

*Alergenii sunt marcați cu **bold**.
Produsele congelate sunt marcate cu **

CHEF'S SPECIAL **Selecția Chef-ului**

Beef Wellington 300 g /168.00 lei

Mușchi vițel 140g*, **foietaj** 60g*, fructe de pădure 20g*, ciuperci 30g, ceapă 20g, vin 20ml, sparanghel 40g, baby spanac 1g, unt 5g, prosciutto 15g, **ouă, susan, muștar**.
veal tenderloin 140g, **puff pastry** 60g, berries 20g*, mushrooms 30g, onion 20g, wine 20ml, asparagus 40g, baby spinach 1g, **butter** 5g, prosciutto 15g, **eggs, sesame, mustard**
271 kcal /100g 9 E

Beef Cheek Bao Buns 230 g / 69.00 lei

Chifle bao buns 80g*, obrăjori vită 90g*, varză roșie 35g, **maioneză 15g**, ceapă roșie 15g, cartofi dulci 30g, roșii cherry 30g, cimbrisor 1g, rozmarin 1g.
bao buns 80g, beef cheeks 90g, red cabbage 35g, **mayonnaise** 15g, red onion 15g, sweet potatoes 30g, cherry tomatoes 30g, thyme 1g, rosemary 1g
185 kcal/100 g, 2 E
Alergenii: muștar, ouă

FAGRY FISH _ RED TUNA DUET 360 g / 129.00 lei

pește fagry* 100, ton **roșu*** 50g, **brânză parmezan 5g**, morcovi 40g, sparanghel fresh 30g, capere 5g, cartofi 80g, mălai 40g, **unt** 5g, usturoi 1g, baby spanac 1g, Lămâi 30g, sare 1g, piper 1g.
fagry **fish** 100g, red **tuna** 50g, **Parmesan cheese** 5g, carrots 40g, fresh asparagus 30g, capers 5g, potatoes 80g, cornmeal 40g, **butter** 5g, garlic 1g, baby spinach 1g, lemon 30g, salt 1g, pepper 1g
146.91 kcal/ 100 g, 1 E

ARTISANAL BROWNIE WITH BELGIAN CHOCOLATE MOUSSE AND NUTS 340 g / 57.00 lei

mousse ciocolată 60g, brownie 120g **nucă** pecan 15g, **înghețată de nucă 60g, sos vanilie 70g**
chocolate mousse 60g, brownie 120g, pecan **nuts** 15g, walnut **ice cream** 60g, **vanilla sauce** 70g
417 kcal/100g, 7 E

STARTERS

NICE TO SHARE

De Împărțit

HOT STONE PESCĂRUȘ PLATTER 1005 g / 189.00 lei

Se recomandă pentru 2-3 persoane / Recommended for 2–3 persons

Mușchi de vită 180 g, **Creveți Tiger*** 200 g, Piept de pui 180 g, Sparanghel 60 g, Roșii Cherry 80 g, Costițe porumb 200 g, Ceapă verde 50 g, **unt**, usturoi 2 g, ceapă 2 g

Beef tenderloin 180 g, **Tiger Prawns*** 200 g, Chicken breast 180 g, Asparagus 60 g, Cherry tomatoes 80 g, Corn ribs 200 g, Spring onion 50 g, **butter**, garlic 2 g, onion 2 g

121 kcal / 100 g, 2E

HAM & CHEESE 390 g / 97.00 lei

Salam Milano 50g, brânză Brie 80g, prosciutto Stagioni 50g, **brânză maturată Peștera 80g**, măslina verzi 50g, roșii cherry 80g, salam mortadella 50g, mozzarella, bocconcino 60g, salată rucola 5g

Milan salami, Jamon Serrano, stick sausages, Brie cheese, Peștera matured cheese, green olives, cherry tomatoes.

249 kcal / 100 g, 4E

FRITTO MISTO 1300 g / 199 lei

Se recomanda pentru 2-3 persoane / Recommended for 2–3 persons

Chipsuri de cartofi, prajiti în ulei de floarea soarelui.

midii, creveți*, calamar*, baby caracatiță*, păstrăv file* făină, pesmet, ou, sos tartar (murături, capere, ceapă roșie, **maioneză, muștar**, fresh de lămâie).

Potato chips, fried in sunflower oil.

Mussels, prawns*, squid*, baby octopus*, trout fillet*, flour, breadcrumbs, egg, tartar sauce (pickles, capers, red onion, **mayonnaise, mustard**, fresh lemon juice)

165 kcal / 100 g, 6E

CHEESE SELECTION 240 g / 93.00 lei

Brânză maturată Peștera 50g, brânză maturată cu trufe 50g, parmesan 50g, brânză praid 50g, struguri 30g, mar 20g, **nuci 20g**.

Peștera cheese, praid cheese, truffle cheese, parmesan, grapes, apple, walnuts.

364 kcal/ 100 g, 2E

VEGETARIANO 300 g / 58.00 lei

Zacuscă 100g | Vinete cu iaurt 100g| Hummus 100g

Se pot servi și separat: zacuscă (34.00 lei), vinete cu iaurt (35.00lei),

hummus (41.50 lei)

Can be ordered separately: vegetable spread (32.00 lei), eggplant salad (28.00 lei), hummus (39.00 lei)

Zacuscă (vinete, ardei capia, ceapă)/ **Hummus** trufe, **pastă de susan**, chips champignon si mini **lipie** / Salată de vinete (vinete, ceapă verde, ardei capia, **iaurt**).
151 kcal/ 100 g, 0E

AVOCADO TARTAR WITH CHERRY TOMATOES 300 g / 51.00 lei

Tartar de avocado: avocado 110g, roșii cherry 100g, verdeață 5g, usturoi 1g, ulei de măsline.

Avocado, cherry tomatoes, greens, garlic, olive oil.
248 kcal/ 100 g, 0E

CRISPY BABY SQUID WITH SPICY SAUCE 250 g / 58.00 lei

Bowl cu **baby calamar 180g*** crocant și sos picant 50g.

Crispy **Baby squid*** bowl with spicy sauce.

făină semola, sare, busuioc, ardei kapia 20g, sos special / **semola flour**, salt, basil, kapia pepper 20g, special sauce
278 kcal/ 100 g, 3E

FOIE GRAS 160 g / 89.00 lei

Foie gras 80g cu dulceață de mango 30g.

Foie gras with mango jam.
564 kcal/ 100 g, 2E

ARTISANAL PÂTE MOUSSE 170 g / 36.00 lei

ficat de porc 150g*, ceapă roșie 180g, **oțet** 1ml, verdeață 1g, **focaccia**

pork liver 150g, red onion 180g, **vinegar** 1ml, herbs 1g, **focaccia**
298 kcal /100 g, 4 E

Alergenii: lactoză, soia, dioxid de sulf și sulfiți, cereale

CIGAR BOREK 150 g/ 39.50 lei

Aluat* subțire făcut în casă, rulat cu **brânză** și ceapă verde, prăjit crocant dupa o rețetă din Istanbul.

Homemade thin rolled **dough***, with **cheese** and green onions, crispy fried according to a recipe from Istanbul.
ou, făina, egg, flour. 257 kcal/ 100 g, 3E

SLOW-ROASTED CAULIFLOWER STEAK 400 g / 63.00 lei

conopidă fresh 400g cu **unt** și mirodenii / fresh cauliflower 400g with **butter** and spices
455 kcal/ 100g, 3 E

LOCAL FLAVOURS **specialități locale**

ICRE DE CRAP DUPĂ RETEȚA CASEI 210 g / 35.00 lei

Servite cu mix de măsline 40g.
Carp Roes served with olive mix.
icre de crap* 100g, ceapă roșie 20g / **carp roe** 100g, red onion 20g*
781 kcal/ 100 g, 8E

ICRE DE ȘTIUCĂ 210 g / 61.50 lei

Servite cu mix de măsline.20g
Pike Roes with olive mix.
icre de știucă* 100g, ceapă / **pike roe** 100g, onion*
754 kcal/ 100 g

ZACUSCĂ DE MACROU ÎN STIL PESCĂRESC 200 g / 46.00 lei

După rețetă tradițională.
Fish Zacuska - local vegetable spread with fish.
Zacuscă de macrou 150g, măsline kalamata 20g, măsline verzi 20g, **baghetă***50g, lămâie 5g.
mackerel zacusca 150g, Kalamata olives 20g, green olives 20g, **baguette** 50g, lemon 5g*
125 kcal/ 100 g, 3E

SOUPS&SALADS

supe și salate

CELERY SOUP WITH SHRIMP 350 g / 44.00 lei

Supă cremă de **țelină 300g** cu **creveți tiger 50g**.
Celery soup with **shrimp**.
vin, cartofi, ceapă, usturoi, oregano, ulei / **wine**, potatoes, onion, garlic, oregano, oil
356 kcal/ 100 g, 0E

SEAFOOD SOUP – COAST STYLE 400 g / 76.50 lei

Creveți* 35g, **calamari*** 35, **midii*** 30g, **somon file*** 35g, **vin** 10ml, roșii, usturoi, ceapă 20g, busuioc 2g, ghimbir 5g, ardei iute 1g.

Shrimp*, squid, mussels*, salmon fillet*, wine, tomatoes, garlic, onion, basil, ginger, hot pepper.
134 kcal/ 100 g

LOCAL FLAVOURS **specialități locale**

STORCEAG DE STURION 370 g / 49.50 lei

Rețetă nespusă, cu **sturion*** 70/300g.
Sturgeon* Soup, the secret recipe.
smântână, ou, cartofi, ceapă, morcovi / **sour cream, egg**, potatoes, onion, carrots
119 kcal/ 100 g, 0E

CIORBĂ DE VACUȚĂ 310 g / 39.00 lei

Ciorbă de vacuță cu legume proaspete, stoc de vită obținut prin fierberea peste noapte a oaselor coapte și borș facut în casă.
Beef soup with fresh vegetables, beef stock obtained by boiling overnight cooked bones and homemade borscht.
pulpă de vită*40g, mazăre*, fasole verde*, ceapă, morcov, roșii, supă vită, ardei gras, dovlecei, pastă de tomate, **țelină, borș proaspăt**.
beef leg* 40g, peas*, green beans*, onion, carrot, tomatoes, beef broth, bell pepper, zucchini, tomato paste, **celery, fresh borscht**
65 kcal/ 100 g, 0E

SALATĂ NORDICĂ CU SOMON ȘI CREVEȚI 300 g / 76.00 lei

Salată cosmopolită cu **creveți* 30g, somon file*** în crustă de susan 70g cu Rucola 20g, valeriană 10g, baby spanac 20g, portocale 30g, mango 30g, avocado 40g, rodie 10g, **muguri de pin 5g**, fenicul 20g și **sos special 20g**.
Salmon* fillet în sesame crust, **shrimps*** with arugula, valerian, baby spinach, orange, mango, avocado, pomegranate, pine buds, fennel, special sauce.
susan / sesame
120 kcal/ 100 g, 3E

GREEK SALAD 490 g / 49.50 lei

Roșii 200g, castraveți 70g, ardei gras 70g, măsline 30g, ceapa roșie 20g, **brânză Feta 70g, baghetă***.
Tomato, cucumber, red pepper, olives, red onion, **Feta cheese and baguette***.
220 kcal/ 100 g, 2E

RED TUNA CHEF'S SALAD 280 g / 75.00 lei

Ton roșu* 60g, conopidă fresh 40g, quinoa 20g, baby spanac 30g, merișoare 20g, **alune de pădure 20g**, roșii chery 20g, **edamame 20g**, sparanghel 15g, **biscuiți crackers 10g, sos balsamic 20g**.

Red tuna*, fresh cauliflower, quinoa, baby spinach, cranberries, **hazelnuts**, cherry tomatoes, edamame, asparagus, **crackers, balsamic sauce**.
204 kcal/ 100g, 2E

CAESAR SALAD 260 g / 59.00 lei / 68.00 lei

Salată Romaine 160g, roșii cherry 60g.
Romaine lettuce, cherry tomatoes.
Topping de piept de pui | 80g Add tender chicken breast 380 kcal/ 100g, 4E
Topping de creveți | 80g Add succulent shrimps 363 kcal/ 100 g, 4E
crutoane, parmesan, creveți*, file de anchois, muștar, maioneză, fresh de lămâie, usturoi.
croutons, Parmesan, shrimp, anchovy fillets, mustard, mayonnaise, fresh lemon juice, garlic*

SALMON AND CELERY BOWL 350 g / 59.0 lei

baby spanac, mango, fenicul, rodie, castraveți, apio, roșii cherry, somon file*, **sos soia, susan, semințe dovleac, muștar** dijon, zahăr, mac, sare, piper, vin alb, ulei de floarea soarelui. 107 kcal, 2E
Alergeni: moluste, peste, mustar, cereale, lactoza, oua, seminte susan, dovleac, fructe cu coaja lemnoasa, soia
Allergens: mollusks, fish, mustard, cereals, lactose, eggs, sesame seeds, pumpkin, tree nuts, soy

FISH

PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE

NICE TO SHARE de împărțit

MEDITERANIAN PLATTER 1.3 kg / 276.00 lei | 2.6 kg / 479.00 lei

Scoici* 250g, midii* 90g, creveți tiger* 150g, tentacule de caracatiță* 150g, calamar*220g, orez cu mazăre 125g, morcov 50g, ceapă verde 20g, **unt 20g**, pătrunjel. Servit cu **sos Marie Rose 50g, sos tartar 50g** și încă două sosuri secrete.
Mussels*, mussels* meat, tiger prawns*, octopus tentacles*, squid*, rice with peas, carrots, green onions, **butter**, parsley. Served with **Marie Rose sauce, tartar** and two more secret sauces.
165 kcal/ 100 g, 7E

OVEN-ROASTED WHOLE ROYAL TURBOT 29.80 lei / 100 g

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

293 kcal/ 100 g, 0E

PLATOU DECK 500 g | 500 g | 100 g/ 192.00 lei

File biban de mare* 90g, somon* 80g, doradă file* 90g, păstrav* file 190g (păstrav prăjit în mălai), **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**.

204 kcal/ 100 g, 3E

500 g | 500 g | 100 g/ 192.00 lei

MUSSELS IN WHITE WINE SAUCE 1000 g | 150 g / 121.00 lei

Midii proaspete din Marea Neagră, în sos de **vin** alb 800g, servite cu **pâine** cu usturoi 150g.

Fresh mussels from the Black Sea, în white **wine** sauce, served with garlic **bread**. **pâine** 152 kcal/ 100 g

FILE DE SEA BASS FILLET 250 g/ 88.00 lei

File de biban*160g, în crustă de cartofi 30g și **parmezan 10g** cu baby spanac 30g, usturoi și **sos mediteranean 50g**.

Sea bass fillet* în potato crust and **parmesan** with baby spinach, garlic and **mediteranean sauce**.

214 kcal/ 100 g, 2E

FILE TURBOT FILLET 310 g | 100 g/135.00 lei

File de **calcan* 280g cu sos positano 80g**, în crustă de dovlecei, morcovi, roșii cherry, capere, usturoi, ceapă, măslina.

Turbot* fillet with **positano sos**, cherry tomatoes, capers, garlic, onion, olives.

199 kcal/ 100 g, 3E

SALMON FILLET 160 g / 140 g / 87.00 lei

Gătit simplu pe grătar cu un strop de ulei de măsline și zeamă de lămâie.

Servit cu tartă de dovlecei și morcovi. 140g

Simply cooked on the flat grill with a little olive oil, and a squeeze of lemon.

Served zucchini and carrots tart.

somon* / salmon*

246 kcal/ 100 g, 10E

PISTACHIO-CRUSTED TUNA TATAKI 240 g / 82.00 lei

fistic 10g, ton roșu 125g*, păstârnac 15g, mango 20g, ceapă roșie 10g, verdeață 2g, **sos soia 20ml**, ulei floarea soarelui 5ml, sare 1g, portocale 10g, baby spanac

1g, **zmeură 10g**

pistachio 10g, **red tuna** 125g, **parsnip** 15g, mango 20g, red onion 10g, herbs 2g, **soy sauce** 20ml, sunflower oil 5ml, salt 1g, orange 10g, baby spinach 1g, **raspberry** 10g*

247.19 kcal/ 100 g, 0 E

PESCARUS SEA BASS 25.40 lei / 100 g

Biban de mare* în crustă de sare cu ierburi fine și ulei de măsline X.V.

Sea bass* în salt crust with fine herbs and XV olive oil.

214 kcal/ 100 g, 2E

SEABASS & OCTOPUS 330 g / 98.00 lei

Biban cu Caracatiță gătit după o rețetă originală.

Seabass with Octopus Cooked Sole with Meunier Sauce.

file lup de mare* 90g, tentacule caracatiță* 45g, conopidă* 30g, sfeclă roșie coaptă 40g, fenicul 20g, roșii cherry 20g, usturoi 5g, **unt** 10g, **vin** 20g, lămâi 30g, salată valeriană 1g, baby spanac 1g, morcovi 30g, sare 1g, piper 1g

sea bass fillet* 90g, octopus tentacles* 45g, cauliflower* 30g, roasted beetroot 40g, fennel 20g, cherry tomatoes 20g, garlic 5g, **butter** 10g, **wine** 20g, lemon 30g, lamb's lettuce 1g, baby spinach 1g, carrots 30g, salt 1g, pepper 1g

170 kcal/100 g, 9E

RIVIERA SHRIMPS 230 g / 88.00 lei

Creveți* trași în tigaie 170g cu **unt** 10gf, usturoi 2g și vin alb 10g. **Baghetă*40g.**

Pan fried **shrimps***, garlic **butter** and white wine. **Baguette***.

555 kcal/ 100 g, 0E

FISH AND CHIPS – REȚETA CHEF-ULUI 250 g | 220 g/ 67.00 lei

File de cod* 150g cu cartofi proaspeți prăjiți în ulei de floarea soarelui 130g, rețeta Chef-ului.

Cod* fillet and hand cut chips fried în sunflower oil, Chef's recipe.

unt, piure de mazăre*60g (**unt, smântână**), sos tartar 60g (**murături, capere, maioneză, muștar**, ceapă roșie, fresh de lămâie), **aluat de bere***

butter, pea purée* 60g (**butter, sour cream**), tartar sauce 60g (**pickles, capers, mayonnaise, mustard**, red onion, fresh lemon juice), **beer batter**

197 kcal/ 100 g, 8E

SEA DUET 350 g | 92.50 lei

Duet de somon 130g și doradă 50g în crustă de semințe 15g, verdeață și dovlecel 30g.

Duet of **salmon** and **sea bream** în a seed crust, greens and zucchini.

somon file*, **file doradă**, semințe floarea soarelui, verdeață, dovlecei, usturoi, sos mediteranean 40g, baby spanac 1g, cartof fondant 100g

194 kcal/ 100 g, 1E

BLACK COD 390 g | 138.00 lei

Cod negru*180g, edamame*80g și sos teriyaki.

Black cod* with edamame* and teriyaki sauce.

baby spanac 10g, usturoi 3g, sare, piper, **unt** 20g, sos teriyaki 20g, **susan**.
baby spinach 10g, garlic 3g, salt, pepper, **butter** 20g, teriyaki sauce 20g, **sesame**
140 kcal/ 100 g, 0E

FISHERMAN'S DREAM 1,2 kg | 297.00 lei

File de doradă*200g, pulpă de midii în panko* 100g, creveți* 90g, hamsie* 140g, midii 250g baby caracatiță* 130g, mămăligă coaptă 250g, chipsuri de cartofi 190g prăjiți în ulei de floarea soarelui, sos de smântână cu usturoi 50g, sos tartar și lămâie 100g.

Sea bream fillet*, breaded mussel* meat, shrimp*, anchovy*, mussels*, baby octopus*, baked polenta, potato chips fried în sunflower oil, **sour cream** and garlic sauce, **tartar sauce**, and lemon.

253 kcal/ 100 g, 5E

LOCAL FLAVOURS **specialități locale**

SARAMURĂ DE CRAP 250 g | 200 g / 89.50 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.

139 kcal/ 100 g

CRAP PRĂJIT 200 g / 250 g / 50 g 79.00 lei

Crap* prăjit în mălai servit cu mămăligă și mujdei.

Cornflower fried **carp*** served with polenta and garlic sauce.

231 kcal/ 100 g

HAMSII 250 g | 300 g 47.00 lei

Hamsii prăjite în mălai servit cu mămăligă și mujdei.

Cornflower fried **anchovies** served with polenta and garlic sauce.

231 kcal/ 100 g

MAIN

Fel principal

PASTA

doar paste proaspete / only fresh pasta

TAGLIOLINI AL TARTRUFO 270 g / 74.00 lei

Paste proaspete 170g cu pastă de trufe 10g și parmezan 40g, smântână
Fresh tagliolini with truffle paste and parmesan cheese, sour cream
tagliolini, unt, sare, smântână
272 kcal/ 100 g, 1E

TAGLIATELLE DI MARE 360 g / 88.00 lei

Paste proaspete cu fructe de mare.
Fresh tagliatele with seafood.

tagliatelle 140g, creveți 50g*, caracatiță 50g*, calamari 30g*, stoc de pește 30g,
usturoi 5g, **unt 50g, vin 20g,** roșii cherry 30g, sare, piper, busuioc fresh 1g
tagliatelle 140g, shrimp* 50g, octopus* 50g, calamari* 30g, fish stock 30g, garlic
5g, **butter 50g, wine 20g,** cherry tomatoes 30g, salt, pepper, fresh basil 1g
255 kcal / 100 g, 0E

TORTELLONI PANNA E PROSCIUTTO 330 g/ 59.00 lei

Paste proaspete cu prosciutto cotto și smântână dulce.
Fresh tortelloni with prosciutto cotto and cream.

tortelloni 140g, stoc de legume 30g, ciuperci 30g, șuncă, **cremă de brânză 30g,**
parmezan 15g, ulei de măsline 5ml
tortelloni 140g, vegetable stock 30g, mushrooms 30g, ham, **cream cheese 30g,**
parmesan 15g, olive oil 5ml
298 kcal / 100 g, 10E

RISOTTO TARTUFO 340 g / 49.00 lei

Risotto 200g cu cremă de trufe și sparanghel.
Risotto with truffle cream and asparagus.

smântână lichidă 10g, zucchini, **păstârnac, unt 10g, parmezan 30g, pastă de**
trufe 10g
liquid cream 10g, zucchini, parsnip, butter 10g, parmesan 30g, truffle paste 10g
208 kcal/ 100 g, 6E

RISOTTO PESTO&GAMBERI 300 g / 71.00 lei

Risotto cu pesto de busuioc și creveți.

Risotto with basil pesto and prawns.

orez arborio 200g, busuioc 2g, ulei de măsline 10ml, sare 1g, piper 1g, **creveți**

decorticați 60g*, unt, sparanghel 20g*, usturoi

Arborio rice 200g, basil 2g, olive oil 10ml, salt 1g, pepper 1g, peeled **shrimp** 60g,

butter, asparagus 20g, garlic

288 kcal/ 100g, 1E

NICE TO SHARE

de împărțit

TOMAHAWK 800 g | 290 g / 425.00 lei

Pentru gurmanzi și nu numai, un antricot de vita maturat, o piesă de un kilogram, însoțit de cartofi fondanți 200g, ardei kapia 30g, ciuperci 30g, dovlecei la grătar 30și sos de piper 50g.

For gourmets and not only, a one-kilogram piece of matured beef entrecote, fondant potatoes, kapia peppers, mushrooms, grilled zucchini and pepper sauce.

unt / butter, usturoi. 226 kcal/ 100 g, 0E

URUGUAY ENTRECOTE 250 g | 190 g / 175.00 lei

Antricot* de vită de Uruguay 270g maturat 30 de zile, servit cu **țelină** coaptă 120g, sparanghel 40g și sos de piper 40g.

Beef entrecote from Uruguay matured for 30 days. Served with fried sweet potatoes in sunflower oil, asparagus on the side.

usturoi, **țelină**, sos (ceapă, **smântâna lichida, unt, cognac**) / garlic, **celery**, sauce (onion, liquid **cream, butter, cognac**)

206 kcal/ 100 g, 0E

LAMB SIRLOIN 250 g | 250 g / 99.00 lei

Cel mai fin mușchi de berbecut, marinat, gătit pe carbuni încinși 210g și servit cu cartofi fondanți 150g și sos de ciuperci 80g.

The most tender cut of meat, marinated, cooked over charcoal and served with with fondant potatoes and mushroom sauce.

unt / butter 301 kcal/ 100 g, 3E

URUGUAYAN BEEF TENDERLOIN 430 g / 168.00 lei

Mușchi de vită din Uruguay 200g, servit cu piure cu trufe 110g și tartar de legume - ardei gras 40g, zucchini 30g, morcov 30g, sos de trufe 20g.

Uruguayan beef tenderloin, served with mashed potatoes with truffle and vegetable tartare - bell peppers, zucchini, carrots.

unt, ulei de trufe, lapte / butter, milk, truffle oil 140 kcal/ 100 g, 5E

WAGYU BURGER 500 g / 96.00 lei

Carne de vită Wagyu* 180g, bacon 10g, **sos special brânză Cheddar 20g**, salată verde 10g, roșii 40g, castraveți murați 20g, ceapă roșie 10g, **chiflă proaspătă**. Servit cu cartofi proaspeți prăjiți în ulei de floarea soarelui 150g și **salată Coleslaw** 50g.

Wagyu beef*, bacon, **Cheddar cheese**, Barbeque sauce, lettuce, tomatoes, pickled cucumbers, red onion, **homemade bun**. Served with hand-cut chips fried in sunflower oil and **Coleslaw salad**.
carne de vită*. 371 kcal/ 100 g, 11E

THE BURGER 300 g | 150 g / 59.00 lei

Chiflă, chiftea de avocado* 110g, ceapă roșie 10g, **sos special, brânză Cheddar 20g**, roșii 15g, castraveți murați 20g.

Servit cu cartofi proaspeți prăjiți în ulei de floarea soarelui cu **parmezan**.
Bun, avocado patty, red onion, special sauce, **Cheddar cheese**, tomatoes, pickles. Served with **parmesan** fries.
chiflă. 347 kcal/ 100 g, 9E

DUCK LEG 350 g / 78.50 lei 79.00 lei

Pulpă de rață 130g cu piure cu trufe 120g și sos de vișine 30g
Duck leg with truffle mashed potatoes and sour cherry.
fructe de pădure, ardei capia 15g, morcov 15g, zucchini 15g, **vin, cartofi, lapte, unt, pastă de trufe**
berries, capia pepper 15g, carrot 15g, zucchini 15g, **wine, potatoes, milk, butter, truffle paste**
543 kcal/ 100 g, 3E

CRUNCHY CAESAR TURKEY 250 g / 72.00 lei

Piept de curcan 230g în **pesmet** Panko 30g, **faina** 10g, **parmezan** 20g, prosciutto 25g și dressing Caesar 30g
turkey breast 230g în Panko **breadcrumbs** 30g, **flour** 10g, **parmesan** 20g, prosciutto 25g and Caesar dressing 30g

THAI GREEN CHICKEN 430 g / 65.00 lei

piept de pui 230g* pasta curry 5g, ceapă 25g, cremă de cocos 15g, **smânână lichidă 20g**, baby spanac, 2g, edamame 60g, orez basmatic 200 g
198 kcal / 100 g, 3 E
Alergenii: lactoză, soia, țelină
Allergens: lactose, soy, celery

COQUELET CREAMY PARMESAN 900 g / 92.00 lei

pui coquette 600g*, branza **parmezan 20g**, **lapte 30g**, **smântână 20g**, păstârnac 80g, Morcov 80g, sfeclă roșie, 80g, ardei capia 2g, curry 1g, **făina 10g**, boia 5g coquelet chicken* 600g, **parmesan cheese 20g**, **milk 30g**, **sour cream 20g**, parsnip 80g, carrot 80g, beetroot 80g, capia pepper 2g, curry 1g, **flour 10g**, paprika 5g
172 kcal / 100g, 5 E

BBQ PORK RIBS 720 g / 99.00 lei

Coaste de porc* 550g cu sos BBQ 20g făcut în casă, servit cu cartofi copti proaspeți prăjiți în ulei de floarea soarelui 150g.
Pork ribs* with homemade BBQ sauce and fresh hand cut fries, fried in sunflower oil.
vin / wine 291 kcal/ 100 g, 0E

PORK SIRLOIN 400 g / 76.00 lei

Mușchiuleț de porc gătit lent 180g însoțit de piure cu trufe 100g și salată 85g.
Pork tenderloin served with truffle mashed potatoes and salad.
lapte, unt, ulei de trufe / milk, butter, truffle oil 103 kcal/ 100 g, 3E

PORK SPECIAL 480 g / 77.00 lei

Aripioară de porc gătită lent 150g.
Slow-cooked pork wings.
aripioară porc, ardei capia 40g, ciuperci 40g, salată valeriană 1g, baby spanac 1g,
piure de cartofi 200g, sos piper 40g
pork wing, capia pepper 40g, mushrooms 40g, lamb's lettuce 1g, baby spinach 1g,
mashed potatoes 200g, pepper sauce 40g
170 kcal/ 100 g, 9E

LOCAL FLAVOURS specialități locale

SARMALE 270 g | 300 g / 75.00 lei

Sarmale iscusite din carne de porc și vită fierte domol 270g, servite cu mămăligă 300g și ardei iute 5g.
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 / rice, **sauerkraut**, tomato paste, pepper, bay leaves, thyme

182 kcal / 100 g, 6E

MICII PESCĂRUȘ 180 g /170 g / 54.50 lei

Ediție specială, rețetă reinterpretată după micii anilor 70 din portul Brailă 180g, serviți cu cartofi proaspeți prăjiți în ulei de floarea soarelui 170g, muștar 50g sau după preferință cu sare.

Special edition, reinterpreted recipe after the early 70's in the port of Braila, served with fresh hand cut fries fried in sunflower oil, mustard or with salt as preferred.

muștar / mustard 186 kcal/ 100 g, 5E

PASTRAMĂ DE OAI LA TIGAIE 180 g | 200 g / 76.50 lei

Pastramă de oaie la tigaie 180g cu **vin** și usturoi, servită cu mămăligă 200g.

Pan fried mutton pastrami with **wine** and garlic, served with polenta.

169 kcal/ 100 g, 0E

SIDES

CHEF'S SIDE DISH 250 g / 39.00 lei

Edamame 80g,*broccolini 80g, trase în **unt** 10g cu usturoi 10g.

Edamame, black rice, broccolini* sautéed în garlic **butter**.

sare, piper, pătrunjel. 215 kcal/ 100 g, 0E

CORN RIBS 230 g / 26.00 lei

porumb, **unt**, boia, ardei capia, sfeclă roșie / corn, **butter**, paprika, capia pepper, beetroot

157 kcal / 100 g, 1E

Alergeni: lactoză

SWEET POTATOES WITH PROSCIUTTO FLAKES 200 g / 29.00 lei

prosciutto 20g, cartofi dulci 200g, usturoi 1g, cimbru fresh 1g, rozmarin fresh 1g, **unt**

5g / prosciutto 20g, sweet potatoes 200g, garlic 1g, fresh thyme 1g, fresh rosemary

1g, **butter** 5g

257 kcal /100 g, 1E

Alergeni: lactoză

ROASTED VEGETABLES WITH TAHINI DRESSING 300 g/ 26 lei

cartofi dulci 60g, ceapă roșie 60g, conopidă 50g, sfeclă roșie 50g, vinete 30g, sare

1g, piper 1g, usturoi 1g, verdeță, pastă **susan**, suc lămâie, ulei de măsline extra

virgin, cimbru fresh / sweet potatoes 60g, red onion 60g, cauliflower 50g, beetroot

50g, eggplant 30g, salt 1g, pepper 1g, garlic 1g, herbs, sesame paste, lemon juice, extra virgin olive oil, fresh thyme

Alergeni: muștar, țelină, lactoză, soia, ouă, cereale, semințe, susan, fructe cu coajă lemnoasă

Allergens: mustard, celery, lactose, soy, eggs, cereals, seeds, sesame, tree nuts

136 kcal /100g, 2E

**TRUFFLE MASHED POTATOES | PIURE DE CARTOFI / PIURE CU TRUFE 220 g
225 g 20.50 lei / 30.00 lei**

unt, lapte, pastă de trufe / butter, milk, truffle paste 203 kcal/ 100 g, 3E

FRESH HAND CUT FRIES | CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI 200 g /19.00 lei

ulei de floarea soarelui. 195 kcal / 100 g, 0E

BUTTERED FRESH ASPARAGUS 130 g / 43.00 lei

Sparanghel fresh, unt, usturoi, sare, piper, ulei / fresh asparagus, butter, garlic, salt, pepper, oil 234 kcal/ 100 g, 0E

ROASTED PEPPERS 200 g / 23.00 lei

79 kcal/ 100 g, 0E

WHITE CABBAGE SALAD WITH POMEGRANATE 150 g / 16.00 lei

52 kcal/ 100 g, 0E

SEASONAL SALAD 250 g/ 18.00 lei

62 kcal / 100 g, 0E

GREEN SALAD 130 g / 19.00 lei

55 kcal/ 100 g, 0E

PITA BREAD 100 g / 10.50 lei

Lipie cu maia și semințe.

Pita Bread with Seeds and Sourdough.

faină, ou, semințe / flour, egg, seeds 186 kcal/ 100 g, 0E

Focaccia 250 g 12.50 lei

făină Caputo, drojdie, sare, ulei măsline / Caputo flour, yeast, salt, olive oil 220 kcal/100g, 2E

SWEETS

Deserturi

PAVLOVA EXOTICA 180 g / 48.00 lei

Celebru desert servit cu fructe de sezon, mango și lămâie

Bezea 20g, cremă de vanilie 80g (**frișcă lichidă**, **mascarpone**, zahăr), **căpșuni** 30g, mango 15g, **affine** 15 g, **zmeură** 15g

Meringue 20g, vanilla cream 80g (**liquid cream**, mascarpone, sugar), **strawberries** 30g, mango 15g, **blueberries** 15g, **raspberries** 15g
280 kcal/100 g, 5E

RASFAȚUL PESCĂRUȘ- No Sugar 200 g / 49.00 lei

tort de mango 120g, sos mango 20g, fulgi de porumb 10g, sorbet de mango 50g, menta 5g / mango cake 120g, mango sauce 20g, cornflakes 10g, mango sorbet 50g, mint 5g. 208 kcal/100g, 9E

LAVA CAKE PESCARUS 230 g / 43.00 lei

Cu **ciocolată Callebout**, **sos caramel 30g** (smântână lichidă, zahăr, unt), cognac și capșuni 30g. Servită cu **înghețată 40g** și **biscuiți Oreo 2 buc.**

With Callebout chocolate, caramel sauce, cognac and strawberries.

Served with ice cream and Oreo biscuits.

ou, cacao, smântână lichidă, zahăr, unt, înghețată, biscuiți Oreo / egg, cocoa, liquid cream, sugar, butter, ice cream, Oreo biscuits 486 kcal/ 100 g, 16E

THE CATERINA CAKE 150 g | 50 g / 49.00 lei

Tort cu blat de pandișpan umplut cu **ciocolată Callebout**, **fructe de pădure*** și crema de **praline noisette 160g**. Servit cu înghețată de vanilie 50g.

Sponge cake top filled with **Callebout chocolate**, **berries*** and **praline noisette** cream. Served with vanilla ice cream.

ou, făină, unt, zahăr, frișcă naturală, piure de fructe / egg, flour, butter, sugar, natural whipped cream, fruit purée 636 kcal/ 100 g, 8E

TORT IMPERIAL CU VISINE SI CIOCOLATA 150 g / 42.00 lei

Tort cu ciocolată și **vișine alcool*** 150g după o rețetă imperială.

Chocolate cake with sour Cherry.

**ou, făină, zahăr, cacao, margarină, esență de rom, înghețată*, fructe de pădure* /
egg, flour, sugar, cocoa, margarine, rum essence, ice cream, berries* 545 kcal/
100 g, 9E**

HOMEMADE ICE CREAM 320 g / 49.00 lei

ou, lapte, frișcă lichidă / egg, milk, liquid cream 646 kcal/ 100 g, 7E

LOCAL FLAVOURS specialități locale

PAPANAȘI 350 g / 48.00 lei

Cu **smântână** vârtosă 100g și dulceață de casă 60g.

Local donuts with **cream** and homemade jam.

**brânză dietetică, făină, ou, esență rom, esență vanilie, zahăr, zahăr vanilinat / diet
cheese, flour, egg, rum essence, vanilla essence, sugar, vanilla sugar
241 kcal/ 100 g, 4E**

KIDS&YOUNGSTERS

Copii, tineri, studenți

Bunny Menu 250 g 39.00 lei

Somon file cu Broccoli si Piure de Cartofi

somon 105g*, castraveți 20 g, broccoli 35g*, cartofi 110g, **unt 5g / salmon 105g,**
cucumber 20g, broccoli 35g, potatoes 110g, butter 5g .305 kcal/100 g, 3E

Duffy Menu 230 g 31.00 lei

Chips de Pui în crusta de Panko cu cartofi copti 230 g 31.00 lei

piept de pui 100g*, cartofi 100g, **pesmet 25g, făină 15g**, baby spanac 1g / *chicken
breast 100g, potatoes 100g, breadcrumbs 25g, flour 15g, baby spinach 1g. 256
kcal/100 g, 2 E*

Dino Menu 250 g 33.00 lei

Tagliolini Carbonara

tagliolini 180g*, bacon 15g, **smântână 60g, ouă 1 buc**, sare 1 g, piper 1g, **parmezan**
20 g / *tagliolini 180g, bacon 15g, sour cream 60g, egg 1 pc, salt 1g, pepper 1g,*
parmesan 20g. 391 kcal/100 g, 4 E

STUDENTS
studenți

HIP MENU 580 g / 33.00 lei

Chips de Pui în crusta de Panko Piure de Cartofi, Salată de Varză.
Chicken Schnitzel, Mashed Potatoes, Cabbage Salad, Seasonal Tart.
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, zahăr vanilinat, **margarină** paticrem, **lapte de soia**, esență de rom / chicken breast, **flour, eggs**, Panko **breadcrumbs**, mashed potatoes (**potatoes, milk, butter**), lamb's lettuce, baby spinach, white cabbage, carrots, dill, pomegranate, salt, oil, **vinegar**, plain **biscuits**, raisins, **walnut**, cocoa, sugar, vanilla sugar, **margarine** (Paticrem), **soy milk**, rum essence. 185 kcal/ 100 g, 10E

HOP MENU 700 g / 33.00 lei

Ciorba zilei, Muschiulet de porc, Piure de Cartofi, Salată de Varză.
Soup of the day, 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, varză albă / beef leg*, peas*, green beans*, onion, carrot, tomatoes, beef broth, bell pepper, zucchini, tomato paste, **celery, fresh borscht**, white cabbage
lapte, unt, ulei de trufe / milk, butter, truffle oil 103 kcal/ 100 g, 3E