

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

BRUSCHETTA PARTY
felii crocante de pâine cu roșii, măslină,
ciuperci caramelizate, brânză,
spanac și parmezan
2 pers. • 280 g • 32 lei

TARTAR DE VIS
din file de somon și ton roșu,
cu citrice, chips de pâine,
fenicul și pesto
220 g • 39,8 lei

TO SHARE

de pus la mijloc

BRÂNZĂRESCU
selecție din raiul
brânzeturilor românești,
lângă dulceață de nuci verzi,
de ardei iute și măslină
2 pers. • 550 g • 74,8 lei

CĂRNURI FINE
selecție de specialități
autohtone, cu pastrame
afumate, jamboane, vânat
și curcan copt la jar
2 pers. • 550 g • 74,8 lei

MĂSLINE ÎN ULEI DE PORTOCAL
invitație la masă, cu măslină marinată 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

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

SUPE

extrasorbibile

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

CREMĂ DE CIUPerci
încântare fină din hribi,
ciuperci champignon,
trufe și chips
de sfeclă
400 g • 17 lei

MEDITERANEANĂ CU FRUCTE DE MARE
senzație de la malul mării cu midii, creveți, caracatiță,
sos de roșii, măslină Kalamata și puțin usturoi
380 g • 27,8 lei

VEGETARIAN

suflet verde

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

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

PASTE

fatto de casă

LINGUINE CU CREVEȚI
făcute în casă și italianizate cu
roșii, vin alb, busuioc
și usturoi
400 g • 44,9 lei

TAGLIATELLE VITELLO
paste originale cu mușchi de vită
Argentiniană, 3 feluri de ciuperci, trufe,
usturoi și cimbrisor
400 g • 53 lei

SPAGHETTI AL POMODORO
poveste Italiană autentică din spaghete,
sos de roșii cu busuioc, vin alb
și un vârf de usturoi
360 g • 34 lei

GUSTURI DIN CER

Feluri Principale geniale

QUESADILLA MI AMOR!

plăcere Mexicană universală în tortilla,
cu piept de pui, sos de roșii, ricotta,
cașcaval și brânză
380 g • 41,6 lei

CONFIT DE RAȚĂ

pulpă fragedă gătită în stil franțuzesc,
cu piure de țelină, sos de ciuperci
și reducere de citrice
380 g • 57,3 lei

SCHNITZELUS

gust maximus din piept de pui,
cu salată de varză, maioneză făcută
în casă și cartofi dulci prăjiți
180 g • 43,7 lei

SPECTACULOSUL 36

cel mai spectaculos platou cu fructe de mare,
cu 2 etaje pline cu caracatiță, creveți Jumbo
și Black Tiger, calamari, rapane, midii în
sos de vin, cu roșii și usturoi, 4 sosuri
și pâine prăjită. O viață avem!
4 pers. • 2.100 g • 489 lei

SOMON CROCANȚ MIROBOLANT

pătruns exact cât trebuie, cu pielea
crocantă, lângă piure de broccoli,
sfeclă roșie coaptă, cartofi noi
și chipsuri de sfeclă
480 g • 49,7 lei

NOR BURGER

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

GRĂȚAR PE CĂRBUNI ADEVĂRAȚI

neapărat cu Garnitură, Salată și Sos

GRILLS

MUȘCHI DE VITĂ ARGENTINIANĂ

de origine fragedă
200 g • 89,4 lei

KAFTA LIBANEZĂ

rețetă orientală
190 g • 32,7 lei

CEAFĂ DE MANGALIȚĂ

vis de porc în stil domnesc
250 g • 39,6 lei

CARACATIȚĂ

proaspătă, pregătită frumos
180 g • 63 lei

PIEPT DE PUI MARINAT

cu muștar Dijon și miere
180 g • 31 lei

ANTRICOT DE VITĂ DIN URUGUAY

gustul suprem din vită
280 g • 89,4 lei

MUȘCHI DE MANGALIȚĂ

carne nobilă de porc
180 g • 39,6 lei

BIBAN DE MARE

file de pește delicios
180 g • 43 lei

STEAK DE TON

pește prețios
200 g • 59 lei

BRÂNZĂ HALLOUMI

cu origini mediteraneene
100 g • 33 lei

GARNITURI

CARTOFI PRĂJIȚI

200 g • 9,9 lei

CARTOFI PRĂJIȚI CU PĂTRUNJEL ȘI USTUROI

200 g • 10,7 lei

CARTOFI PRĂJIȚI CU PARMEZAN

200 g • 11,4 lei

SPANAC CU SMÂNTÂNĂ DULCE ȘI PARMEZAN

150 g • 14 lei

PIURE DE ȚELINĂ

150 g • 14 lei

PIURE DE CARTOFI CU TRUFE ȘI CHIVES

200 g • 14,7 lei

LEGUME COAPTE PE CĂRBUNI

220 g • 14,2 lei

SPARANGHEL ÎN UNT

90 g • 19 lei

SELECȚIE DE PÂINE

2 chifle / 4 chifle
4,5 lei • 9 lei

SALATE

SALATĂ DE RUCOLA CU FETA, ROȘII ȘI PUȚIN SOS DE ZMEURĂ

130 g • 12 lei

SALATĂ DE ARDEI CAPIA, SFECLĂ ȘI HALLOUMI

200 g • 13,5 lei

SALATĂ VERDE CU LĂMÂIE

110 g • 9 lei

SOSURI

SOS FRANȚUZESC CU UNT ȘI CIMBRIȘOR

70 g • 8,5 lei

SOS DE MAIONEZĂ CU CHIVES

70 g • 8,5 lei

SOS BARBEQUE

70 g • 8,5 lei

SOS DE PARMEZAN

70 g • 8,5 lei

SOS BRUN CU USTUROI

70 g • 8,5 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

BRUSCHETTA PARTY

crispy bread with tomatoes, olives, caramelized mushrooms, cheese, spinach and parmesan
2 pax. • 280 g • 32 lei

TARTAR DREAM

softly prepared out of salmon fillet, red tuna with citrus, bread chips, fennel and pesto
220 g • 39,8 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
2 pax. • 550 g • 74,8 lei

THE FINEST LOCAL CUTS

selection of local specialities of smoked Romanian pastrami, hams baked in amber and other cold cuts
2 pax. • 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, 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 and celery
200 g • 16,9 lei

MUSHROOMS CREAM

fine delight of boletus and champignon mushrooms, truffles and beet chips
400 g • 17 lei

MEDITERRANEAN WITH SEAFOOD

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

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

PASTA

home fatto

SHRIMPS LINGUINI

long and wide, Italianly prepared with tomatoes, white wine, green basil and garlic
400 g • 44,9 lei

TAGLIATELLE VITELLO

the original pasta with Argentinian beef, 3 kinds of mushrooms, truffles, garlic and thyme
400 g • 53 lei

SPAGHETTI AL POMODORO

an authentic Italian story with spaghetti, tomatoes and basil sauce, white wine and a hint of garlic
360 g • 34 lei

TASTES IN THE SKY

brilliant Main Dishes

QUESADILLA MI AMOR!

universal Mexican pleasure in tortilla, with chicken breast, tomatoes sauce, ricotta and cheese
380 g • 41,6 lei

DUCK CONFIT

tender leg, slow cooked in French style, with celery puree, mushrooms sauce and citrus reduction
380 g • 57,3 lei

SCHNITZELUS

maximus taste out of chicken breast, with cabbage salad, home made mayo and sweet fries
180 g • 43,7 lei

THE SPECTACULAR 36

the Most Spectacular seafood platter with 2 storeys full of octopus, Jumbo and Black Tiger shrimps, calamari, snails, mussels in wine, tomatoes, garlic, 4 sauces and toasted bread. We only live once!
4 pax. • 2.100 g • 489 lei

THE WONDERFUL CRISPY SALMON

salmon with a crispy crust, next to broccoli puree, baked beet, new potatoes and beet chips
480 g • 49,7 lei

NOR BURGER

beef burger with smoked home made barbecue sauce, mayo, cheddar cheese, pickles and french fries
300 g • 38,6 lei

CHARCOAL GRILL FOR REAL

best match with a Side Dish, Salad and a Sauce

GRILLS

ARGENTINE BEEF TENDERLOIN

tender origins
200 g • 89,4 lei

URUGUAY BEEF ENTRECOTE

the supreme taste of beef
280 g • 89,4 lei

LEBANESE KAFTA

oriental recipe
190 g • 32,7 lei

MANGALITSA PORK TENDERLOIN

noble pork meat
180 g • 39,6 lei

MANGALITSA PORK NECK

a noble style pork dream
250 g • 39,6 lei

SEA BASS

delicious fish fillet
180 g • 43 lei

OCTOPUS

fresh, nicely done
180 g • 63 lei

TUNA STEAK

precious fish
200 g • 59 lei

MARINATED CHICKEN BREAST

with Dijon mustard and honey
180 g • 31 lei

HALLOUMI CHEESE

Mediterranean origins
100 g • 33 lei

SIDE DISHES

FRENCH FRIES

200 g • 9,9 lei

CELERY PUREE

150 g • 14 lei

FRENCH FRIES WITH PARSLEY AND GARLIC

200 g • 10,7 lei

MASHED POTATOES WITH TRUFFLES AND CHIVES

200 g • 14,7 lei

FRENCH FRIES WITH PARMESAN

200 g • 11,4 lei

VEGETABLES ON CHARCOAL GRILL

220 g • 14,2 lei

SPINACH WITH SWEET CREAM AND PARMESAN

150 g • 14 lei

ASPARAGUS WITH BUTTER SAUCE

90 g • 19 lei

BREAD SELECTION

2 buns / 4 buns
4,5 lei • 9 lei

SALADS

ARUGULA SALAD WITH FETA, TOMATOES AND RASPBERRY DRESSING

130 g • 12 lei

RED PEPPER SALAD WITH BEET AND HALLOUMI

200 g • 13,5 lei

GREEN SALAD WITH LEMON

110 g • 9 lei

SAUCES

FRENCH SAUCE WITH BUTTER AND THYME

70 g • 8,5 lei

MAYO SAUCE WITH CHIVES

70 g • 8,5 lei

BARBECUE SAUCE

70 g • 8,5 lei

PARMESAN SAUCE

70 g • 8,5 lei

BROWN SAUCE WITH GARLIC

70 g • 8,5 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.

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 omeletă 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.



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.