 0' 54.4932" N
28° 58' 46.3080" E

Storceag de Mila 23 | Sturgeon Soup / 46.00 lei
Rețetă nespusă, cu sturion | Secret recipe
[sturion*, cartofi, ceapă, morcovi, **smântână, ou**. 119 kcal / 100 g,0E]
350 g

Ciorbă de Burtă Izmir | Izmir Tripe Soup / 34.00 lei
Fiartă pe îndelete după o rețetă veche din Izmir, servită cu ardei |
Slow cooked based on an old recipe from Izmir, chili pepper on the side
[burtă de vită*, oase de vițel*, morcovi, ceapă, gogoșar murat, ardei iute, **smântână, ouă, țelină**. 101 kcal / 100 g, 1E]
350 g

Cremă de Ciuperci Viareggio | Viareggio Mushroom Cream Soup / 27.00 lei
Supă cremă de ciuperci aromatizată cu ulei de trufe |
Mushroom cream soup flavored with truffle oil
[ciuperci, **unt, făină, smântână lichidă, crutoane, cașcaval**. 214 kcal / 100 g, 4E]
350 g

Ciorbă din Giurgiu | Giurgiu Soup / 33.00 lei
Ciorbăde văcuță după o rețetă din Giurgiu,legume proaspete din grădinile de pe malul Dunării,
stocul de vită fiind obținut prin fierberea peste noapte a oaselor coapte și borș făcut în casă |
Beef soup cooked according to a recipe from Giurgiu with fresh vegetables from Danube peasant gardens,
the beef stock being obtained by boiling overnight cooked bones and homemade borscht
[pulpă de vită*, mazăre*, fasole verde*, ceapă, morcov, roșii, supă vită, ardei gras, dovlecei, pastă de tomate, **țelină, borș proaspăt**. 65 kcal / 100 g, 0E]
350 g

Supă de Riga| Riga Soup / 38.00 lei
Supă cremă de țelină cu creveți | Celery soup with shrimp
[**țelină**, cartofi, ceapă, usturoi, oregano, **vin, creveți tiger**, ulei. 356 kcal / 100 g, 0E]
350 g

Supă Marseieză | Marseille Soup / 73.00 lei
Creveți, calamari, midii, somon file, roșii, vin, usturoi, ceapă, busuioc, ghimbir, ardei iute |
Shrimp, squid, mussels, salmon fillet, tomatoes, wine, garlic, onion, basil, ginger, hot pepper
[**creveți*, calamari*, midii*, somon file***, **vin.** 134 kcal / 100 g]
400 g

SALATE GOURMET | GOURMET SALADS

55°36'21.13"N
13°0'2.63"E

Salată Malmo | Malmo Salad / 69.00 lei
Salată cosmopolită cu file de somon în crustă de susan și creveți cu rucola, valeriană, baby spanac, portocale,
mango, avocado, rodie, muguri de pin, fenicul, și sos special |
Salmon fillet in seseame crust, shrimps with arugula, valerian, baby spinach, orange, mango, avocado, pomegranate,
pine buds, fennel, special sauce
[**creveți***, **somon file***, **susan, muguri de pin, sos special.** 120 kcal / 100 g, 3E]
330 g

Salată Haga| Haga Salad / 57.00 lei
Salată de curcan cu rucola, valeriană, baby spanac, roșii, avocado, bocconcini, cremă de brânză, parmezan, și sos special|
Turkey salad, arugula, valerian, baby spinach, tomatoes, avocado, bocconcini, cream cheese, parmesan,
sesame bread, special sauce
[carne curcan*, **bocconcini, cremă de brânză, parmezan, sos special.** 239 kcal / 100 g, 4E]
320 g

Salată Grecească | Greek Salad / 47.00 lei

Roșii, castraveți, ardei gras, măsline, ceapă roșie, brânză Feta, baghetă |
Tomato, cucumber, red pepper, olives, red onion, cheese and baguette

[**brânză tip Feta, baghetă*** **.** 220 kcal / 100 g, 2E]

490 g

Salata Chef-ului | Chef's Salad / 73.00 lei

Piept de rață, avocado, fenicul, rodie, roșii cherry, brânză de capră, baby spanac, rucola, sos special |
Duck breast, avocado, fennel, pomegranate, cherry tomatoes, goat cheese, baby spinach, arugula, special sauce

[**brânză de capră, sos special .** 210 kcal / 100 g, 6E]

350 g

Salată Caesar | Caesar Salad / 47.00 lei

Salată Romaine, roșii cherry, ceapă franțuzească, chives, crutoane, dressing Caesar, parmezan |
Romaine lettuce, cherry tomatoes, frenched onions, chives, croutons, our Caesar dressing, parmesan
Topping de piept de pui | Add tender chicken breast – 15.50 lei [380 kcal / 100g, 4E]
Topping de creveți | Add succulent shrimps – 23.90 lei [363 kcal / 100 g, 4E]

[**crutoane, parmesan, creveți*, file de anchois, muștar,** fresh de lămâie, usturoi, **maioneză**]

260 g

SPECIALITĂȚI | SPECIALTIES

25° 45' 42.0516" N
80° 11' 30.4368" W

Gramajele preparatelor la grătar sunt brute | The weight of the grilled products is gross

Antricot de Vită Montevideo | Montevideo Beef Entrecote / 159.00 lei

Antricot de vită de Uruguay maturat 30 de zile și servit cu cartofi dulci, sparanghel și sos de piper |
Entrecote from Uruguay matured for 30 days. Served with sweet potatoes, asparagus on the side

[antricot*, **sparanghel,** usturoi**, sos** (ceapă, **smântână lichidă,** ulei de floarea soarelui, **unt,** cognac**).** 206kcal / 100 g, 0E]

250 g | 190 g

Berbecuț Port Said | Port Said Lamb Sirloin / 93.00 lei

Cel mai fin mușchi de berbecuț, marinat, gătit pe cărbuni încinși și servit cu cartofi fondanți și sos de ciuperci |
The most tender cut of meat, marinated, cooked over charcoal and served with with fondant potatoes and mushroom sauce

[**unt.** 301 kcal / 100 g, 3E]

250 g | 250 g

Vită Edinburgh | Edinburgh Sirloin / 149.00 lei

Mușchi de vită Black Angus, servit cu piure cu trufe și tartar de legume - ardei gras, zucchini, morcov |
Black Angus beef, served with mashed potatoes with truffle and vegetable tartare - bell peppers, zucchini, carrots

[**unt, ulei de trufe, lapte.** 140 kcal / 100 g, 5E]

500 g

Tomahawk Boston | Boston Tomahawk / 379.00 lei 2P

Pentru gurmanzi și nu numai, un antricot de vită maturat, o piesă de un kilogram, însoțit de cartofi fondanți,
ardei kapia, ciuperci, dovlecei la grătar și sos de piper |
For gourmets and not only, a one-kilogram piece of matured beef entrecote, fondant potatoes,
kapia peppers, mushrooms, grilled zucchini and pepper sauce

[**unt,** cartofi, ardei capia, ciuperci, dovlecei, usturoi. 226 kcal / 100 g, 0E]

1000 g | 400 g

Antricot El Salvador | El Salvador Entrecote / 143.00 lei

Antricot de vițel de lapte cu conopidă coaptă în unt și trufe | Milk fed-veal entrecote with
butter baked cauliflower and truffles

[antricot de vițel de lapte, conopidă, unt, usturoi, praf demi glace, **smântână de gătit**, pastă de trufe. 256 kcal / 100 g, 5E]

400 g

GRĂTAR CU CĂRBUNI | CHARCOAL GRILL

29° 57' 3.8340" N
90° 4' 17.5188" W

Gramajele preparatelor la grătar sunt brute | The weight of the grilled products is gross

Hampton Bay Wagyu Burger / 85.00 lei

Carne de vită Wagyu, bacon, sos Barbeque, brânză Cheddar, salată, roșii, castraveți murați, ceapă roșie, chiflă proaspătă.
Servit cu cartofi prăjiți și salată Coleslaw |
Wagyu beef, bacon, Cheddar cheese, Barbeque sauce, lettuce, tomatoes, pickled cucumbers, red onion, homemade bun.
Served with hand-cut chips and Coleslaw salad

[carne de vită*, **sos Barbeque, brânză Cheddar, chiflă proaspătă, salată Coleslaw.** 371 kcal / 100 g, 11E]

360 g | 180 g | 50 g

Gibraltar Burger / 54.00 lei

Chiflă, chiftea de avocado, ceapă roșie, sos picant, brânză Cheddar, roșii, castraveți murați, ceapă roșie.
Servit cu cartofi prăjiți cu parmezan
Bun, avocado patty, red onion, spicy sauce, Cheddar cheese, tomatoes, pickles. Served with parmesan fries

[chiftea de avocado*, **chiflă, brânză Cheddar, parmezan, sos picant.** 347 kcal / 100 g, 9E]

300 g | 150 g

Cotlet de Porc Barletta | Pork Chop / 78.00 lei

Servit cu cartofi fondanți și sos de ciuperci| Served with fondant potatoes and mushroom sauce

[cotlet de porc cu os, **unt,** sos de ciuperci (ciuperci, **smântână lichidă,** ceapă), cartof fondant (cartof, **unt**, usturoi). 236 kcal / 100g, 3E]

350 g | 250 g

Mititei de Brăila | Brăila Skinless Sausages / 41.00 lei

Ediție specială, rețetă reinterpretată după micii anilor 70 din portul Brăila, serviți cu cartofi proaspeți prăjiți, muștar sau după preferință cu sare |
Special edition, reinterpreted recipe after the early 70's in the port of Brăila, served with fresh hand cut fries, mustard or with salt as preferred

[**muștar.** 186 kcal / 100 g, 5E]

240 g / 200 g

Friptură din docurile de la Mangalia | Steak from Mangalia's dock / 79.00 lei

Carne de porc, cartofi cu rozmarin, salată de varză albă |
Pork meat, rosemary potatoes, white cabbage salad

[carne de porc*,**rozmarin.** 230 kcal / 100 g, 5E]

450 g | 200 g | 150 g

Cârnați cu cașcaval | Cheese Sausages / 45.00 lei

Rețeta casei | House recipe

[**cârnați cu cașcaval *.** 428 kcal / 100 g, 4E]

190 g

PEȘTE | FISH

1° 17' 24.9720" N
103° 51' 7.0524" E

File de Biban Split| Split Sea Bass Fillet / 79.00 lei

File de biban în crustă de cartofi și parmezan cu baby spanac, usturoi și sos mediteranean |
Sea bass fillet in potato crust and parmesan with baby spinach, garlic and mediteranean sauce

[**file de biban*, parmezan, sos mediteranean**. 214kcal / 100 g, 2E]

250 g

Tonno Alla Spezia | Tonno Alla Spezia / 85.00 lei

Ton roșu pe plită (alla Piastra) în crustă de susan servit cu spaghete de legume, piure de păstârnac și sparanghel în unt |
Stove cooked red tuna in sesame crust served with vegetable spaghetti, parsnip puree and butter sauteed asparagus

[**ton*, susan, unt**. 183 kcal / 100 g, 3E]

160 g | 220 g

Sole Monte Carlo / 19.00 lei

Sole Gătit la Cuptor cu Sos Meuniere | Oven Cooked Sole with Meunier Sauce

[**file de sole*, făină, unt, capere.** 106 kcal / 100 g, 0E]

Preț / 100 g

Midii din Portul Tomis| Tomis Harbour Mussels / 106.00 lei / 59.00 lei / 2P / 1P

Midii proaspete din Marea Neagră, în sos de vin alb, servite cu garlic bread și cartofi prăjiți |
Fresh mussels from the Black Sea, in white wine sauce, served with garlic bread and french fries

[**midii, pâine, vin .** 152 kcal / 100 g]

1000 g | 300 g | 150 g / 500 g | 150 g | 75 g

Saramură de Crap a la Dunăre | A la Danube Carp Brine / 81.00 lei

Saramură din crap de Dunăre cu roșii proaspete și usturoi, servită cu mămăligă |
Salty Danube carp brine marinated with fresh tomatoes and garlic, served with polenta

[**crap *.** 139 kcal / 100 g]

400 g | 300 g

Crap ca la Jurilovca | Jurilovca Carp / 69.00 lei

Crap prăjit în mălai servit cu mămăligă și mujdei | Cornflower fried carp served with polenta and garlic sauce

[**crap *.** 231 kcal / 100 g]

250 g | 300 g

Somon Scandinav | Scandinavian Salmon Fillet / 79.00 lei

Gătit simplu pe grătar cu un strop de ulei de măsline și zeamă de lămâie. Servit cu tartă de dovlecei și morcovi |
Simply cooked on the flat grill with a little olive oil, seasoning and a squeeze of lemon, zucchini and carrots tart

[**somon*.** 246 kcal / 100 g, 10E]

180 g | 200 g

Liverpool Fish and Chips / 60.00 lei

File de cod din Atlanticul de Nord și cartofi prăjiți, rețeta Chef-ului |
North Atlantic Cod fillet and hand cut chips, Chef's recipe

[**cod*, unt, piure de mazăre (mazăre*, unt, smântână), sos tartar** (murături, capere, ceapă roșie**, maioneză, muștar,** fresh de lămâie**), aluat de bere*.** 197 kcal / 100 g, 8E]

250 g | 220 g

Biban de mare Porto Cervo | Porto Cervo Sea Bass / 24.00 lei

Biban de mare în crustă de sare cu ierburi fine și ulei de măsline X.V. |
Sea bass in salt crust with fine herbs and XV olive oil

[**biban de mare *.** 214 kcal / 100 g, 2E]

preț / 100 g

Platou de Deck | Deck Platter / 179.00 lei

Biban de mare, somon, dorada file (odihnite pe plită apoi trase la tigaie cu vin, unt și usturoi.
Chefal și păstrăv file (prăjite în mălai) cu cartofi copți cu parmezan, sos de smântână cu usturoi, sos tartar și lămâie|
Pan cooked sea bass fillet, salmon and sea bream with wine, butter and garlic.
Mullet and trout fillet all served with baked potatoes with parmesan,
garlic sour cream sauce, tartare sauce and lemon

[**biban de mare*, somon*, dorada file*, chefal*, păstrăv*, parmezan, sos de smântână, sos tartar** . 204 kcal / 100 g, 3E]

500 g | 500 g | 100 g

Creveți Riviera | Riviera Shrimps / 75.00 lei

Creveți trași în tigaie cu unt, usturoi și vin alb. Baghetă | Pan fried shrimps, garlic butter and white wine. Baguette

[**creveți*, baghetă *, unt.** 555 kcal / 100 g, 0E]

230 g

Biban roșu Caraibian | Caraibian red bass / 59.00 lei

Cartofi dulci, smântână, muștar, miere, sweet chilli, pătrunjel | Sweet potatoes, cream, mustard, honey, sweet chilli, parsley

[**biban*, smântână, muștar.** 194 kcal / 100 g, 4E]

200 g | 200 g

Caracatiță Tropeziană | Saint Tropez Octopus / 99.00 lei

Servită cu piure de păstârnac | Served with parsnip puree

[**caracatiță, unt.** 188 kcal / 100 g, 3E]

150 g | 150 g

Calcan Algarve | Algarve Turbot / 115.00 lei

Roșii cherry, unt, vin, capere, usturoi, ceapă, măsline | Cherry tomatoes, butter, wine, capers, garlic, onion, olives

[**calcan*,unt, vin.** 199 kcal / 100 g, 3E]

300 g | 100 g

Platou de Pește Titanic | Titanic Fish Platter / 249.00 lei | 439.00 lei 2P | 4P

Scoici în sos de vin, midii, creveți tiger, tentacule de caracatiță, sardine panko, calamar, orez cu mazăre,
morcov, ceapă verde, unt, pătrunjel. Servit cu sos Marie Rose, tartar și încă două sosuri secrete |
Mussels in wine sauce, mussels meat, tiger prawns, octopus tentacles, panko sardines, squid, rice with peas,
carrots, green onions, butter, parsley. Served with Marie Rose sauce, tartar and two more secret sauces

[**scoici*, midii*, creveți tiger*, tentacule de caracatiță*, sardine*, calamar *, unt, panko, sos tartar, sosuri .** 165 kcal / 100 g, 7E]

1,5 kg / 3 kg

Calcan a la Odesa | OdessaTurbot / 26.00 lei 2-3 P

Calcan la cuptor servit cu chipsuri de cartofi, roșii cherry , rozmarin, ulei de măsline extravigin |
Backed Turbot with potato chips, cherry tomatoes, rosemary, extra virgin olive oil

[**calcan*,rozmarin.** 293 kcal / 100 g, 0E]

preț / 100 g

GĂTELI | HOUSE DISHES

45° 10' 59.99" N
28° 08' 60.00" E

Pastramă de Cernavodă | Cernavodă Pastrami / 69.00 lei

Pastramă de oaie la tigaie cu vin și usturoi, servită cu mămăligă |
Pan fried mutton pastrami with wine and garlic, served with polenta

[**vin.** 169 kcal / 100 g, 0E]

240 g | 300 g

Sarmale Moldova Nouă | New Moldavia Cabbage Rolls / 66.00 lei

Sarmale iscusite din carne de porc și vită fierte domol, servite cu mămăligă și ardei iute |
Slowly cooked cabbage rolls with pork and beef meat, served with polenta and chili pepper

[orez, varză murată, pastă de tomate, piper, foi de dafin, cimbru, mămăligă. 182 kcal / 100 g, 6E]

360 g | 300 g

Pulpă de Rață Forte Dei Marmi | Forte Dei Marmi Duck Leg / 75.00 lei
Pulpă de rață cu piure cu trufe și sos de vișine | Duck leg with truffle mashed potatoes and sour cherry
[**vin, fructe de padure,** ardei capia, morcov, zucchini, piure (cartofi**, lapte, unt, pastă de trufe**). 543kcal / 100 g, 3E]
140 g | 250 g

Aripioare de Pui Miami | Miami Chicken Wings / 46.00 lei
Delicioase, ușor picante cu sos BBQ și cartofi prăjiți |
Delicious, slightly spicy served with BBQ sauce and fries
[**muștar.** 180 kcal / 100 g, 2E]
300 g | 200 g | 60 g

Coaste New Orleans | New Orleans Ribs / 89.00 lei
Coaste de porc cu sos BBQ făcut în casă, servit cu cartofi prăjiți | Pork ribs with homemade BBQ sauce, fries on the side
[coaste de porc*, **vin .** 291 kcal / 100 g, 0E]
400 g | 200 g

Piept de Rață a la Toulon | Toulon Duck Breast / 89.00 lei
Piept de rață servit cu sfeclă coaptă și piure de păstârnac | Duck Breast served with baked beetroot and parsnip puree
[piept de rață, sfeclă roșie, **piure de păstârnac** (păstârnac, **lapte, smântână dulce,** usturoi, unt) oțet balsamic. 225 kcal / 100 g, 3E]
400 g

Mușchiuleț de Porc Atlantic City | Atlantic City Pork / 63.00 lei
Mușchiuleț de porc gătit lent însoțit de piure cu trufe și salată |
Pork tenderloin served with truffle mashed potatoes and salad
[**lapte, unt, ulei de trufe.** 103 kcal / 100 g, 3E]
550 g

Specialitate din Oran | Oran's Specialty / 106.00 lei
Cotlet de miel servite cu bulgur și salată Tabbouleh| Lamb chops served with bulgur and Tabbouleh salad
[**iaurt, nucă, bulgur**. 217 kcal / 100 g, 3E]
360 g

Risotto cu Cremă de Trufe și Sparanghel | Risotto with Truffle Cream and Asparagus / 38.00 lei
[**smântână lichidă, unt, parmezan, pastă de trufe.** 208 kcal / 100 g, 6E]
340 g VEGETARIAN

GARNITURI, SALATE ȘI PÂINE| SIDES, SALADS AND BREAD

33° 55' 7.8996" S
18° 25' 23.8800" E

Cartofii noștri sunt naturali, necongelați, curățați și tăiați manual |Our potatoes are fresh, hand-cut, no preservatives
Pentru prăjirea preparatelor, Grupul City Grill utilizează doar ulei de floarea soarelui |
City Grill Group uses in all its recepies only sunflower oil

Piure de Cartofi | Mashed Potatoes / 18.50 lei
[**unt, lapte.** 170 kcal / 100 g, 0E]
220 g

Piure cu trufe | Truffle mashed potatoes / 28.00 lei
[**unt, lapte, pastă de trufe.** 203 kcal / 100 g, 3E]
210 g

Cartofi Prăjiți Proaspeți | Fresh Hand Cut Fries / 17.00 lei
[195 kcal / 100 g, 0E]
200 g

Cartofi Fondanți | Fondant Potatoes / 20.00 lei
Unt, ulei de măsline, condimente| Butter, olive oil, spices
[**unt.** 188 kcal / 100 g, 0E]
200 g

Cartofi Dulci Prăjiți| Fried Sweet Potatoes / 22.00 lei
[108 kcal / 100g, 0E]
200 g

Ciuperci Saute | Saute Mushrooms / 22.00 lei
[**unt, vin.** 165 kcal / 100 g, 0E]
150 g

Broccoli Saute |Saute Broccoli / 22.00 lei
[**unt.** 102 kcal / 100 g, 0E]
200 g

Sparanghel Tras în Unt | Buttered Asparagus / 29.00 lei
[**unt.** 92 kcal / 100 g]
100 g

Murături | Pickles / 16.00 lei
[23 kcal / 100 g, 0E]
200 g

Ardei Copți | Roasted Peppers / 19.00 lei
[79 kcal / 100 g, 0E]
200 g

Salată de Varză Albă cu Rodie | White Cabbage Salad with pomegranate / 13.50 lei
[52 kcal / 100 g, 0E]
150 g

Salată Asortată | Seasonal Salad / 16.50 lei
[62 kcal / 100 g, 0E]
250 g

Salată Verde | Green Salad / 17.00 lei
[55 kcal / 100 g, 0E]
130 g

Salată de Rosii | Tomatoes Salad / 16.00 lei
[43 kcal / 100 g, 0E]
200 g

Baghetă Rustică | Rustic Baguette / 9.50 lei
[**baghetă***, 268 kcal / 100 g, 0E]
150 g

Baghetă Neagră | Wheat Baguette / 9.50 lei
[**baghetă***, 268 kcal / 100 g, 0E]
150 g

Lipie cu maia și semințe | Pita Bread Pita Bread with Seeds and Sourdough / 10.00 lei
[**făină, ou, semințe,** 186 kcal / 100 g, 0E]
100 g

DESERT | DESSERT

23° 6' 48.9312" N
82° 21' 59.7312" W

Grupul City Grill folosește în rețete doar ouă "cage free" |
City Grill Group uses in all its recepies cage-free eggs.

Barcelona Lava Cake / 35.50 lei
Cu ciocolată Callebout, sos caramel, coniac și capșuni. Servită cu înghețată și Oreo |
With Callebout chocolate, caramel souce, cognac and strawberries. Served with ice cream and Oreo
[**ou, ciocolată Callebout, unt**, cognac, cacao, **sos caramel** (**smântână lichidă**, zahăr, **unt**), căpșuni, **înghețată, biscuiți Oreo**. 486 kcal / 100 g, 16E]
200 g

Tort Caterina | Caterina Cake / 45.00 lei
Blat de pandișpan umplut cu ciocolată albă, fructe de pădure și cremă de praline noisette.
Servit cu înghețată de vanilie |
Sponge cake top filled with white chocolate, berries and praline noisette cream. Served with vanilla ice cream
[**ou, făină, unt**, zahăr, **ciocolată Callebout, frișcă naturală, pralină noissette,** piure de fructe, fructe de pădure*. 636 kcal /100 g, 8E]
150 g / 50 g

Tort Sankt Petersburg | Sankt Petersburg Cake / 39.50 lei
Tort cu ciocolată și vișine după o rețetă imperială |Chocolate cake with sour Cherry
[**ou, făină,** zahăr, cacao, margarină, esență de rom, vișine în alcool*, **ciocolată, înghețată***,** fructe de pădure*. 545 kcal / 100 g, 9E]
150 g

Creme Brulee aux St. Tropez | Crème Brûlée / 71.00 lei 3P
[**lapte, gălbenuș pasteurizat, albuș pasteurizat**, esențe rom și vanilie, zahăr. 185 kcal / 100 g, 4E]
800 g

Budincă Sydney | Sydney Pudding / 37.00 lei
Budincă "lipicioasă" de curmale, sos de caramel și înghețată de vanilie |
"Sticky" dates pudding, caramel sauce and vanilla ice cream
[curmale, **făină**, zahăr, **ou, unt,** esență de rom, esență de vanilie, **smântână lichidă dulce,** zahăr brun, esență de vanilie. 719 kcal / 100 g, 11E]
250 g

Pavlova Mon Amour / 44.00 lei
Celebru desert servit cu fructe de sezon, mango și lămâie |
The famous desert served with seasonal fruits mango and lemon
[**ou,** zahăr, mango, **lapte, frișcă lichidă, căpșuni,** fructe de sezon. 219 kcal / 100 g, 7E]
150 g

Papanași Toate Pânzele Sus | Romanian Cheese Doughnuts / 39.50 lei
Cu smântână vârtoasă și dulceață de casă |
Local donuts with cream and homemade jam
[**brânză dietetică,** zahăr, **smântână,** dulceață, esență rom, esență vanilie, **făină, ou,** zahăr vanilinat. 241 kcal / 100 g, 4E]
350 g

Tampa Ice Cream | Homemade Ice Cream / 49.00 lei
[**ou**, **lapte, frișcă lichidă.** 646 kcal / 100 g, 7E]
320 g

MIC DEJUN | BREAKFAST

Grupul City Grill folosește în rețete doar ouă "cage free" | City Grill Group uses in all its recepies cage-free eggs.

Mic Dejun Oslo | Oslo Breakfast

Ouă poșate cu somon, baby spinach și pâine de casă prăjită în unt

Poached eggs with salmon, baby spinach and homemade bread fried in butter

[**Somon afumat, ou,** baby spanac**, unt,** ceapă verde, **baghetă***. 283 kcal / 100 g, 0E]

230 g / 39.00 lei

Mic Dejun Rotterdam | Rotterdam Breakfast

Ouă, șuncă de Praga, cașcaval, ton, cremă de brânză, castraveți și pâine toast

Eggs, Praga ham, cheese, tuna, cream cheese, cucumbers and toast

[șuncă Praga, **cașcaval, ou, ton, cremă de brânză, pâine toast, r**oșii, ceapă verde, castraveți. 134 kcal / 100 g, 2E]

400 g / 37.00 lei

Mic Dejun Genova | Genova Breakfast

Ouă, roșii uscate, smântână lichidă, parmezan, cremă de brânză, castraveți și ton

Eggs, dried tomatoes, cream, parmesan, cream cheese, cucumbers, tuna

[**ou, cremă de brânză, smântână lichidă, parmezan, ton,** castraveți, roșii, ceapă verde. 206 kcal / 100 g, 9E]

250 g / 37.00 lei

Băutură la alegere | Your choice of drink:

Espresso, ceai cald românesc, **lapte dulce** | Espresso, Romanian herbal tea, milk

*Oferta este valabilă zilnic între orele 10:00 si 12:00 / *The offer is daily available between 10 am and 12 pm

MENIU PENTRU COPII | KIDS MENU

Meniu Pistruiatu | Freckled Menu / 23.0 lei

Șnitel de Pui, Piure de Cartofi

Chicken Schnitzel, Mashed Potatoes

[Piept de pui**, făină, ouă, pesmet Panko,** piure (cartofi**, lapte, unt**). 179 kcal / 100 g, 0E]

300 g

Meniul Gavroche | Gavroche Menu / 28.5 lei

Ciorbă de perișoare, Piept de Curcan, Broccoli Sote

Meatballs Soup, Turkey Breast, Sauteed Broccoli

[**țelină**, morcovi, ceapă, mazăre verde*, fasole verde*, roșii întregi decojite, ardei gras, dovlecei, pastă tomate, **borș proaspăt**, pătrunjel, oase vițel*, carne tocată vită*, carne tocată porc*, **ouă**, orez, piept curcan*, broccoli*, **unt**, usturoi, 174 kcal / 100 g, 0E]

400 g

MENIU PENTRU STUDENȚI | STUDENT MENU

Meniu Matelot | Sailor Menu

Șnițel de Pui, Piure de Cartofi, Salată de Varză, Tort de Biscuiți

Chicken Schnitzel, Mashed Potatoes, Cabbage Salad, Biscuit Cake

[Piept de pui, **făină, ouă, pesmet Panko**, piure (cartofi, **lapte, unt**), valeriană, baby spanac, varză albă, morcovi, mărar, rodie, sare, ulei, oțet, biscuiți populari, **stafide, nucă**, cacao, zahăr, zahar vanilinat, **margarină paticrem**, **lapte de soia**, esență de rom. 185 kcal / 100 g, 10E]

580 g / 29.90 lei

Meniu Cadet | Cadet Menu

Ciorbă de Perișoare, Pulpă de Porc, Piure de Cartofi, Salată de Varză

Meatball Soup, Pork Leg, Mashed Potatoes, Cabbage Salad

[pulpă de vită*, mazăre*, fasole verde*, ceapă, morcov, roșii, supă vită, ardei gras, dovlecei, pastă de tomate, **țelină, borș proaspăt,** pulpă de porc*, piure (cartofi, **lapte, unt**), varză albă, morcovi, mărar, rodie, sare, ulei, oțet, valeriană, baby spanac. 185 kcal / 100 g, 0E]

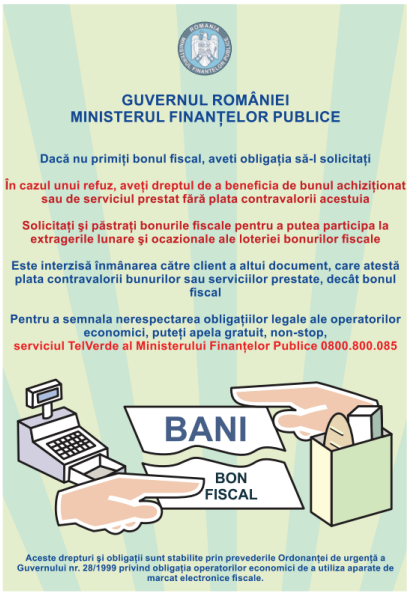
700 g / 29.90 lei

FURNIZOR AL CASEI REGALE A ROMÂNIEI

gătim onest • fără conservanți • fără coloranți • Pescarus

20 DOUĂZECI DE ANI DE POFTĂ BUNĂ

Plătește rapid și ușor cu cardul Mastercard!
Plătește contactless, în siguranță.



Folosind meniul digital OUT4FOOD, ne ajuți să folosim mai puțină hârtie și să protejăm natura!

Produsele din meniu conțin sare. All of our products contains salt

Grupul City Grill nu adaugă aditivi alimentari pentru gătirea preparatelor. Aditivii evidențiați provin din anumite materii prime folosite.
City Grill Group does not add food additives during the cooking process. The highlighted additives come from certain raw materials used.
Produsele provenite din materie primă congelată sunt marcate cu *
The products derived from frozen raw materials are labeled with *
Produsele marcate cu **bold** conțin alergeni | Products that contains allergens are marked with **bold**

Produsele noastre conțin alergeni sau urme ale acestora. Dacă aveți întrebări sau știți că sunteți alergic la anumite substanțe, vă rugăm consultați personalul restaurantului și veți fi informat referitor la tipul alergenilor și prezența acestora în produsele noastre. Produsele noastre pot conține: gluten, crustacee, moluște, pește, alune, lupin, alune de copac, soia, ouă, lapte, țelină, muștar, susan, dioxid de sulf.

Our products may contain allergens or traces of them. If you have any questions or you know that you are allergic to any substance, please speak with the restaurant staff and you'll be informed regarding the allergens type and it's presence in our products. Our products may contain: gluten, crustaceans for example prawns, crabs lobster, crayfish, mollusks, fish, peanuts, lupin, nuts, soybeans, eggs, milk, celery, mustard and seasame.