

## MENIU BUCĂTĂRIE

### APERITIVE

*început ușor și frumos*

#### THE SALATA DE VINETE COAPTE

cu chutney de roșii, maioneză  
cu chives, dulceață de ardei iute  
și pâine prăjită  
350 g • 49,4 lei

#### TRUFFLE RAVIOLI

ravioli crocanți plini cu trufe,  
lângă buratta, cherry și  
parmezan delicios  
200 g • 79,8 lei

#### HUMMUS LIBANEZ

hummus făcut în casă din năut și  
tahine, cu ulei de măsline, lămâie și  
usturoi, lângă lipie coaptă pe jar  
250 g • 54,4 lei 

#### BRUSCHETTA PARTY

felii crocante de pâine cu roșii,  
măsline, ciuperci caramelizate,  
brânză și spanac  
2 pers. • 350 g • 54,2 lei

#### CAVIAR FROM RUSSIA WITH

viață de oligarh cu grăunțe de caviar  
din cel mai frumos caviar  
frais din Rusia și caviar  
de apă cu creme  
de unt și vodka Beluga și Aur!  
2 pers. • 80 g • 489 lei

#### TARTAR CA ÎN LAS VEGAS

peștișori norocoși cu somon  
proaspăt, aseasonat cu ulei de măsline,  
oțet de orez, mirin și busuioc  
200 g • 78,3 lei

#### BRÂNZĂRESCU

selecție din raiul brânzeturilor  
românești, lângă dulceață de nuci  
verzi, de ardei iute și măsline  
2 pers. • 550 g • 127,7 lei

#### APERITIVO ITALIANO

mozzarella di Buffala originală pe farfuria  
perfectă cu avocado, roșii cherry marinate  
și coapte, sfeclă, rucola și busuioc  
300 g • 74,8 lei

#### CĂRNURI FINE

selecție de specialități autohtone  
autentice, cu pastrame afumate,  
jamboane, vânat și curcan copt la jar  
2 pers. • 550 g • 127,4 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 • 65,6 lei

#### CREMĂ FINĂ DE CIUPERCII

încântare fină din ciuperci de  
pădure, hribi, brânză de capră și un  
strop de vin alb  
350 g • 34,9 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 • 57,9 lei / 61,6 lei

#### RED TUNA

coroniță cu ton roșu,  
avocado, mango, andive,  
creson și portocale  
400 g • 69,3 lei

#### BUDDHA BOWL

cu avocado, tofu, năut crocant,  
spaghetti din morcovi, sfeclă,  
sos de arahide și câteva semințe  
de susan  
600 g • 57,9 lei 

### PASTE

*fatto de casă*

#### LINGUINE CU CREVEȚI

făcute în casă și italianizate cu  
roșii, vin alb, busuioc și usturoi  
400 g • 74,4 lei

#### TAGLIATELLE VITELLO

paste originale cu mușchi de vită  
argentiniană, 2 feluri de ciuperci,  
trufe, usturoi și cimbrisor  
400 g • 87,9 lei

#### LINGUINE AL TONNO

făcute în casă, cu ton roșu prețios  
și gust de Marea Mediterană  
380 g • 79,6 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 • 73,7 lei

#### SPAGHETTI AL POMODORO

poveste italiană autentică din  
spaghete, sos de roșii cu busuioc,  
vin alb și un vârf de usturoi  
360 g • 52,4 lei

#### LASAGNA FĂRĂ-DE-PĂCAT

plăcere intensă fără carne, cu straturi  
de cașcaval, ciuperci, anghinare,  
sparanghel, spanac și un gând de usturoi  
400 g • 61,7 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 • 122,9 lei

### CONFIT DE RAȚĂ

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

380 g • 107,9 lei

### SCHNITZELUS

gust maxim de pui de origine sănătoasă, pregătit în crustă vieneză de culoarea aurului, cu cartofi prăjiți și salată verde

380 g • 71,7 lei

### MIDII DIN VACANȚĂ

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

1.000 g • 89,3 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 • 94,7 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 • 99,4 lei

### NOR BURGER

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

300 g • 73,5 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 • 379 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, 3 sosuri și pâine prăjită. O viață avem!

4 pers. • 2.500 g • 659 lei

### T-BONE TRANSILVĂNEAN

din Black Angus crescut în Transilvania și maturat 28 de zile cu sare de Praid

*\*greutate: 700-1.100 g*

100 g • 49 lei

## GRĂȚAR PE CĂRBUNI ADEVĂRAȚI

*neapărat cu Garnitură și Salată*

### GRILLS

#### MUȘCHI DE VITĂ ARGENTINIANĂ

de origine fragedă  
200 g • 149 lei

#### PIEPT DE PUI MARINAT ÎN CER

pregătit la grătar  
220 g • 55,7 lei

#### ANTRICOT DE VITĂ DIN URUGUAY

gustul suprem de vită  
280 g • 149 lei

#### HALLOUMI GRILL CU MIERE ȘI NUCĂ

de origine mediteraneană  
200 g • 55,9 lei

#### BIBAN DE MARE

file de pește delicios  
180 g • 76,3 lei

#### CEAFĂ DE MANGALIȚĂ

în stil domnesc  
250 g • 94,8 lei

#### STEAK DE TON

în crustă de susan  
200 g • 84,6 lei

#### CREVEȚI BLACK TIGER

cu arome mediteraneene  
200 g • 74,6 lei

### GARNITURI

#### CARTOFI PRĂJIȚI

simpli / cu parmezan /  
cu usturoi și pătrunjel / cu trufe  
200 g • 27,4 lei / 34,2 lei

#### PIURE DE CARTOFI CU TRUFE ȘI CHIVES

200 g • 34,2 lei

#### SPARANGHEL ÎN UNT

90 g • 34,4 lei

#### LEGUME CAMELIZATE ȘI COAPTE PE CĂRBUNI

220 g • 29,6 lei

#### SELECȚIE DE PÂINE

2 chifle • 7 lei    4 chifle • 14 lei

### SALATE

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

200 g • 27,8 lei

#### SALATĂ VERDE CU LĂMÂIE

110 g • 21,9 lei

#### SALATĂ DE SEZON

200 g • 21,9 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 • 47,8 lei

### PAVLOVA CU FRUCTE DE PĂDURE

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

270 g • 49,8 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 • 49,8 lei

### GELATO DELICATO

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

cupa • 50 g • 17,3 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 • 54,4 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 • 47,9 lei

### MANGO MOJITO

Captain Morgan White, piure de mango, mentă, prosecco

200 ml • 47,9 lei

### ESPRESSO WITH A VIEW

30-50 ml • 13 lei

### GRAPPA DI BRUNELLO, CASTELLO BANFI

40 ml • 31 lei



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

# NOR

SKY CASUAL RESTAURANT

## BREAKFAST DIN CER

### DEZMĂȚ

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

400 g • 44,8 lei

### FRITTATONE

omletă italiană XL full-option, cu ciuperci, ardei kapia, ceapă verde, pancetta affumicata, parmezan și brânză

400 g • 47,5 lei

### SHAKSHUKA

tigaie din Middle East, cu roșii tocate, puțin ardei iute, ouă poșate încet și pâine prăjită

400 g • 45,9 lei

### DIMINEAȚĂ ELVEȚIANĂ CU AVOCADO

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

350 g • 39,8 lei

### BENEDICT ORIGINAL

breakfast original din Manhattan, cu ouă poșate, bacon și sos Hollandaise

200 g • 45,4 lei

### AMERICAN STYLE

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

200 g • 37,8 lei

### GRANOLA DE DIMI

amestec de plăcere sănătoasă dar dulce, cu cereale și fructe proaspete aruncate în iaurt cu miere

350 g • 37,8 lei

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