



TOAMNA LA ZIVA

preparate de sezon



SUPE



Supă Cremă de Cartofi & Praz 400 g | 30 lei

cartofi, praz, smântână, bacon crocant și crutoane cu usturoi copt



PASTE PROASPETE



Paccheri cu Dovleac & Gorgonzola 390 g | 45 lei

paste, cremă de dovleac copt, gorgonzola, parmezan, semințe de dovleac și salvie

Pappardelle cu Ragù de Porc & Vită 420 g | 49 lei

paste proaspete, ragù de porc și vită gătit lent, roșii, vin roșu, parmezan și ierburi

Fettuccine cu Salsiccia & Cremă de Ardei Copt 430 g | 54 lei

paste proaspete, cremă de ardei copt, salsiccia, parmezan, usturoi și pătrunjel



PEȘTE



Somon, Risotto & Sos de Muștar 350 g | 75 lei

file de somon, risotto cremos cu parmezan, sos de muștar, susan și o notă de teriyaki

Doradă la Grătar & Cartofi cu Sare 450 g | 89 lei

doradă la grătar, cartofi cu sare, legume de sezon și sos de lămâie cu ierburi



RESTAURANT ZIVA



TOAMNA LA ZIVA

preparate de sezon



CARNE



Pulpă de Rață & Fructe de Pădure 500 g | 76 lei

pulpă de rață gătită lent, varză roșie, sos de fructe de pădure și cartofi mici

Pulpă de Curcan & Sos de Prune 500 g | 56 lei

pulpă de curcan gătită lent, piure de morcovi și sos de prune



DESERT



Clătite cu Mere Caramelizate & Scorțișoară 300 g | 28 lei

clătite calde, mere caramelizate în unt, scorțișoară și înghețată

Duo Mousse de Ciocolată Albă și Neagră 180 g | 30 lei

mousse de ciocolată albă și neagră, caramel sărat și crumble crocant

Tartă Caldă de Mere 270 g | 30 lei

mere caramelizate, scorțișoară și înghețată

RESTAURANT ZIVA





MIC DEJUN

Servit între orele 8:00 – 11:00



Ingrediente proaspete · Preparate la comandă

✦ RECOMANDAREA CASEI ✦ EggCellent Start 350 g | 35 lei

două ouă, șuncă și cârnați prăjiți crocant, cartofi mic dejun condimentați – un început de zi energizant

· *clasic* · *consistent* · *preferat*

Omletă occidentală 380 g | 35 lei

trei ouă, șuncă, bacon, ceapă verde, ardei colorați, telemea de oaie, cartofi mic dejun – generoasă și sățioasă

· *consistent* · *proteic*

Avocado Crostini 300 g | 36 lei

pâine cu 7 semințe prăjită, două ouă poșate cu gălbenuș moale, avocado, ardei gras & roșii uscate

· *vegetarian* · *light* · *trendy*

Ouă Benny 280 g | 33 lei

două ouă poșate pe pâine cu 7 semințe, bacon de calitate, sos olandez catifelat, pătrunjel aromat

· *clasic* · *rafinat*

Scrob Românesc 320 g | 29 lei

trei ouă, ceapă, cârnați picanți de casă, ardei, cartofi aurii, telemea – rețeta bunicii, cu stil

· *românesc* · *tradițional* · *consistent*

Granola Parfait 280 g | 29 lei

super amestec musli crocant, iaurt grecesc cremos, fructe de sezon proaspete – ușor și plin de energie

· *vegetarian* · *light* · *sănătos*

Clătite americane 300 g | 31 lei

clătite pufoase în stil american, frișcă bătută, fructe de pădure proaspete, sirop de arțar

· *dulce* · *indulgent* · *brunch*



APERITIVE

Început de masă



Preparate zilnic în bucătărie · Ingrediente selectate · Porții generoase

✦ **RECOMANDAREA CASEI** ✦ **Burrata Pugliese** 250 g | 49 lei

burrata italiană cremoasă, salată verde proaspătă, roșii cherry, pesto genovez

· vegetarian · italian · signature

Duo Somon & Avocado 250 g | 65 lei

somon afumat & crud cu arome asiatice, avocado crem, roșii uscate,
maioneză cu curry roșu

· fresh · rafinat · mare

Creveți iuți & crocanți 225 g | 55 lei

creveți în crustă tempura aurie, emulsie sriracha picantă, textură perfectă

· cold · picant · crocant

Carpaccio de vită 250 g | 72 lei

vrăbioară de vită tranșată fin, lipie crocantă, ulei de măsline extravirgin, parmezan
maturat, mix de salată, pesto

· rafinat · rece · italian

Hummus cu Pita Caldă 300 g | 21 lei

hummus cremos de casă cu tahini, lămâie, usturoi și paprika afumată, servit cu pita
caldă a casei

· vegan · signature

Roșii Cherry Confiat cu Feta 180 g | 34 lei

roșii cherry confiate lent în ulei cu usturoi și oregano, feta proaspătă,
busuioc, servit cu pita caldă a casei

· vegetarian · signature · mediteranean

Bruschette cu Roșii 200 g | 27 lei

bagheta prăjită pe grătar, roșii de sezon proaspete, busuioc proaspăt,
ulei de măsline extravirgin – 4 bucăți

· vegetarian · clasic · proaspăt

Bruschette cu Prosciutto Crudo 200 g | 29 lei

bagheta prăjită pe grătar, prosciutto crudo fin, salată proaspătă – 4 bucăți

· italian · rafinat · aperitiv

Bruschette cu Mini Mozzarella și Roșii Cherry 200 g | 29 lei

bagheta prăjită pe grătar, mini mozzarella cremoasă, roșii cherry confiate,
busuioc proaspăt – 4 bucăți

· vegetarian · italian · fresh

Frigărui cu Carne de Pui și Usturoi 250 g | 29 lei

pulpă de pui marinată în iaurt grecesc, lămâie, usturoi și condimente mediteraneene,
gătită pe grătar – servită cu sos de usturoi de casă

· cold · mediteranean · proteic



APERITIVE · TO SHARE

Aperitive de împartit



Toate platourile sunt gândite pentru a fi împărtășite și savurate împreună

✦ RECOMANDAREA CASEI ✦ **Platou Mediteranean 1200 g | 140 lei**

o selecție generoasă de savori mediteraneene – hummus cremos, feta, salam italian picant, măslina, ardei copti, castraveți, roșii cherry, mozzarella – servite cu pita caldă a casei

· to share · signature · 4 pers.

Platou Bruschette 800 g | 80 lei

baghetă prăjită pe grătar, cu 4 topping-uri – roșii de sezon & busuioc
· mini mozzarella & roșii cherry · avocado · prosciutto crudo

· to share · 4 pers. · variat

ZIVA BOWLS

Un fel complet într-un bol



Fiecare bol include garnitură de orez aromat · Porții generoase · Servite fierbinți

Porc în Stil Asiatic Bowl 400 g | 44 lei

porc în sos de soia, usturoi, miere și ulei de susan, legume wok (morcov, ardei, broccoli)
servit cu orez aromat și susan prăjit

· asian · ușor picant · aromat

Pui Toscan Bowl 450 g | 45 lei

piept de pui în sos toscan cremos – roșii uscate la soare, smântână, usturoi, parmezan
și busuioc proaspăt; servit cu orez aromat și parmezan răzuț

· italian · cremos · consistent



SUPE

Calde și reconfortante



Supă de pui & tăiței 400 g | 30 lei

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

· cald · reconfortant

Supă de ciuperci de pădure 450 g | 38 lei

ciuperci de pădure & shimeji, smântână, micro năsturel

· vegetarian · cremos

CIORBE

Rețete românești autentice



Ciorbă de văcuță 350 g | 31 lei

carne de văcuță, cartofi, borș, legume de sezon, ardei iute

· românesc · tradițional

Ciorbă rădăușeană 350 g | 31 lei

piept de pui, smântână, ouă, ardei iute, făină, usturoi, morcov

· românesc · bucovinean

SALATE

Proaspete, de sezon



Ingrediente proaspete zilnic · Dressing—uri preparate în casă · Focaccia artizanală inclusă

✦ RECOMANDAREA CASEI ✦ Salată Caesar cu pui 350 g | 45 lei

salată crocantă, crutoane din focaccia de casă, sos caesar clasic

cu parmezan maturat, piept de pui fraged la grătar

· clasic · proteic · preferat

Salată de creveți crocanți 250 g | 48 lei

creveți tempura aurii, salată iceberg, sos sriracha, micro năsturel — textură și prospețime

· mare · crocant · fresh

Salată Grecească 350 g | 41 lei

roșii de sezon, castravete crocant, ardei gras, ceapă roșie, măsline,

feta, oregano, ulei de măsline extravirgin

· vegetarian · light · mediteranean

Salată cu Pui și Bacon Crocant 350 g | 39 lei

piept de pui la grătar, bacon crocant, salată verde, roșii cherry,

cheddar maturat, dressing de casă cu boia și miere

· proteic · consistent · preferat

Salată cu Somon Afumat 350 g | 49 lei

somon afumat de calitate, varză, castraveți, morcovi, țelină, dressing de citrice proaspăt

· fresh · light · mare

Salată de Primăvară cu Vrabioară 350 g | 41 lei

salată verde proaspătă, vinegretă de citrice, roșii cherry, nucă prăjită, pară coapă și felii

de vrăbioară suculentă

· light · rafinat · sezon



PASTE & RISOTTO

Făcute în bucătăria restaurantului



Paste proaspete artisanale · La cerere: grâu integral sau fără gluten

Spaghetti AOP 275 g | 35 lei

spaghetti proaspete, usturoi aurit în ulei de măsline extravirgin,
peperoncino — simplitate italiană perfectă

· *vegan* · *clasic italian* · *simplu*

✦ RECOMANDAREA CASEI ✦ Spaghetti Carbonara 300 g | 45 lei

spaghetti proaspete, guanciale italian, gălbenuș de ou catifelat, piper negru proaspăt
măcinat, parmezan, pecorino romano maturat — rețeta romană autentică

· *clasic roman* · *signature* · *rafinat*

Pappardelle cu vită & ciuperci 325 g | 75 lei

paste proaspete artisanale, vită succulentă înăbușită, ciuperci de pădure,
ceapă verde, sos cremos de smântână, parmezan maturat

· *consistent* · *rafinat* · *bogat*

Spaghete cu creveți 350 g | 75 lei

spaghetti proaspete, creveți succulenți, roșii cherry, unt cu ierburi — mare și paste în
armonie perfectă

· *mare* · *italian* · *rafinat*

Gnocchi quattro formaggi 350 g | 45 lei

gnocchi pufoase, parmezan, cheddar maturat, gorgonzola cremos,
smântână, nucă prăjită, micro verdețuri

· *vegetarian* · *cremos* · *indulgent*

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

orez arborio cremos, ciuperci de pădure aromate, smântână, parmezan maturat,
cremă de trufe, cepșoară — rafinament pur

· *vegetarian* · *rafinat* · *trufe*

Risotto cu fructe de mare & șofran 300 g | 89 lei

amestec generos de fructe de mare, orez cremos arborio infuzat cu șofran,
vin alb, unt proaspăt, năsturel de grădină

· *mare* · *rafinat* · *signature*

Risotto cu midii negre 350 g | 49 lei

midii negre, orez cremos arborio, vin alb sec, usturoi, ceapă caramelizată
și smântână — aromă pură de mare

· *mare* · *clasic* · *aromat*



FELURI PRINCIPALE

Preparate cu pasiune



Carne selectată · Gătită la comandă · Garnitură inclusă

PUI

Piccata de pui 425g | 55 lei

piept de pui în crustă aurie, unt, usturoi, vin alb, lămâie, capere — servit cu paste proaspete și sparanghel

· italian · rafinat · aromat

✦ RECOMANDAREA CASEI ✦ Pui crocant cu parmezan 450 g | 72 lei

piept de pui în crustă de parmezan, sos de roșii aromat, mozzarella topită, cartofi cu rozmarin, broccoli

· crocant · consistent · preferat

Pui Marsala 425g | 72 lei

piept de pui în sos de vin marsala, smântână, ceapă verde, ciuperci săute, fettuccine proaspete cu unt, fasole verde cu roșii cherry

· italian · cremos · rafinat

Pulpă de Pui cu Legume 350 g | 45 lei

pulpă dezosată, ardei colorați, sos sweet chilli, sos de soia, morcov, dovlecei, sos teriyaki și varză — servită cu cartofi mici aurii — inspirație asiatică

· asian · aromat · consistent

VITĂ

Obrăjori de Vită la Cuptor cu Piure de Trufe 350 g | 90 lei

obrajori de vită înăbușiți lent la cuptor până la frăgezime, piure cremos de cartofi cu pastă de trufe, rozmarin și sos brun bogat

· slow cook · rafinat · trufe · signature

Vrăbioară cu Cartofi a la Ziva 450 g | 65 lei

vrăbioară de vită, cartofi feliați, ceapă, bacon, ceapă verde și sos special de tartar

· grătar · consistent · clasic

PORC

Coaste de porc la grătar (BBQ) 425g | 97 lei

coaste de porc condimentate și gătite lent, sos barbecue, cartofi prăjiți aurii, salată coleslaw crocantă

· bbq · consistent · american

Mușchiuleț de Porc cu Sos Gorgonzola 400 g | 65 lei

mușchi de porc fraged, sos cremos de gorgonzola, broccoli la abur, sfeclă roșie caramelizată, cartofi

· cremos · rafinat · consistent

Șnițel de Porc cu Sos Chimichurri 400 g | 54 lei

cotlet de porc bătut și prăjit în crustă crocantă, sos chimichurri proaspăt cu ierburi, cartofi, lămâie

· crocant · argentinian · consistent

Chifteluțe în Stil Asiatic cu Piure de Morcov 300 g | 59 lei

chifteluțe fragede din carne tocată cu pesmet și pătrunjel, servite cu piure catifelat de morcov cu unt și smântână

· asian · delicat · aromat



RAȚĂ ȘI CURCAN

Piept de Rață cu Legume 350 g | 83 lei

piept de rață gătit la roze, roșii cherry, ardei colorați, ceapă, dovlecel
– servit împreună cu garnitura de gnocchi – elegant și succulent

· rafinat · sezon · consistent

Piept de Curcan cu Sos Gorgonzola 380 g | 58 lei

piept de curcan, ulei de măsline, gorgonzola, parmezan, unt, smântână,
rozmarin, servit alături de cartofi mici aurii

· rafinat · cremos · consistent

SPECIALITATEA CASEI

✦ RECOMANDAREA CASEI ✦ **Surf & Turf** 425g | 150 lei

filet mignon de vită & creveți la grătar, cartofi mici copti cu ierburi,
sparanghel în unt – experiența supremă

· signature · premium · carne & mare



BURGERI & MORE

La chiflă brioșă



Carne de vită proaspătă · Pâine brioșă coaptă zilnic · Cartofi prăjiți incluși

✦ RECOMANDAREA CASEI ✦ **Burger Ziva 485g | 61 lei**

chiflă prăjită, carne tocată de vită 100%, ceapă & ciuperci sauté, cheddar galben topit, bacon crocant, salată, roșie, murături, sos burger de casă — cu cartofi prăjiți aurii

· signature · consistent · preferat

Burger de Pui 455g | 57 lei

chiflă, chiftea succulentă din carne de pui, sos burger de casă, salată crocantă, roșie, cartofi prăjiți și salată coleslaw

· pui · consistent · clasic

Pulled Pork 500 g | 43 lei

ceafă de porc gătită lent ore întregi, frăgezită și desfăcută în fâșii, cu cartofi prăjiți, muștar, ardei iute și servită în chiflă de focaccia caldă

· slow cook · bbq · consistent

Pui Crispy & Cartofi Prăjiți 250 g | 39 lei

piept de pui în crustă crocantă de panko, cartofi prăjiți aurii, sos roz de casă — crocant și delicios

· crocant · preferat



PEȘTE & FRUCTE DE MARE

Din mare, la masă



Pește · Fructe de mare de calitate · Preparate la comandă

✦ **RECOMANDAREA CASEI** ✦ **Somon Norvegian cu Glazură Teriyaki** 375g | 82 lei

file de somon norvegian cu glazură teriyaki caramelizată, orez prăjit auriu cu ierburi, sparanghel crocant, micronăsturel

· mare · signature · rafinat

Fish & Chips Crocanți 360 g | 65 lei

file de cod crocant în crustă panko aurie, cartofi prăjiți, mix de salată proaspătă, sos tartar de casă — clasic britanic

· crocant · clasic · consistent

Caracatiță în Stil Mediteranean 220 g | 125 lei

caracatiță fragedă gătită lent, sos de roșii aromat, ulei de măsline extravirgin, capere, roșii cherry, măsline — savori mediteraneene autentice

· mediteranean · rafinat · premium

Creveți la Cuptor 275g | 75 lei

creveți succulenți la cuptor cu roșii cherry, usturoi, vin alb, pătrunjel proaspăt, ceapă verde și baghetă prăjită crocantă

· cald · aromat · mediteranean

Creveți în Sos de Vin Alb 300 g | 65 lei

creveți în sos fin de vin alb, roșii cherry, unt, salvie proaspătă, serviți alături de baghetă prăjită crocantă — eleganță pe farfurie

· rafinat · aromat · mare

Redfish cu Risotto, Radicchio & Vinegretă de Citrice 450 g | 59 lei

file de redfish cu crusta de cartofi aurie, risotto cremos cu radicchio, vinegretă proaspătă de citrice — echilibru perfect de arome

· rafinat · italian · consistent

✦ **PENTRU DOI · TO SHARE**

✦ **RECOMANDAREA CASEI** ✦ **Tigaie cu Fructe de Mare** 1200 g | 250 lei

creveți, caracatiță fragedă, cocktail de fructe de mare, midii negre, usturoi, vin alb, unt și baghetă la cuptor caldă — o sărbătoare a mării pentru doi

· to share · premium · 2 persoane · signature



XO—GRĂȚAR & CLASICE LA CUPTOR

Gătite pe cărbune



Carne selectată premium · Grătar pe cărbune · Servite cu sos la alegere

XO—GRĂȚAR · CĂRBUNE

✦ RECOMANDAREA CASEI ✦ Antricot 250 g | 135 lei

antricot de vită argentiniană cu marmurare naturală, grătat la cărbune la temperatura dorită — savoare și sucuri concentrate

· Argentina · premium · grătar

Mușchi de Vită 250 g | 140 lei

mușchi de vită uruguayana charrua, frăgezime excepțională, grătat la foc viu — piesa cea mai nobilă

· uruguay · premium · signature

toate fripturile sunt servite cu un sos la alegere: piper verde & cognac · gorgonzola · bbq · madeira · ciuperci de pădure · chimichurri

CLASICE LA GRĂȚAR

Frigărui cu Piept de Pui Yakitori 250 g | 42 lei

piept de pui rumenit la grătar, marinat în sos yakitori dulce—sărat, ardei proaspeți

· cald · mediteranean · proteic

Frigărui cu Pui și Usturoi 250 g | 29 lei

pulpă de pui marinată în iaurt grecesc, lămâie și condimente mediteraneene, gătite pe grătar, sos de usturoi de casă

· cald · mediteranean · proteic

Frigărui cu Creveți Teriyaki 200 g | 47 lei

creveți marinați în sos teriyaki, gătiți pe grătar la perfecțiune — dulce—sărat în echilibru

· mare · asian · aromat

Piept de Pui la Grătar 450 g | 32 lei

piept de pui marinat și gătit pe grătar, succulent și ușor — baza perfectă sau adăție la orice garnitură

· light · proteic · simplu

Piept de Curcan la Grătar 180 g | 39 lei

piept de curcan marinat și gătit pe grătar, fraged și aromat — o alternativă lejeră și gustoasă

· light · proteic · grătar



MENIU PENTRU COPII

Pentru micii noștri musafiri



Porții gândite pentru copii · Ingrediente proaspete · Fără conservanți

✦ RECOMANDAREA CASEI ✦ **Mini Burger cu Cartofi Prăjiți** 200 g | 29 lei

mini burger cu carne de vită 100%, brânză cheddar, salată, roșii, ketchup — în chiflă moale prăjită pe grătar; cu cartofi prăjiți crocanți

· kids · preferat · consistent

Pui Crispy & Cartofi Prăjiți 300 g | 32 lei

piept de pui în crustă crocantă de panko, cartofi prăjiți aurii, sos roz de casă — crocant și delicios

· kids · crocant · preferat

Penne cu Sos Cremos și Pui 325g | 28 lei

paste penne, piept de pui fraged, unt, smântână, parmezan — simplu, cremos și delicios

· kids · paste · cremos

Spaghetti cu Sos de Roșii 275g | 25 lei

paste în sos de roșii aromat cu busuioc proaspăt și usturoi, parmezan răzuit — simplu și delicios

· kids · vegetarian · clasic

Pizza Junior 350 g | 18 lei

focaccia de casă, sos de roșii, salam, ardei, mozzarella și parmezan — pizza mică pentru poftă mare

· kids · pizza · savuros

Wrap cu Pui 250 g | 23 lei

piept de pui fraged, cartofi prăjiți, salată crocantă, lipie moale și sos — ușor de ținut și de mâncat

· kids · light · practic



GARNITURI & SALATE

La alegere



Toate garniturile sunt preparate proaspăt la comandă

GARNITURI

Cartofi prăjiți 200 g | 15 lei

cartofi pai aurii și crocanți – clasicul preferat

· *clasic* · *crocant*

Mini cartofi copti la cuptor 200 g | 21 lei

mini cartofi copti cu rozmarin proaspăt și ulei de măsline

· *clasic* · *cremos*

Cartofi copti 200 g | 25 lei

cartofi copti cu smântână și pătrunjel de grădină proaspăt

· *clasic* · *cremos*

Cartofi zdrobiți 200 g | 35 lei

cartofi zdrobiți cu usturoi copt și cremă de trufe – rafinement simplu

· *trufe* · *rafinat*

Piure de cartofi 200 g | 15 lei

piure cremos de cartofi cu unt și smântână – comfort food clasic

· *clasic* · *cremos*

Piure de cartofi cu trufe 200 g | 20 lei

piure de cartofi cu unt, smântână și cremă de trufe – versiunea de lux

· *trufe* · *premium*

Legume la grătar 200 g | 25 lei

ardei, vinete și dovlecei la grătar cu ulei de măsline și ierburi

· *vegetarian* · *light*

Fasole verde 150 g | 25 lei

fasole verde cu roșii cherry, unt și ulei de măsline extravirgin

· *vegetarian* · *fresh*

Orez sauté 150 g | 28 lei

orez sauté cu broccoli, ardei colorați – colorat și sănătos

· *vegetarian* · *sănătos*

Cartofi Dippers 150 g | 18 lei

cartofi dippers cu sos de casă – ideali ca gustare

· *crocant* · *snack*

Piure de Morcovi 150 g | 21 lei

morcovi, unt, smântână – catifelat și ușor dulce

· *vegetarian* · *light*

Cartofi a la Ziva 250 g | 21 lei

cartofi feliați rumeniți, ceapă, bacon crocant, ceapă verde – gustul copilăriei

· *clasic* · *crocant*



SALATE

Amestec de Salată Verde 100 g | 25 lei

roșii cherry, parmezan, mix de salată și dressingul casei din citrice

· *vegetarian* · *light*

Salată Americană Coleslaw 70 g | 18 lei

varză proaspătă, morcov și maioneză – crocantă și răcoritoare

· *clasic* · *american*

Salată Asortată 150 g | 18 lei

roșii, castraveți și ceapă, cu ulei de măsline și oțet – prospețime simplă

· *vegetarian* · *fresh*

SOSURI & DIVERSE

Sos BBQ 60 g | 8 lei

Sos Gorgonzola 60 g | 9 lei

Sos de Piper Verde și Coniac 60 g | 9 lei

Sos de Ciuperci de Pădure 60 g | 14 lei

Sos Roz 60 g | 8 lei

Sos Tzatziki 60 g | 8 lei

Maioneză 60 g | 6 lei

Ketchup 60 g | 6 lei

Castraveți Murați 200 g | 10 lei

Dulceață 60 g | 7 lei

Guanciale 60 g | 16 lei

Focaccia 60 g | 5 lei

Iaurt 60 g | 7 lei

Parmezan 60 g | 11 lei

Somon Afumat 60 g | 14 lei



DESERTURI

Nota dulce



Preparate zilnic în bucătăria noastră · Ingrediente naturale

✦ **RECOMANDAREA CASEI** ✦ **New York Cheesecake** 150 g | 35 lei

cheesecake clasic în stil new-yorkez cu bază crocantă, sos de căpșune proaspăt și fructe proaspete de sezon, decorat cu mentă

· *vegetarian* · *clasic* · *preferat*

Chocolate Moelleux 180 g | 35 lei

lava cake cu centru cald de ciocolată neagră curgătoare, înghețată cu vanilie, fructe proaspete de sezon – indulgență pură

· *vegetarian* · *ciocolată* · *cald & rece*

Pavlova 200 g | 35 lei

beza crocantă la exterior și pufoasă la interior, cremă de vanilie și fructe proaspete de sezon

· *vegetarian* · *light* · *fructe*

Profiterole cu Cremă de Vanilie 150 g | 35 lei

choux-uri pufoase umplute cu cremă de vanilie, înghețată artizanală, smântână bătută și sos cald de ciocolată turnată

· *vegetarian* · *clasic* · *indulgent*

Clătită a la Ziva 250 g | 38 lei

clătită fină de casă cu cremă de brânză, portocală, amaretto și fructe proaspete de sezon – un deliciu marca Ziva

· *vegetarian* · *dulce* · *kids-friendly*

Clătite cu ciocolată 250 g | 24 lei

clătite fine de casă cu Nutella – simple și delicioase, pentru sufletele dulci

· *vegetarian* · *dulce* · *kids-friendly*

Clătite cu dulceață 250 g | 24 lei

clătite fine de casă cu dulceață de sezon – gust de acasă

· *vegetarian* · *tradițional* · *dulce*

Înghețată 100 g | 12 lei

înghețată artizanală – întreabă ospătarul pentru aromele zilei

· *vegetarian* · *dulce* · *sezon*



CLUBUL VIP

Experiența Wagyu



Rezervare necesară cu 7 zile înainte · Plata în momentul rezervării

Clubul VIP pentru Friptură Wagyu — o experiență culinară de excepție

File de Vită Japoneză Miyazaki A5

vită japoneză miyazaki, clasa A5 — cea mai înaltă gradație de marmurare, textură ca untul, aromă de excepție

· Japonia · premium · wagyu

Antricot Vită Japoneză Wagyu $\frac{4}{5}$

antricot wagyu cu marmurare $\frac{4}{5}$, succulent și intens ca aromă — o felie de lux japonez

· Japonia · premium · wagyu

Filet Mignon Vită Japoneză Wagyu A5

filet mignon wagyu A5, fragezime neegalată, topit în gură — vârful piramidei bovine

· Japonia · premium · wagyu

Filet Mignon Uruguay Charrua Wagyu $\frac{6}{7}$

filet mignon uruguayan cu marmurare $\frac{6}{7}$ — eleganță sud-americană și savoare intensă

· Uruguay · premium · wagyu

File de Vită Australiană Wagyu $\frac{4}{5}$

vită australiană wagyu cu marmurare $\frac{4}{5}$ — echilibru perfect între savoare și frăgezime

· Australia · premium · wagyu

Specialitatea se alege la rezervare · Minim 4 persoane recomandat · Selecția disponibilă confirmată la rezervare



<https://valori-nutritionale.ro/restaurant/ziva-restaurant>