

## 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 • 34,4 lei

#### BRUSCHETTA PARTY

felii crocante de pâine cu roșii,  
măslina, ciuperci caramelizate,  
brânză și spanac  
2 pers. • 350 g • 39,7 lei

#### TARTAR DE VIS

din somon proaspăt,  
asezonat cu ulei de măsline,  
oțet de orez, mirin și busuioc  
110 g • 47,9 lei

#### CARPACCIO DE VITĂ NOBILĂ

delicatețe din carne de vită argentiniană,  
cu jambon fin, ceapă murată, rucola,  
emoție de pătrunjel și parmezan  
200 g • 64,9 lei

#### CAVIAR FROM RUSSIA WITH LOVE

gust suprem de Caviar  
din cel mai bun din linii cu creme  
fraiche și stropit cu 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 • 26 lei

#### BRÂNZĂRESCU

selecție din raiul brânzeturilor  
românești, lângă dulceață de nuci  
verzi, de ardei iute și măsline  
2 pers. • 550 g • 84,7 lei

#### APERITIVO ITALIANO

mozzarella di Buffala originală pe farfuria  
perfectă cu avocado, roșii cherry marinate  
și coapte, sfeclă, rucola și busuioc  
300 g • 53,8 lei

#### CĂRNURI FINE

selecție de specialități autohtone  
autentice, cu pastrame afumate,  
jamboane, vânat și curcan copt la jar  
2 pers. • 550 g • 89,4 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 • 23,6 lei

#### CREMĂ FINĂ DE CIUPERCII

încântare fină din ciuperci de  
pădure, hribi, brânză de capră și un  
strop de vin alb  
350 g • 23,9 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 • 38,9 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 • 43,7 lei

#### NOR LA BORCAN

cu salată romană, baby  
spanac, mango, roșii  
cherry, papaya, quinoa,  
tapioka, in, migdale și  
dressing de arțar  
260 g • 36,7 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 • 63,9 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 • 48,7 lei

#### SPAGHETTI AL POMODORO

poveste italiană autentică din  
spaghete, sos de roșii cu busuioc,  
vin alb și un vârf de usturoi  
360 g • 39,4 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 • 36,4 lei

#### LASAGNA FĂRĂ-DE-PĂCAT

plăcere intensă fără carne, cu straturi  
de cașcaval, ciuperci, anghinare,  
sparanghel, spanac și un gând de usturoi  
400 g • 39,7 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 • 84,9 lei

### LE ROI DU FOIE GRAS

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

160 g • 79,5 lei

### CONFIT DE RAȚĂ

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

380 g • 69,9 lei

### SCHNITZELUS

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

220 g • 44,7 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 • 64,7 lei

### MIDII DIN VACANȚĂ

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

600 g • 52,2 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 • 79,4 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 • 49,5 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 • 329 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 • 499 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 • 119 lei

#### PIEPT DE PUI MARINAT ÎN CER

pregătit la grătar  
220 g • 34,8 lei

#### COTLEȚELE DE MIEL ÎN STIL FRANȚUZESC FIN

pregătite cu sos demi-glace  
350 g • 115 lei

#### HALLOUMI GRILL CU MIERE ȘI NUCĂ

de origine mediteraneană  
200 g • 39,9 lei

#### ANTRICOT DE VITĂ DIN URUGUAY

gustul suprem de vită  
280 g • 119 lei

#### COASTE DIN RAI

de mangaliță, preparate înceet la cuptor  
550 g • 89,5 lei

#### BIBAN DE MARE

file de pește delicios  
180 g • 54,3 lei

#### CEAFĂ DE MANGALIȚĂ

în stil domnesc  
250 g • 58,8 lei

### GARNITURI

#### CARTOFI PRĂJIȚI

simpli / cu parmezan / cu usturoi și pătrunjel  
200 g • 14,9 lei

#### PIURE DE CARTOFI CU TRUFE ȘI CHIVES

200 g • 19,7 lei

#### SPARANGHEL ÎN UNT

90 g • 24,4 lei

#### LEGUME COAPTE PE CĂRBUNI

220 g • 18,7 lei

#### SELECȚIE DE PÂINE

2 chifle • 4,5 lei      4 chifle • 9 lei

### SALATE

#### SALATĂ DE ARDEI CAPIA, SFECLĂ ȘI HALLOUMI

200 g • 17,8 lei

#### SALATĂ VERDE CU LĂMÂIE

110 g • 12,9 lei

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

130 g • 15,6 lei

# NOR

SKY CASUAL RESTAURANT

## DESSERT

### 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 • 34,9 lei

### PAVLOVA CU FRUCTE DE PĂDURE

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

270 g • 34,9 lei

### CHEESECAKE „FRUCTUL OPRIT”

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

200 g • 34,9 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 • 42,4 lei

## BĂUTURI DE ZÂMBIT

### NOR 36

vodka Smirnoff Vanilla, lichior de cacao albă, mascarpone, nectar organic de agave, ghimbir, lămâie, crackers și ciocolată

230 ml • 37,9 lei

### MANGO MOJITO

Captain Morgan White, piure de mango, mentă, prosecco

200 ml • 37,9 lei

### ESPRESSO WITH A VIEW

30-50 ml • 10,5 lei

### GRAPPA DI BRUNELLO, CASTELLO BANFI

40 ml • 28 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 • 24,9 lei

### DEZMĂȚ

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

400 g • 32,8 lei

### SPARANGHEL À LA FRANÇAISE

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

220 g • 31,4 lei

### DIMINEAȚĂ ELVEȚIANĂ CU AVOCADO

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

350 g • 29,8 lei

### MORNING NEWS

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

400 g • 26,8 lei

### NORI CU FRUCTE ȘI GUST DE ARȚAR

croissant și iaurt grecesc catifelat cu fructe confiate,  
sirop de arțar și semințe coapte

250 g • 21,9 lei

### SAVOIRE FAIRE

croissant acoperit cu omletă fină cu ciuperci, cașcaval  
și piept de rață, spanac și roșii cherry

250 g • 26,7 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.