

PEȘTI DĂ BUCUREȘTI

PEȘTI LOCALI ORI DE AIUREA, PIESE EXCEPȚIONALE, GĂTIȚI COSMOPOLIT,
DUPĂ OBICEIURI ȘI GUSTURI DĂ BUCUREȘTI!



PĂSTRĂV A LA CHEF - 320g/ 78 lei



File de păstrăv copt pe plită, servit cu sos olandez și acompaniat de tartă de mălai verde cu zucchini și tartă de legume.

Grilled trout fillet, served with Hollandaise sauce and accompanied by green corn tart with zucchini and vegetable tart.

[păstrăv, ouă, făină, smântână lichidă, sos olandez. 225 kcal/ 100 g]

NISETRU DĂ NORDULUI - 250g/ 120 lei



File de nisetru românesc servit cu edamame și sparanghel trase în unt cu usturoi. Zucchini pe plită și sos Olandez.

Romanian sturgeon fillet served with edamame and asparagus sautéed in garlic butter. Grilled zucchini and Hollandaise sauce.

[nisetru*, unt, sos olandez. 17 kcal/ 100 g, 3 E]

THE PLATOU - 500 g | 500 g | 100 g/ 189.00 lei



File biban de mare*, somon*, dorada file*, păstrăv* file (prăjite în mălai, parmezan, sos de smântână, sos tartar, odihnite pe plită apoi trase la tigaie cu vin, unt și usturoi) cu cartofi copti cu parmezan.

Pan cooked sea bass fillet*, salmon* and sea bream* with wine, butter and garlic. Served with baked potatoes with parmesan.

[pește, parmezan, smântână, unt, vin, sos tartar. 204 kcal/ 100 g]

BIBAN PESCĂRUȘ - 250 g/ 86.50 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.

[biban de mare, parmezan, sos mediteranean. 214 kcal/ 100 g]

BIBAN PĂ LEJER - 25.40 lei/ 100 g



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]

SCANEAZĂ CODURILE PENTRU A VIZUALIZA PRODUSELE ÎN REALITATE AUGMENTATĂ.



SERI TEMATICE

MARȚEA PĂ BUNE

Degustare de vinuri din alte zări dirijată de un cunoscut sommelier. Un pahar din partea casei pentru orice preparat comandat din meniul Pești dă București.

Wine tasting from distant lands guided by a renowned sommelier.
A complimentary glass with any dish ordered from this menu.

JOIA GÎRBOIULUI

Degustare cu sommelier de vinuri autentice adus direct din cramă de la Gîrboiu.

Wine tasting with a sommelier featuring authentic wines brought directly from the Gîrboiu winery.

VINEREA E NOUA SÂMBĂȚĂ

Prosecco e-n tot și în toate la preț special de cursă lungă.

Prosecco in everything and everywhere,
at a special long-run price.



Pescarus[®]