

## 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

260 g • 59,4 lei 🌱

## TRUFFLE RAVIOLI

ravioli crocanți plini cu trufe,  
lângă burrata, cherry și  
parmezan delicios

200 g • 79,8 lei

## HUMMUS CU CREVEȚI

hummus făcut în casă din năut și  
tahine, lângă creveți și lipie coaptă pe jar,  
cu ulei de măsline, lămâie și usturoi

310 g • 86,4 lei

## OCTOPUS CARPACCIO

italian style carpaccio, cu felii fine de  
caracatiță gătită în sos sclipitor de  
citrice și cremă de avocado cu busuioc

200 g • 98,4 lei

## WAGYU A5 TARTAR

gustul suprem de vită japoneză,  
carne sofisticată și delicată  
cu textură fragedă și aromă perfectă

190 g • 279 lei

## JAMON IBERICO

felii subțiri din cel mai bun jamon,  
de lângă care nu poate lipsi celebra  
Pan con Tomato

130 g • 142 lei

## TARTAR CA ÎN LAS VEGAS

peștișori norocoși cu somon  
proaspăt, aseasonat cu ulei de măsline,  
oțet de orez, mirin și busuioc

200 g • 86,3 lei

## CREMĂ DE MĂDUVĂ

caramelizată din oase speciale de vită  
Black Angus, cu cremă de usturoi copt,  
verdețuri și pâine prăjită cu maia

180 g • 75,3 lei

## FESTA AMAZÔNICA

un encantamento Português cu avocado,  
puțin mango, ulei de măsline și yuzu.  
Și încă ceva, dar e secret

350 g • 78,2 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 • 72,6 lei

## CREMĂ DE SPARANGHEL

încântare fină din sparanghel,  
dar și cu puțin broccoli și spanac

300 g • 44,9 lei 🌱

## SALATE

*cu de toate*

## RED TUNA

coroniță cu ton roșu,  
avocado, mango, andive,  
creson și portocale

400 g • 79,3 lei

## BUDDHA BOWL

cu avocado, tofu, năut crocant,  
spaghetti din morcovi, sfeclă,  
sos de arahide și câteva semințe  
de susan

600 g • 67,9 lei 🌱

## PASTE

*fatto de casă*

## STROZZAPRETI CU CREVEȚI

paste moderne îmbogățite cu  
sos de cognac, zucchini și roșii

350 g • 86,9 lei

## CAMPANELLE VITELLO

paste originale cu mușchi de vită  
din Uruguay, trufe și pecorino

360 g • 106,6 lei

## LINGUINE AL TONNO

făcute în casă, cu ton roșu prețios  
și gust de Marea Mediterană

380 g • 89,3 lei

## SPECIAL CANNELLONI

iubire italiană din paste cu somon și  
brânzeturi, așezate pe cremă de spanac,  
lângă pancetta crocantă și roșii cherry coapte

380 g • 83,7 lei

## CARBONARA CU RAVIOLI

cu trufe și spumă de parmezan,  
atât de bune și speciale  
încât nu se pot descrie

300 g • 83,1 lei

## LASAGNA FĂRĂ-DE-PĂCAT

plăcere intensă fără carne, cu straturi  
de cașcaval, ciuperci, anghinare,  
sparanghel, spanac și un gând de usturoi

400 g • 81,1 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 • 129,7 lei

### CREVEȚI URIAȘI

cu spumă de mazăre verde, emulsie de cartofi speciali și sos de citrice

380 g • 112,3 lei

### ȘNIȚEL DE VIȚEL

orecchia d'elefante, din vițel de lapte Italianesc, în crustă aurie

450 g • 159,3 lei

### PUI COQUELET

gustul maxim de pui tânăr de origine sănătoasă, cu spumă de cartofi și king oyster

400 g • 119,3 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 • 104,7 lei

### BURGER DE VIȚĂ 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 • 119,2 lei

### MIDII DIN VACANȚĂ

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

1.000 g • 94,3 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 • 429 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 • 759 lei

### WAGYU A5 JAPAN

mușchi Wagyu din una dintre cele mai fine cărnuri de vită din lume, marmorată perfect, fragedă și cu gust bogat, intens și succulent

100 g • 349 lei

## GRĂȚAR PE CĂRBUNI ADEVĂRAȚI

*neapărat cu Garnitură și Salată*

### GRILLS

#### MUȘCHI DE VIȚĂ BLACK ANGUS

cea mai bună calitate din Uruguay  
200 g • 168 lei

#### ANTRICOT DE VIȚĂ RIB EYE BLACK ANGUS

cea mai bună calitate din Uruguay  
300 g • 168 lei

#### STEAK DE TON

în crustă de susan  
200 g • 96 lei

#### BIBAN DE MARE

file de pește delicios  
300 g • 143 lei

#### CREVEȚI BLACK TIGER

cu arome mediteraneene  
200 g • 86 lei

#### LAMB CHOPS

cotețele fragede de miel din Noua Zeelandă  
250 g • 147 lei

### GARNITURI

#### CARTOFI PRĂJIȚI

simpli / cu parmezan / cu usturoi și pătrunjel / cu trufe  
200 g • 29,4 lei / 36,2 lei

#### PIURE DE CARTOFI CU TRUFE ȘI CHIVES

200 g • 36,2 lei

#### SPARANGHEL ÎN UNT

90 g • 34,4 lei

#### LEGUME CAMELIZATE ȘI COAPTE PE CĂRBUNI

220 g • 32,6 lei

#### SELECȚIE DE PÂINE

2 chifle • 7 lei    4 chifle • 14 lei

### SALATE

#### SALATĂ DE RIDICHI CU CASTRAVEȚI

180 g • 29,3 lei

#### SALATĂ VERDE CU LĂMÂIE

110 g • 29,3 lei

#### SALATĂ DE SEZON

200 g • 29,3 lei



## 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 • 52,8 lei

### JERRY'S CHEESECAKE

întâi de pozat și apoi de savurat, un cheesecake de neuitat

250 g • 59,6 lei

### WATERFALL TIRAMISU

desert închinat papilelor gustative, armonia perfectă între cremă de mascarpone, espresso și lichior

300 g • 57,3 lei

### GELATO DELICATO

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

cupa • 50 g • 21,3 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 • 61,4 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 • 54,9 lei

### MANGO MOJITO

Captain Morgan White, piure de mango, mentă, prosecco

200 ml • 54,9 lei

### ESPRESSO WITH A VIEW

30-50 ml • 16 lei

### GRAPPA DI BRUNELLO, CASTELLO BANFI

40 ml • 31 lei



# 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.