

MENIU BUCĂTĂRIE

APERITIVE

început ușor și frumos

RISOTTINO

orez Arborio cu sparanghel,
fenicul, trufe și parmezan
250 g • 31,9 lei

SALATĂ DE VINETE COAPTE

cu chutney de roșii, maioneză cu chives, dulceață
de ardei iute și pâine prăjită
350 g • 24,9 lei

TARTAR CU SORBET DE CASTRAVEȚI

tartar de ton marinat cu sorbet
de castraveți și lime
200 g • 36,6 lei

TO SHARE

de pus la mijloc

BRÂNZĂRESCU

selecție din raiul brânzeturilor
românești, lângă dulceață de nuci
verzi, de ardei iute și măsline
550 g • 74,8 lei

CĂRNURI FINE

selecție de specialități autohtone
autentice, cu pastrame afumate, jamboane,
vânat și curcan copt la jar
550 g • 74,8 lei

MĂSLINE ÎN ULEI DE PORTOCAL

invitație la masă, cu măsline
marinate în casă cu
ulei de portocale
150 g • 22 lei

SALATE

cu de toate

NOR LA BORCAN

cu salată romană, baby spanac,
mango, roșii cherry, papaya,
quinoa, tapioka, in, migdale
și dressing de arțar
260 g • 31,4 lei

MADE IN FRANCE

salată mândră cu frunze
verzi, brânză Camembert,
quinoa, caise și dressing
de zmeură
400 g • 41,6 lei

SUPE

extrasorbibile

BORȘ ROMÂNESC

farfurie caldă din cultura
populară, cu carne de pui
rumenită, anghinare,
sparanghel și țelină
200 g • 16,9 lei

CREMĂ À LA FRANÇAISE

rețetă catifelată cu praz,
vinete coapte, cartofi, pancetta,
chipsuri de sfeclă și spumă
de pătrușel cu mere
300 g • 16 lei

CAESAR

foi de salată romană, pancetta, crutoane, roșii
cherry, semințe coapte și, la alegere,
cu pui / somon / ton
400 g • 34,4 lei / 36,6 lei / 37,8 lei

MEDITERANEANĂ CU FRUCTE DE MARE

senzație de la malul mării cu midii, creveți
Black Tiger, caracatiță, sos de roșii,
măsline Kalamata și puțin usturoi
380 g • 27,8 lei

PASTE

fatto de casă

LINGUINE CU CREVEȚI

făcute în casă și italienezate cu
roșii, vin alb, busuioc
și usturoi
400 g • 43,9 lei

PAPARDELLE POLLO

late și plate cu piept de pui rumenit
pe cărbuni și cremă de spanac, sos
alb cu pancetta și parmezan
350 g • 39,8 lei

FETTUCCINE CU TRUFE ȘI SPARANGHEL

cu origini din Toscana, într-o rețetă de-a
noastră cu trufe, sparanghel,
vin alb și parmezan
400 g • 40,9 lei

PASĂRE

carne ușoară

LE CANARD

piept de rață franțuzificat în stil mediteranean, cu sos de prune afumate și piure de țelină cu mure, zmeură și cimbrishor
320 g • 57,5 lei

PUI ÎN VID

piept gătit în sous-vide, dar cu pielea crocantă, piure de cartofi cu chimen și sofran, ficăței de pui cu ceapă și chipsuri de parmezan
400 g • 41,9 lei

MR. BLACK

schnitzel elegant de curcan, în costum negru, întins cu grație pe cartofi mov și acoperit cu flori de sfeclă și dressing de parmezan
450 g • 43,9 lei

PEȘTE

à votre santé

PĂSTRĂV PROASPĂT

file copt încet, în pergament, cu midii, fasole verde, roșii cherry, fructe de capere, vin alb, ulei de măsline
450 g • 52,8 lei

SOMON CROCANȚ MIROBOLANȚ

pătruns exact cât trebuie, cu pielea crocantă, lângă piure de mazăre, cartofi dulci și esență de citrice
480 g • 49,7 lei

CARACATIȚĂ LA CUPTOR CU CĂRBUNI

proaspătă, pregătită pe cărbuni, cu legume mediteraneene
400 g • 68,8 lei

MANGALIȚĂ

carne nobilă de porc

MUȘCHI FRAGED CU SOS DE PRAZ

cea mai bună carne gătită pe jar, cu cartofi preparați confit și usturoi, cu sos din praz copt și unt
480 g • 56,2 lei

NOR BURGER

burger de vită, cu sos barbeque afumat în casă, maioneză cu chivas, cheddar, castraveți murați și cartofi prăjiți
300 g • 38,6 lei

ARGENTIN

mușchi de vită argentiniană Black Angus, cu piure de țelină, sos de vin roșu și unt de casă
400 g • 89,6 lei

CEAFĂ CU IENIBAHAR ȘI CHUTNEY DE MERE

vis de porc în stil domnesc, cu ienibahar și piper proaspăt, cartofi confit, ardei copti cu caju, sfeclă coaptă și chutney din mere
600 g • 56,3 lei

KAFTA COUS COUS

rețetă orientală pregătită pe jar din carne de vită amestecată cu ardei kapia, usturoi, coriandru, cu garnitură de tabouleh cous cous
400 g • 44,7 lei

VEGETARIAN

suflet verde

HUMMUS BI TAHINI

hummus făcut în casă din năut și tahine, cu ulei de măsline, lămâie și usturoi, lângă lipie coaptă pe jar
250 g • 33,3 lei

LINTE NEAGRĂ

linte neagră preparată în stil italian cu piure de cartofi dulci, quinoa, trufe și ciuperci Champignon
300 g • 33,6 lei

LASAGNA FĂRĂ-DE-PĂCĂT

plăcere intensă fără carne, cu straturi de cașcaval, ciuperci, anghinare, sparanghel, spanac și un gând de usturoi
400 g • 36,4 lei

GARNITURI

CARTOFI PRĂJIȚI

200 g • 9,9 lei

CARTOFI PRĂJIȚI

CU PĂTRUNJEL ȘI USTUROI
200 g • 10,7 lei

CARTOFI PRĂJIȚI

CU HOREZU
200 g • 11,4 lei

CARTOFI DULCI

PRĂJIȚI CU CHILLI
150 g • 12,8 lei

SELECȚIE DE PÂINE

2 chifle / 4 chifle
4,5 lei • 9 lei



FOOD MENU

STARTERS

nice and easy going

RISOTTINO

Arborio rice with asparagus, fennel, truffles and parmesan
250 g • 31,9 lei

HOMEMADE EGGPLANT SALAD

with tomatoes chutney, mayo with chives, chilli peppers jam and oven toasted bread
350 g • 24,9 lei

TARTAR WITH CUCUMBER SORBET

marinated tuna tartar, with cucumber and lime
200 g • 36,6 lei

TO SHARE

is to care

ROMANIAN PRECIOUS CHEESE

selection of precious Romanian cheese, next to green nuts jam, hot peppers jam and home marinated olives
550 g • 74,8 lei

THE FINEST LOCAL CUTS

selection of local authentic specialties of smoked Romanian pastrami, hams baked in amber and other cold cuts
550 g • 74,8 lei

OLIVES IN ORANGE OIL

an invitation to the table with home marinated olives in orange oil
150 g • 22 lei

SALADS

All Inclusive

CLOUD IN A JAR

Roman salad, baby spinach, mango, cherry tomatoes, papaya, quinoa, tapioka, flaxseed, almonds and maple dressing
260 g • 31,4 lei

MADE IN FRANCE

sproud salad with green leaves, Camembert cheese, quinoa, apricots and raspberry dressing
400 g • 41,6 lei

CAESAR

Roman salad leaves, pancetta, crotons and cherry tomatoes, Caesar dressing, baked seeds and a choice of baked in the jar chicken, salmon or tuna
400 g • 34,4 lei / 36,6 lei / 37,8 lei

SOUPS

superenjoyable

ROMANIAN "BORȘ"

hot plate out of folklore, with chicken meat roasted on amber, artichoke, asparagus, celery and a hint of garlic
200 g • 16,9 lei

À LA FRANÇAISE CREAM

with leek, baked eggplant and potatoes, with pancetta, red beet chips and parsley with apples foam
300 g • 16 lei

MEDITERRANEAN WITH SEAFOOD

seaside feelings with mussels, Black Tiger shrimps and octopus, tomatoes sauce, fennel, Kalamata olives and a hint of garlic
380 g • 27,8 lei

PASTA

home fatto

SHRIMPS LINGUINI

long and wide, Italianly prepared with tomatoes, white wine, green basil and garlic
400 g • 43,9 lei

PAPARDELLE POLLO

wide and plate, crispy chicken breast, spinach cream with pancetta and parmesan white sauce
350 g • 39,8 lei

TRUFFLES AND ASPARAGUS FETTUCCHINE

originating from Tuscany, in a recipe of ours, with truffles, asparagus, white wine and parmesan
400 g • 40,9 lei

CHICKEN

gallus domesticus

LE CANARD

french style duck breast with smoked plums sauce and celery, blackberries, raspberry and thyme puree

320 g • 57,5 lei

TENDER CHICKEN

breast patiently prepared in sous-vide, but with crispy skin, seated on a bed of potatoes puree with caraway and saffron, chicken livers with onions and parmesan chips

400 g • 41,9 lei

MR. BLACK

black tie elegant turkey schnitzel, gracefully laid on purple potatoes, covered in beet flowers and parmesan dressing

450 g • 43,9 lei

FISHING

à votre santé

FRESH TROUT

slow cooked trout file with clams, green beans, cherry tomatoes, capers, white wine, olive oil, lime and honey

450 g • 52,8 lei

THE WONDERFUL CRISPY SALMON

salmon with a crispy crust, next to peas, sweet potatoes and citric essence puree

480 g • 49,7 lei

OCTOPUS COOKED IN COAL BURNING OVEN

fresh, roasted, with mediterranean style vegetables

400 g • 68,8 lei

MANGALITZA

meat of noble pork

TENDERLOIN WITH LEEK SAUCE

the best meat slow cooked in amber, with olive oil and garlic prepared confit, potatoes and baked leek sauce with butter

480 g • 56,2 lei

VITELLO

high class beef

NOR BURGER

beef burger with smoked homemade barbecue sauce, mayonnaise, cheddar cheese, pickles and french fries

300 g • 38,6 lei

ARGENTINE

Black Angus Argentinian beef with celery puree, red wine sauce and homemade butter

400 g • 89,6 lei

PORK NECK WITH JUNIPER BERRY AND APPLE CHUTNEY

a noble style pork dream cooked in sous-vide with juniper berry and fresh pepper, confit potatoes, baked peppers with Cajun, apple chutney with onions, honey and chilli peppers

600 g • 56,3 lei

KAFTA COUS COUS

oriental recipe with beef mashed meat and red Kapia pepper, garlic, coriander, served with tabbouleh cous cous

400 g • 44,7 lei

VEGETARIAN

in green we trust

HUMMUS BI TAHINI

homemade chickpeas and tahini hummus with olive oil, lemon and garlic, next to pita bread

250 g • 33,3 lei

LINTE NERA

Italian style black lentils with sweet potatoes puree, quinoa, truffles and Champignon mushrooms

300 g • 33,6 lei

PURE SOUL LASAGNA

intense meatless pleasure, in a composition of cheese, mushrooms, artichoke, asparagus, spinach and a hint of garlic

400 g • 36,4 lei

SIDE DISHES

FRENCH FRIES

200 g • 9,9 lei

FRENCH FRIES WITH PARSLEY AND GARLIC

200 g • 10,7 lei

FRENCH FRIES WITH HOREZU CHEESE

200 g • 11,4 lei

SWEET CHILLI FRIES

150 g • 12,8 lei

BREAD SELECTION

2 buns / 4 buns
4,5 lei • 9 lei

NOR

SKY CASUAL RESTAURANT

DESERT

PAPANAȘII CARE NE-AU FĂCUT CELEBRI

desert românesc cu design reinterpretat, gust autentic,
smântână și dulceață de afine
280 g • 24,9 lei

THE CHEESECAKE THAT DOESN'T SLEEP

poftă de New York, vorba cântecului,
în spiritul american autentic cu sos de vișine și caramel
300 g • 25,9 lei

NOR DEASUPRA UNUI CUIB DE CIOCOLATĂ

spectacol meteo pe cerul gurii, cu trei texturi de ciocolată
sub un nor din vată de zahăr
250 g • 31,5 lei

GELATO DELICATO

înghețată Häagen-Dazs cu trei arome la alegere: belgian chocolate,
vanilla cream, strawberry cream
150 g • 29,8 lei

NOR 36

vodka Absolut Vanilla,
cacao albă, ghimbir, lămâie,
crackers și ciocolată
230 ml • 31 lei

BUONA VITA

vodka Absolut Vanilla, Kahlua,
înghețată de vanilie,
espresso și zmeură
250 ml • 29 lei

ESPRESSO

WITH A VIEW
30 - 50 ml • 9,5 lei

CASTELLO BANFI

DI BRUNELLO GRAPPA
40 ml • 26 lei



Gramajele produselor din acest meniu reprezintă porția brută, înainte de preparare. Unele ingrediente ale produselor pot conține alergeni.

NOR

SKY CASUAL RESTAURANT



DESSERT

"PAPANASHI" THAT MADE US FAMOUS

Romanian delicacy after a classic recipe, with reinterpreted design, involving sweet cheese, sour cream and blueberry jam

280 g • 24,9 lei

THE CHEESECAKE THAT DOESN'T SLEEP

New York flavoured, like the song says, in the true American spirit with sour cherries and caramel sauce

300 g • 25,9 lei

ONE CLOUD ABOVE THE CHOCOLATE NEST

a mouth-watering weather show with three chocolate textures, under a cloud of cotton candy

250 g • 31,5 lei

GELATO DELICATO

Häagen-Dazs ice-cream with three flavors by choice: belgian chocolate, vanilla cream, strawberry cream

150 g • 29,8 lei

NOR 36

vodka Absolut Vanilla, white cocoa, ginger, lemon, crackers and chocolate

230 ml • 31 lei

BUONA VITA

vodka Absolut Vanilla, Kahlua, vanilla ice cream, espresso and raspberry

250 ml • 29 lei

ESPRESSO WITH A VIEW

30 - 50 ml • 9,5 lei

CASTELLO BANFI DI BRUNELLO GRAPPA

40 ml • 26 lei



The weight of each product presented in the menu refers to the crude form, before preparation. Some ingredients may contain allergens.

NOR

SKY CASUAL RESTAURANT

TRATAMENT DE MIC DEJUN

NORI CU FRUCTE ȘI GUST DE ARȚAR

croissant și iaurt grecesc catifelat cu fructe confiate,
sirop de arțar și semințe coapte
250 g • 18,6 lei

SAVOIRE FAIRE

croissant acoperit cu omletă fină cu ciuperci, cașcaval
și piept de rață, spanac și roșii cherry
250 g • 24,7 lei

AMERICAN STYLE

pancakes pregătite pe format american cu grijă
și cu ricotta, sirop de arțar și zmeură
200 g • 19,9 lei

MORNING NEWS

sandwich gourmet cu pancetta, ou poșat, cașcaval,
spanac, rozmarin și busuioc
400 g • 23,4 lei

DEZMĂȚ

tigaie bogată, adică cu ouă ochiuri, pancetta, cartofi prăjiți,
cașcaval, pătrunjel, roșii și ceapă roșie caramelizată
400 g • 23,8 lei

De savurat între 10:00 - 12:00 de Luni până Vineri
și între 10:00 - 15:00 în weekend.

Gramajele produselor din acest meniu reprezintă porția brută, înainte de preparare. Unele ingrediente ale produselor pot conține alergen.



THE BREAKFAST TREAT

FRUITS AND MAPLE FLAVOURED CLOUDS

a croissant and a silky Greek yogurt with dry fruits,
maple syrup and roasted seeds
250 g • 18,6 lei

SAVOIRE FAIRE

a croissant covered in fine omelette, cheese and duck breast,
spinach and cherry tomatoes
250 g • 24,7 lei

AMERICAN STYLE

American style pancakes prepared with care and ricotta cheese,
maple syrup and raspberry
200 g • 19,9 lei

MORNING NEWS

poached egg gourmet sandwich with pancetta, cheese,
spinach, rosemary and basil
400 g • 23,4 lei

WHAT DIET?

all-inclusive breakfast, as in fried eggs, pancetta, French fries,
cheese, parsley, tomatoes and caramelized red onion
400 g • 23,8 lei

To be enjoyed from 10:00 - 12:00 AM, Monday to Friday,
and 10:00 - 15:00 during weekend.