



ZIVA

RESTAURANT

**MENIU
MÂNCARE**
(RO)



MENIU MIC DEJUN À LA CARTE

EggCellent Start | 32 Lei

Două ouă bio la alegere, șuncă și cârnați, cartofi mic dejun

Omletă occidentală | 35 lei

Trei ouă bio, șuncă, bacon, ceapă verde, ardei, cașcaval, roșii cherry, cartofi mic dejun

Omletă fit | 35 lei

Trei albușuri de ouă bio, spanac, roșii, ceșoară, măsline

Omletă din „ouă” vegane | 39 lei

Înlocuitor 100% natural pe bază de legume (v) (gf)

Avocado Crostini | 37 lei

Pâine prăjită șapte semințe cu maia, două ouă bio poșate, cremă de avocado, ardei gras & roșii uscate

Ouă Benny | 35 lei

Două ouă bio poșate, brișe englezești, jambon afumat, sos olandez, ceșoară

Scrob Românesc | 35 lei

Trei ouă bio, ceapă, șuncă, bacon, cârnați picanți, ardei, cartofi, cașcaval

Platou pentru mic dejun rece | 45 lei

Zacuscă de ardei, salată de vinete, brânză locală proaspătă și mezeluri asortate, castravete, mini roșii cherry

Granola Parfait | 19 lei

Super amestecul nostru muesli, iaurt grecesc, fructe de sezon

Clătite americane | 29 lei

Frișcă, fructe de pădure, sos de caramel

*Micul dejun este servit între 7:30 – 11:00 AM



SUPE & CREME

Supă de pui & tăiței 400 g | 30 lei

Legume, bucăți de pui, curry roșu, sos de soia

Supă cremă de conopidă & șofran 400 g | 33 lei

Bucăți de carne de porc afumată, semințe de dovleac prăjite

Supă de ciuperci de pădure 450 g | 35 lei

Ciuperci de pădure & shimeji, smântână, micro năsturel

SALATE

Salată Caesar cu pui 350 g | 40 lei

Salată cos, bacon crocant, crutoane din focaccia, sos caesar, parmesan, piept de pui fraged

Salată de brânză haloumi la grătar 275 g | 39 lei

Salată proaspătă, măslina kalamata, roșii cherry, ceapă roșie marinată, castraveți, brânză halloumi la grătar, pita crocantă, dressing din citrice & oregano

Salată în stil thailandez cu carne de vită 350 g | 48 lei

Fâșii de carne de vită fragedă, salată proaspătă, roșii cherry, castravete, ciuperci urechi de lemn, ceapă roșie marinată, semințe de susan, ridiche galbenă murată, sos asiatic

Salată de creveți crocanți | 45 lei

Crevete tempura, iceberg, ridiche albă, sos sriracha thousand island, cepșoară



APERITIVE

Burrata Pugliese 250 g | **39 lei** 

Burrata italiană, salată verde, roșii cherry, pesto,
pâine prăjită crocantă

Tartar a la Chef Henrik 185 g | **85 lei**

Carne de vită proaspăt tăiată de mână, șalotă, capere, condimente,
pâine prăjită

Duo Somon & Avocado 250 g | **65 lei**

Somon afumat & crud cu arome asiatice, avocado, roșii uscate
cepșoară, maioneză cu curry roșu

Rulouri crocante 225 g | **39 lei** 

Spanac sauté, brânză feta, condimente, foietaj crocant cu sos de usturoi copt

Creveți iuți & crocanți 225 g | **45 lei**

Creveți black tiger tempura, emulsie sriracha, ridiche albă

Colțunași asiatici 175 g | **42 lei**

Colțunași cu carne de porc & legume, sos de chili dulce

Conopidă Yuzu Tempura 250 g | **39 lei** 

Conopidă Tempura, maioneză cu citrice, chivas

Rulouri crocante cu somon 150 g | **47 lei**

Rulouri maki prăjite, sos ponzu, maioneză cremoasă iute

Creveți crocanți 150 g | **49 lei**

Rulouri maki prăjite, sos ponzu, maioneză cremoasă iute



PASTA & RISOTTO

Spaghetti AOP 275 g | 35 Lei

Spaghetti proaspete, usturoi, ulei de măsline extravirgin, pepperoncino

Spaghetti Carbonara 300 g | 39 Lei

Spaghetti proaspete, guanciale, gălbenușuri de ou, piper negru, parmesan pecorino romano

Pappardelle cu vită & ciuperci 325 g | 52 Lei

Paste proaspete artizanale, curry, carne de vită suculentă, ciuperci de pădure, ceapă verde, smântână, parmesan

Linguini con Vongole 350 g | 48 Lei

Linguini proaspete, usturoi, ulei de măsline extravirgin, pătrunjel, pepperoncino, vin alb, ceapă verde, vongole

Penne de la Nonna 300 g | 35 Lei

Paste proaspete artizanale, sos de roșii de casă, roșii cherry, spanac, ceapă verde, pesto proaspăt, parmesan

Tortellini la cuptor 350 g | 39 Lei

Tortellini proaspete, ricotta, spanac, sos monte rosa, mozzarella, parmesan

Risotto cu fructe de mare & șofran 300 g | 68 Lei

Amestec de fructe de mare, orez cremos arborio, șofran, vin alb, unt, năsturel de grădină

Risotto cu ciuperci de pădure & trufe 300 g | 58 Lei

Orez cremos arborio, ciuperci de pădure, șalot, smântână, parmesan, cremă de trufe, ceapă verde

*Pastele sunt făcute în bucătăria restaurantului.

La cerere, vă putem oferi paste din grâu integral sau fără gluten (spaghetti sau penne)



FELURI PRINCIPALE

Piccata de pui | 49 Lei

Piept de pui, unt, usturoi, vin alb, lămâie, capere, pătrunjel, paste proaspete, sparanghel

Pui crocant cu parmesan | 53 Lei

Piept de pui, crustă crocantă, sos de roșii, mozzarella, parmesan, cartofi cu rozmarin, broccoli

Pui Marsala | 55 Lei

Piept de pui, vin de Marsala, smântână, ceapă verde, ciuperci sauté, fettuccini proaspăt cu unt & cepșoară, fasole verde & roșii cherry

Piept de rață rougie | 69 Lei

Glazură de portocale & anason, varză roșie cu aromă de măr & bacon, crochete de cartofi cu trufe, sparanghel

Medalioane de porc | 55 Lei

Ragout din ciuperci de pădure & bacon, cartofi mici, legume la cuptor, micro năsturel

Gratin cu vinete | 49 Lei

Vinete umplute cu *Ratatouille* de legume și orez parmesan

Coaste de porc la grătar (BBQ) | 89 Lei

Coaste de porc condimentate, sos barbeque, cartofi prăjiți, salată coleslaw

Creveți la cuptor | 75 Lei

Roșii cherry, usturoi, vin alb, pătrunjel, ceapă verde, pâine prăjită

Surf & Turf | 120 Lei

US filet mignon & creveți la grătar, cartofi mici copti, sparanghel în unt

Burger Ziva | 59 Lei

Chiflă brioșă, carne tocată de vită, ceapă & ciuperci sauté, brânză cheddar galbenă, bacon, salată, roșie, murături, sosul de burger al lui Chef Henrik, cartofi prăjiți

Burger royal cu foiță de aur | 99 Lei

Chiftele din carne de vită pe grătar într-o chiflă brioșă acoperită cu aur de 23k, *foie gras* tras la tigaie, cremă de trufe, gem de ceapă caramelizată, rucola, cartofi prăjiți

Burger australian Wagyu | 68 Lei

Chiflă brios, chiftea din carne de vită Wagyu la grătar pe foc de cărbune, salată, roșie, murături, sosul pentru burgeri al lui Chef Henrik, cartofi prăjiți

Burgerul de pui superb | 57 Lei

Chiflă brioșă, chiftea din carne de pui, sos haidari, salată, roșie, cartofi prăjiți, salată coleslaw



XO—GRĂȚAR ȘI CUPTOR PE CĂRBUNE*

Antricot (Argentina, hrănită cu iarbă) 250 g | **95 Lei**

Mușchi de vită Black Angus (România) 250 g | **115 Lei**

Mușchi de vită (Uruguay) 250 g | **115 Lei**

Antricot vită (USA Prime) 250 g | **95 Lei**

Mușchi de vită (USA Prime) 250 g | **120 Lei**

T-Bone Steak (USA, friptură cu os) 400 g | **130 Lei**

*Selecția noastră de carne de vită se schimbă în funcție de stocuri.

**Toate fripturile sunt servite împreună cu un sos la alegere:
Sos de piper verde & cognac, sos cu gorgonzola, sos BBQ, sos madeira,
sos de ciuperci de pădure, chimichurri

CLASICE LA CUPTOR X

Frigărui cu carne de vită și ardei 275 g | **49 Lei**

Frigărui cu carne de pui Yakitori 200 g | **42 Lei**

Frigărui cu creveți Teriyaki 200 g | **47 Lei**

Aripioare de pui *sos BBQ* 400 g | **42 Lei**

Cocoșel prăjit *cocoșel de munte* 330 g | **69 Lei**

Piept de pui la grătar 180 g | **45 Lei**

Cotlet de miel de Noua Zeelandă 250 g | **120 Lei**

Obrăjori de vită înăbușiți la cuptor 200 g | **85 Lei**

Cotlet de porc Duroc 350 g | **79 Lei**

Caracatiță la grătar & sos proaspăt marinara 220 g | **89 Lei**



CLUBUL VIP PENTRU FRIPTURĂ WAGYU*

File de vită japoneză Miyazaki A5

Antricot vită japoneză Wagyu ⁴/₅

Filet mignon vită japoneză Wagyu A5

Filet mignon vită Uruguay Charrua Wagyu ⁶/₇

File de vită australiană Wagyu ⁴/₅

*Este necesar să faceți rezervare cu 7 zile înaintea zilei în care doriți să aveți experiența Clubului Vip Pentru Friptură Wagyu. Specialitatea o veți alege când faceți rezervarea.

Vindem „bilete” pentru acele decupaje speciale, cu plata în momentul în care faceți rezervarea.

Recomandăm minimum 4 persoane/grup.

**Selectția disponibilă va fi confirmată



PEȘTE & FRUCTE DE MARE

Somon norvegian cu glazură Teriyaki | 69 lei

Orez prăjit auriu și sparanghel și micro năsturel tăiat mărunț

File Branzini | 64 lei

File de biban de mare prăjit în tigaie, sparanghel, roșii cherry & spanac, risotto, năsturel micro

Gambero | 59 lei

Creveți, ceapă verde, usturoi, piper multicolor, sos de roșii, orez jasmine, fasole verde, năsturel micro

Fish & Chips crocanți | 65 lei

Filet de biban crocant, panko, cartofi prăjiți, mix de salată, sos tartar

RULOURI MAKI

Rulou Surf & Turf 8 buc/280g | 47 lei

Orez sushi, creveți tempura, vită, castravete, philadelphia, unagi, maioneză iute, ceapă verde, ceapă crocantă

Rulou Tiger 8 buc/275g | 49 lei

Orez sushi, avocado, crevete Black Tiger tempura castravete, tobiko, nori



GARNITURI/SALATE

Cartofi prăjiți 200 g | **12 lei**

Mini cartofi copti la cuptor 200 g | **17 lei**
cu rozmarin

Cartofi copti 200 g | **25 lei**
smântână, unt, ceapsoară

Cartofi zdrobiți 200 g | **35 lei**
usturoi copt & trufe

Piure de cartofi 200 g | **15 lei**

Legume la grătar 150 g | **21 lei**

Sparanghel sauté 200 g | **32 lei**
unt, usturoi

Fasole verde 150 g | **25 lei**
roșii cherry, unt, ulei de măsline

Spanac sote 150 g | **29 lei**
usturoi copt și piper boabe

Orez sauté 150 g | **28 lei**
broccoli, ardei, sparanghel

Amestec de salată verde 100 g | **17 lei**
legume proaspete

Salată italiană cu rucola 100 g | **19 lei**
roșii cherry, parmesan

Salată americană coleslaw 70 g | **15 lei**



DESERTURI

New York Cheesecake | 35 lei

Cheesecake, sos de căpșuni, căpșuni proaspete, mentă

Chocolate Moelleux | 35 lei

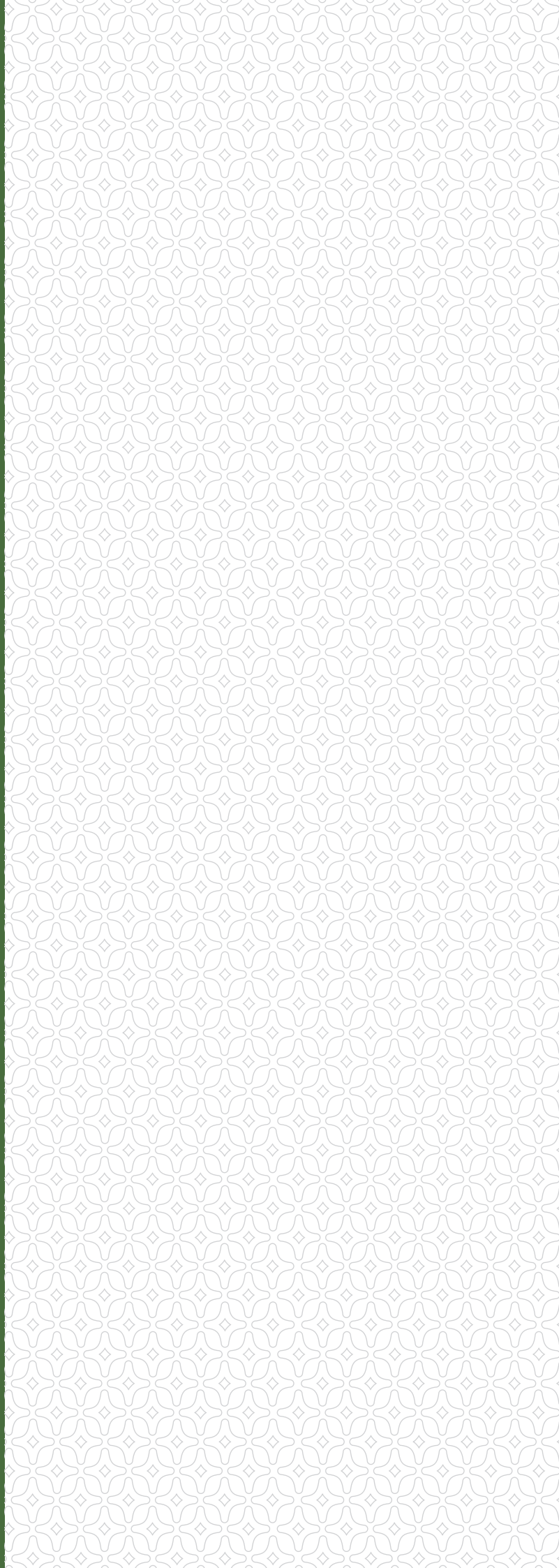
Lava cake, înghețată cu vanilie, fructe de pădure

Mousse de ciocolată & vișine | 35 lei

Mousse fin de ciocolată neagră 72% cu vișine

Orez cu lapte de cocos & mango | 35 lei

Sosuri dulci și cu bucăți de mango



**MENIU
BĂUTURI**
(RO)



CAFEA/CEAI

Ristretto 30 ml | **8 lei**

Espresso 60 ml | **9 lei**

Espresso decaff 60 ml | **9 lei**

Espresso double 120 ml | **17 lei**

Espresso macchiato 100 ml | **15 lei**

Espresso, lapte cald, spumă de lapte

Cappuccino 120 ml | **18 lei**

Espresso, lapte cald, spumă de lapte

Latte Macchiato 300 ml | **20 lei**

Espresso, lapte cald, spumă de lapte

Spanish Latte 300 ml | **25 lei**

Espresso, lapte cald, spumă de lapte,
topping de caramel

Irish Coffee 300 ml | **25 lei**

Espresso, Irish whiskey, frișcă

Frappe 300 ml | **25 lei**

Cafea instant, lapte, gheață,
topping de caramel, frișcă

Ceai 400 ml | **15 lei**

Mentă, verde, negru, ghimbir, mușețel, fructe

Ciocolată caldă 200 ml | **15 lei**

Lapte, mix de ciocolată

Ziva's Gold Cappuccino 120 ml | **35 lei**

Espresso, lapte cald, spumă de lapte,
foiță de aur comestibilă



BĂUTURI RĂCORITOARE

Coca Cola 250 ml | **9 lei**

Fanta 250 ml | **9 lei**

Sprite 250 ml | **9 lei**

Fuzetea 250 ml | **10 lei**

piersici, lămaie

Schweppes 250 ml | **10 lei**

tonic, mandarin, lemon, pink

Cappy Nectar 250 ml | **10 lei**

portocale, portocale roșii, piersici, pere

Apa plată/carbogazoasă 330 ml | **9 lei**

Apa plată/carbogazoasă 750 ml | **15 lei**

Evian plată/carbogazoasă 750 ml | **25 lei**

Fresh portocale/grapefruit/mix 250 ml | **20 lei**

Limonadă mentă 350 ml | **17 lei**

Red bull 250 ml | **18 lei**



BERE

BERE HALBĂ

Heineken 5,0% 250 ml | 12 lei

Heineken 5,0% 400 ml | 14 lei

Ciuc Premium Lager 5,0% 250 ml | 10 lei

Ciuc Premium Lager 5,0% 400 ml | 12 lei

BERE STICLĂ

Heineken 5,0% 400 ml | 11 lei

Ciuc Premium 5,0% 500 ml | 9 lei

Silva Strong Dark Lager 7% 500 ml | 12 lei

Desperados 5,9% 400 ml | 17 lei

Edelweiss Hefe Weissbier 5,3% 500 ml | 21 lei

Solca 4,8% 500 ml | 11 lei

Budweiser Budvar 5,0% 500 ml | 18 lei

BERE STICLĂ FĂRĂ ALCOOL

Heineken 0,0% 330 ml | 12 lei

Ciuc Radler Lămâie 0,0% 500 ml | 11 lei

Ciuc Radler Zmeură și Lămâie 0,0% 500 ml | 11 lei

Bundaberg 0,0% 375 ml | 21 lei

CIDRU

Strongbow Fructe de pădure 4,5% 330 ml | 12 lei

Strongbow Mere 4,5% 330 ml | 12 lei

Strongbow Rose Sec 4,5% 330 ml | 12 lei



WHISKY

WHISKEY AMERICAN

Jack Daniel's Old No. 7 | 18 lei
(SUA/40,0%)

Jack Daniel's Apple | 18 lei
(SUA/35,0%)

Jack Daniel's Single Barrel | 30 lei
(SUA/45,0%)

Gentleman Jack | 24 lei
(SUA/40,0%)

Woodford Reserve | 27 lei
(SUA/43,2%)

SCOTCH WHISKY DISTILAT O SINGURA DATĂ SAU AMESTECAT

The Macallan 12 YO | 35 lei
(Scotția/40,0%)

Glenfiddich Scotch Single Malt 15 YO | 39 lei
(Scotția/40,0%)

Chivas Regal 12 YO | 27 lei
(Scotția/40,0%)

WHISKEY IRLANDEZ

Slane Irish Whiskey | 16 lei
(Irlanda/40,0%)

Jameson | 28 lei
(Irlanda/40,0%)



SPIRTOASE

VODKA & GIN

Grey Goose (Franța/40,0%) | **31 lei**

Finlandia (Finlanda/40,0%) | **13 lei**

Skyv Vodka (SUA/40,0%) | **15 lei**

Bombay Sapphire (Anglia/40,0%) | **15 lei**

The Botanist (Scoția/46,0%) | **29 lei**

Hendrick's (Franța/41,4%) | **28 lei**

Bulldog London Dry Gin (Anglia/40,0%) | **25 lei**

TEQUILA

Patron Silver/Reposado | **32 lei**
(Mexic/40,0%)

Camino Real Blanco/Real Gold | **16 lei**
(Mexic/35,0% - 40,0%)

ROM

Bacardi Carta Blanca | **13 lei**
(Puerto Rico/37,5%)

Bacardi Carta Negra | **13 lei**
(Puerto Rico/37,5%)

Bacardi Spiced Rum | **13 lei**
(Puerto Rico/35,0%)

Diplomatico Reserva Exclusiva 12YO | **27 lei**
(Venezuela/40,0%)



LICHIOR, VERMUT & DIGESTIVE

Jägermeister | **14 lei**
(Germania/35,0%)

Martini Fiero | **13 lei**
(Italia/14,9%)

Martini Bianco | **13 lei**
(Italia/15,0%)

Martini Rosso | **13 lei**
(Italia/15,0%)

COGNAC, BRANDY & VIN ARS

Remy Martin VSOP | **39 lei**
(Franța/40,0%)

Metaxa Grand Fine | **55 lei**
(Grecia/40,0%)

Jidvei VSOP | **17 lei**
(România/40,0%)

BĂUTURI TRADIȚIONALE

Afinată Saber | **15 lei**
(Romania/30,0%)

Pălincă Zetea | **22 lei**
(Romania/50,0%)