

MENIU BUCĂTĂRIE

APERITIVE

început ușor și frumos

SALATĂ DE VINETE COAPTE

cu chutney de roșii, maioneză
cu chives, dulceață de ardei iute
și pâine prăjită
350 g • 32,6 lei

BRUSCHETTA PARTY

felii crocante de pâine cu roșii,
măslina, ciuperci caramelizate,
brânză și spanac
2 pers. • 350 g • 38,7 lei

TARTAR DE VIS

din somon proaspăt,
asezonat cu ulei de măsline,
oțet de orez, mirin și busuioc
110 g • 45,7 lei

CARPACCIO DE VITĂ NOBILĂ

delicatețe din carne de vită argentiniană,
cu jambon fin, ceapă murată, rucola,
emoție de pătrunjel și parmezan
200 g • 59,9 lei

CAVIAR FROM RUSSIA WITH LOVE

viață de oligarh cu gust suprem de Caviar
din cel mai fin, însoțit de blini cu creme
fraiche și stropit cu vodka Beluga și Aur!
2 pers. • 80 g • 489 lei

MĂSLINE ÎN ULEI DE PORTOCAL

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

BRÂNZĂRESCU

selecție din raiul brânzeturilor
românești, lângă dulceață de nuci
verzi, de ardei iute și măsline
2 pers. • 550 g • 81,9 lei

APERITIVO ITALIANO

mozzarella di Buffalo originală pe farfuria
perfectă cu avocado, roșii cherry marinate
și coapte, sfeclă, rucola și busuioc
300 g • 49,9 lei

CĂRNURI FINE

selecție de specialități autohtone
autentice, cu pastrame afumate,
jamboane, vânat și curcan copt la jar
2 pers. • 550 g • 81,9 lei

SUPE

extrasorbibile

MEDITERANEANĂ CU FRUCTE DE MARE

senzație de la malul mării cu
midii, creveți, caracatiță, sos
de roșii, măsline Kalamata și
puțin usturoi
380 g • 39,6 lei

BORȘ ROMÂNESC

farfurie caldă din
cultura populară, cu
carne de pui rumenită
pe cărbuni, anghinare,
sparanghel și țelină
400 g • 19,3 lei

CREMĂ FINĂ DE CIUPERCII

încântare fină din ciuperci de
pădure, hribi, brânză de capră și un
strop de vin alb
350 g • 21,6 lei

SALATE

cu de toate

CAESAR

cu carne de pui sau somon, la alegere, foi
de salată romană, pancetta, crutoane, roșii
cherry și semințe coapte
400 g • 37,9 lei / 39,9 lei

NORMANDIE

salată mândră cu brânză
Camembert în pesmet Panko,
sos de zmeură, prosciutto
crudo, piersică, alune de pădure
rumenite și spumă de lime
400 g • 41,4 lei

NOR LA BORCAN

cu salată romană, baby
spanac, mango, roșii
cherry, papaya, quinoa,
tapioka, in, migdale și
dressing de arțar
260 g • 33,9 lei

PASTE

fatto de casă

LINGUINE CU CREVEȚI

făcute în casă și italianizate cu
roșii, vin alb, busuioc și usturoi
400 g • 49,3 lei

TAGLIATELLE VITELLO

paste originale cu mușchi de vită
argentiniană, 2 feluri de ciuperci,
trufe, usturoi și cimbrisor
400 g • 61,6 lei

SPECIAL CANNELONI

iubire italiană din paste cu somon și
brânzeturi, așezate pe cremă de spanac,
lângă pancetta crocantă și roșii cherry coapte
380 g • 46,7 lei

SPAGHETTI AL POMODORO

poveste italiană autentică din
spaghete, sos de roșii cu busuioc,
vin alb și un vârf de usturoi
360 g • 36 lei

VEGETARIAN

suflet verde

HUMMUS LIBANEZ

hummus făcut în casă din năut și
tahine, cu ulei de măsline, lămâie și
usturoi, lângă lipie coaptă pe jar
250 g • 34,3 lei

LASAGNA FĂRĂ-DE-PĂCAT

plăcere intensă fără carne, cu straturi
de cașcaval, ciuperci, anghinare,
sparanghel, spanac și un gând de usturoi
400 g • 38,4 lei

FELURI PRINCIPALE GENIALE

gusturi din cer

RAȚA DIN NORI CU TRUFE

rețetă de artă cu piept nobil de rață, piure de cartofi dulci, sos de foie gras cu trufe și dulceață de măceșe

350 g • 77,4 lei

LE ROI DU FOIE GRAS

regele bucătăriei franțuzești, pregătit cu poftă și adus lângă dulceață de ceapă și pâine crocantă

160 g • 75,4 lei

CONFIT DE RAȚĂ

pulpă fragedă gătită în stil franțuzesc, cu piure de țelină, sos de ciuperci și reducere de citrice

380 g • 64,6 lei

SCHNITZELUS

gust maxim din piept de pui de origine sănătoasă, pregătit în crustă vieneză de culoarea aurului

220 g • 37,6 lei

SOMON CROCANȚ MIROBOLANT

pătruns exact cât trebuie, cu pielea crocantă, lângă piure de broccoli, sfeclă roșie coaptă, cartofi noi și chipsuri de sfeclă

400 g • 57,9 lei

MIDII DIN VACANȚĂ

senzație din sudul Franței cu midii pregătite în vin alb și mirodenii provențale, cu parfum de usturoi și pâine prăjită

450 g • 46,8 lei

BURGER DE VITĂ WAGYU

exact din faimoasa vită Wagyu cu origini japoneze, răsfățată cu cereale și 3 litri de bere pe zi, masaj și muzică simfonică. Aici, în formă de burger, cu cheddar pe deasupra, pancetta și maioneză cu trufe, alături de cartofi prăjiți

400 g • 76,8 lei

NOR BURGER

bijuterie de Instagramat și mâncat, din chiftea de Black Angus, cu cartofi prăjiți, sos barbecue și foarte bun la gust!

300 g • 47,8 lei

TO SHARE

de pus la mijloc

POFTĂ DE CHATEAUBRIAND

o piesă rară și fragedă de Chateaubriand, pentru două persoane, în poveste cu sos de vin roșu, unt de trufe și foie gras

2 pers. • 500 g • 319 lei

SPECTACULOSUL 36

cel mai spectaculos platou cu fructe de mare, cu 2 etaje pline cu baby caracatiță, creveți Black Tiger, calamari, langustine, midii în sos de vin, cu roșii și usturoi, 4 sosuri și pâine prăjită. O viață avem!

4 pers. • 2.500 g • 489 lei

THE TOMAHAWK

friptura fripturilor de vită maturată, adusă din țări străine, cu un vârf de sare și cele mai bune mirodenii

**greutate: 700-1.100 g*

100 g • 39 lei

GRĂȚAR PE CĂRBUNI ADEVĂRAȚI

neapărat cu Garnitură și Salată

GRILLS

MUȘCHI DE VITĂ ARGENTINIANĂ

de origine fragedă
200 g • 99,8 lei

PIEPT DE PUI MARINAT ÎN CER

pregătit la grătar
220 g • 31,8 lei

COTLEȚELE DE MIEL ÎN STIL FRANȚUZESC FIN

pregătite cu sos demi-glăce
350 g • 108 lei

HALLOUMI GRILL CU MIERE ȘI NUCĂ

de origine mediteraneană
200 g • 37,6 lei

ANTRICOT DE VITĂ DIN URUGUAY

gustul suprem de vită
280 g • 99,8 lei

COASTE DIN RAI

de mangaliță, preparate înceet la cuptor
550 g • 79,8 lei

BIBAN DE MARE

file de pește delicios
180 g • 51,3 lei

CEAFĂ DE MANGALIȚĂ

în stil domnesc
250 g • 48,7 lei

GARNITURI

CARTOFI PRĂJIȚI

simpli / cu parmezan / cu usturoi și pătrunjel
200 g • 12,4 lei

PIURE DE CARTOFI CU TRUFE ȘI CHIVES

200 g • 16,7 lei

SPARANGHEL ÎN UNT

90 g • 21,2 lei

LEGUME COAPTE PE CĂRBUNI

220 g • 15,7 lei

SELECȚIE DE PÂINE

2 chifle • 4,5 lei 4 chifle • 9 lei

SALATE

SALATĂ DE ARDEI CAPIA, SFECLĂ ȘI HALLOUMI

200 g • 15,8 lei

SALATĂ VERDE CU LĂMÂIE

110 g • 10,9 lei

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

130 g • 13,6 lei

NOR

SKY CASUAL RESTAURANT

DESERT

PAPANAȘII CARE NE-AU FĂCUT CELEBRI

desert românesc „care durează, dar merită“, design reinterpretat și o rețetă clasică cu brânză de vaci, smântână și dulceață de afine sau, la alegere, cu cremă engleză și ciocolată de casă

280 g • 31,2 lei

PAVLOVA CU FRUCTE DE PĂDURE

desertul închinat balerinei Ana Pavlova, într-o interpretare vegană delicioasă, cu beza și fructe de pădure

270 g • 32,2 lei

CHEESECAKE „FRUCTUL OPRIT“

exact cheesecake-ul care vine să te tenteze în chip de măr verde, așezat pe un piedestal din biscuiți cu sos de vișine și caramel

200 g • 29,9 lei

GELATO DELICATO

înghețată Häagen-Dazs cu trei arome la alegere: belgian chocolate, vanilla cream, strawberry cream

cupa • 50 g • 13,3 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 • 39,5 lei

BĂUTURI DE ZÂMBIT

NOR 36

vodka Absolut Vanilla, cacao albă, ghimbir, lămâie, crackers și ciocolată

230 ml • 32 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

GRAPPA DI BRUNELLO, CASTELLO BANFI

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

TRATAMENT DE MIC DEJUN

AMERICAN STYLE

pancakes pregătite pe format american cu grijă și cu ricotta, sirop de arțar și zmeură

200 g • 19,9 lei

DEZMĂȚ

tigaie bogată, adică cu ouă ochiuri, pancetta, cartofi prăjiți, cașcaval, pătrunjel, roșii și ceapă roșie caramelizată

400 g • 27,5 lei

SPARANGHEL À LA FRANÇAISE

mic dejun pe stil nobil cu sparanghel, ou poșat, jambon fin și sos de parmezan

220 g • 28,7 lei

DIMINEAȚĂ ELVEȚIANĂ CU AVOCADO

amestec tradițional elvețian de ouă și cartofi roșii, parmezan, roșii cherry, cașcaval și tempurah de avocado

350 g • 27,6 lei

MORNING NEWS

sandwich gourmet cu pancetta, ou poșat, cașcaval, spanac, rozmarin și busuioc

400 g • 23,4 lei

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

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 alergeni.