



## MENIU MIC DEJUN À LA CARTE

### EggCellent Start | 28 Lei

două ouă | șuncă și cârnați prăjiți | cartofi mic dejun

### Omletă occidentală/Cafea sau ceai | 30 lei

trei ouă | șuncă | bacon | ceapa verde | ardei | telemea | cartofi mic dejun

### Omletă fit | 29 lei

trei albușuri de ouă | spanac | roșii | chives | măsline

### Avocado Crostini | 33 lei

pâine prăjită | două ouă poșate | cremă de avocado | ardei gras & roșii uscate

### Ouă Benny | 30 lei

două ouă poșate | jambon afumat | sos olandez | chives

### Scrob românesc | 29 lei

trei ouă | ceapă | șuncă | bacon | cârnați picanți | ardei | cartofi | telemea

### Platou pentru mic dejun rece | 39 lei

zacuscă de ardei și vinete | brânză proaspătă și mezeluri asortate |  
castravete | roșii cherry

### Granola Parfait | 23 lei

super amestecul nostru muesli | iaurt grecesc | fructe de sezon

### Clătite americane | 29 lei

frișcă | fructe de pădure | sirop de arțar

### Cafea sau ceai din partea casei

\*Micul dejun este servit între 8:00 – 11:00 AM



## MENIU DE POST

### Supă cremă de roșii coapte 350 g | 22 LEI

roșii /orez sălbatic | crutoane de focaccia | ceapă verde

### Rulouri vegetale crocante 220 g | 25 LEI

legume sotate cu arome asiatice | foi de springrolls | sos chili dulce

### Salată orientală de bulgur 350 g | 30 lei

bulgur | ardei | avocado | castraveți | năut | fasole roșie | ceapă verde | pătrunjel | ceapă roșie marinată | dressing oriental

### Tocana de năut și linte 325 g | 28 lei

ceapă roșie | concase de roșii | curry | chives | năut | linte

### Burger vegan 375 g | 44 lei

burger vegan | roșii | salată | castraveți murați | sos picant vegan | cartofi prăjiți | garnitura de salată

### Orez prăjit cu creveți 295 g | 39 lei

orez prăjit asiatic | legume asortate | creveți | glazură asiatică

### Noodles Thai 350 g | 39 lei

tăieței de orez | legume asortate | glazură asiatică | micro-verdețuri

### 'Cheesecake Vegan' cu zmeură 120 g | 34 lei

migdale | sirop de arțar | curmale | coajă de lămâie | caju | zmeură | miere

### Clătite cu dulceață 220 g | 22 lei

apă minerală | făină | esențe | dulceață



## SUPE & CREME

### Supă de pui & tăiței 400 g | 30 lei

legume | bucăți de pui | curry roșu | sos de soia

### Supă de ciuperci de pădure 450 g | 35 lei

ciuperci de pădure & shimeji | smântână | micro verdețuri

### Supă cremă de ghimbir & morcov 350 g | 30 lei

morcovi | șalotă | suc de ghimbir | lapte de cocos | bile crocante de cereale | ulei de pătrunjel | chives

## CIORBE

### Ciorbă de vacuță 350 g | 24 lei

carne de vacuță | cartofi | borș | legume de sezon | ardei iute | smântână | pâine

### Ciorbă rădăuțeană 350 g | 25 lei

piept de pui | smântână | ouă | ardei iute | făină | usturoi | morcov | pâine

### Ciorbă de burtă 350 g | 25 lei

burtă de vită | smântână | ouă | morcovi | ardei iute | pâine

## 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

mix de salată proaspătă | măslina kalamata | roșii cherry | ceapă roșie marinată | castraveți, brânză halloumi la grătar | pită crocantă | dressing din citrice & oregano

### Salată în stil thailandez cu carne de vită 350 g | 56 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 | salată iceberg | ridiche albă | sos sriracha thousand island | chives



## APERITIVE

**Burrata Pugliese** 250 g | **49 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  
chives, maioneză cu curry roșu

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

creveți tempura, emulsie sriracha, ridiche albă

**Colțunași asiatici** 175 g | **42 lei**

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

**Camembert la cuptor** 175 g | **59 lei**

brânză camembert | alune | fistic | nuci | merișoare | miere | pâine prăjită crocantă

**Rulouri de rață** 250 g | **35 lei**

piept de rață | legume sotate | sos de ostre | sos chili dulce



## 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 artisanale | 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 | cepșoară | vongole

### 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 | cepșoară

### Pacheri cu sos bolognese 300 g | 35 lei

paste proaspete | sos bolognese | mazăre | chives | parmezan | microgreens

### Lasagna alla emilia-romagna 375 g | 45 lei

foi de paste proaspete | sos de carne | sos bechamel | mozzarella | parmezan

\*Pastele sunt făcute în bucătăria restaurantului.  
La cerere, vă putem oferi paste din grâu integral sau fără gluten (spaghetti)



## FELURI PRINCIPALE

### Piccata de pui 425g | 49 Lei

piept de pui | unt | usturoi | vin alb | lămâie | capere | pătrunjel | paste proaspete | sparanghel

### Pui crocant cu parmesan 450g | 53 Lei

piept de pui | crustă crocantă | sos de roșii | mozzarella | parmesan | cartofi cu rozmarin | broccoli

### Pui Marsala 425g | 55 Lei

piept de pui | vin de marsala | smântână | ceapă verde | ciuperci sauté | fettuccini proaspăt cu unt & cepșoară | fasole verde & roșii cherry

### Coaste de porc la grătar (BBQ) 425g | 89 Lei

coaste de porc condimentate | sos barbeque | cartofi prăjiți | salată coleslaw

### Creveți la cuptor 275g | 75 Lei

roșii cherry | usturoi | vin alb | pătrunjel | ceapă verde | pâine prăjită

### Surf & Turf 425g | 120 Lei

us filet mignon & creveți la grătar | cartofi mici copti | sparanghel în unt

### Porc la cuptor în stil țigănesc 425 g | 65 lei

ceafă de porc la cuptor | sos de ardei | cartofi mici | zucchini sotat

### Gulaș de mistreț și găluște 450 g | 65 lei

ragout de mistreț | găluște aurii | salată de castraveți

### Mușchi de cerb „vânătoresc” 425g | 107 lei

mușchi de cerb | piure de rădăcinoase | găluște | fasole verde în bacon

### Chifteluțe din ciuperci 425 g | 49 lei

ciuperci mixte de pădure (hrib și gălbiori) | varză de bruxelles | orez pe aburi



## BURGER

### **Burger Ziva 485g | 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 475g | 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

### **Burgerul de pui 455g | 57 Lei**

chiflă brioșă | chiftea din carne de pui | sos haidari | salată | roșie | cartofi prăjiți | salată coleslaw

## PEȘTE & FRUCTE DE MARE

### **Somon norvegian cu glazură teriyaki 375 g | 69 lei**

orez prăjit auriu și sparanghel și micro năsturel tăiat mărunt

### **File branzini 360 g | 64 lei**

file de biban de mare prăjit în tigaie | sparanghel | roșii cherry & spanac | risotto | năsturel micro

### **Gambero 475 g | 59 lei**

creveți | ceapă verde | usturoi | piper multicolor | sos de roșii | orez jasmine | fasole verde | năsturel micro

### **Fish & chips crocanți 360 g | 65 lei**

file de cod crocant | panko | cartofi prăjiți | mix de salată | sos tartar



## XO—GRĂȚAR ȘI CUPTOR PE CĂRBUNE\*

**Antricot** (Argentina) 250 g | **105 Lei**

**Mușchi de vită** (Uruguay) 250 g | **120 Lei**

**T-Bone Steak** (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**

**Piept de pui la grătar** 180 g | **32 Lei**

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

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





## GARNITURI/SALATE

**Cartofi prăjiți 200 g | 12 lei**

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

**Cartofi copti | smântână | unt | chives 200 g | 25 lei**

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

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

**Legume la grătar 150 g | 21 lei**

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

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

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

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

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

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

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



## DESERTURI

**New York Cheesecake** 150 g | **35 lei** 

cheesecake | sos de căpșuni | căpșuni proaspete | mentă

**Chocolate Moelleux** 180 g | **35 lei** 

lava cake | înghețată cu vanilie | fructe de pădure

**Mousse de ciocolată & vișine** 150 g | **35 lei** 

mousse fin de ciocolată neagră 72% cu vișine

**Creme brûlée grand marnier** 160 g | **25 lei**

cremă de grand marnier | zahăr ars/înghețată

**Tarta cu mere și sos vanilie** 180 g | **33 lei**

foietaj | mere | nuci | sos vanilie



## MENIU PENTRU COPII

### Pui crispy & cartofi prăjiți 250 g | 25 lei

piept de pui | pesmet panko | ouă | cartofi prăjiți | sos roz | roșii

### Penne cu sos cremos si piept de pui 325 g | 30 lei

paste | piept de pui | unt | smântână | parmezan | busuioc

### Spaghetti bolognese 275 g | 26 lei

paste proaspete | sos bolognese | parmezan | busuioc

### Pizza junior 350 g | 18 lei

focaccia | sos de roșii | salam | ardei | mozzarella | parmesan

### File de lup de mare în aluat tempura cu orez prăjit 250 g | 25 lei

file de pește | orez | aluat tempura | zucchini | unt | lămâie

### Clătite cu ciocolată 125 g | 14 lei

ouă | lapte | făină | nutella | sirop de fructe

### Clătite cu gem de sezon 125 g | 14 lei

ouă | lapte | făină | dulceață



## CLUBUL VIP PENTRU FRIPTURĂ WAGYU\*

File de vită japoneză Miyazaki A5

Antricot vită japoneză Wagyu <sup>4</sup>/<sub>5</sub>

Filet mignon vită japoneză Wagyu A5

Filet mignon vită Uruguay Charrua Wagyu <sup>6</sup>/<sub>7</sub>

File de vită australiană Wagyu <sup>4</sup>/<sub>5</sub>

---

\*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