

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 • 94 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

OASE CU MĂDUVĂ DE VITĂ

gătite cu răbdare și servite
ca la carte, cu pâine prăjită,
lămâie și usturoi

150 g • 88,4 lei

BEEF TATAKI MOSAIC

bucăți fine din carne de vită
ușor rumenită, cu ou de prepeliță
în pesmet și mix de ierburi

100 g • 104 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

SIGNATURE GREEK SALAD

după rețeta clasică, dar pregătită
așa cum nu ai mai mâncat niciodată.
A must!

200 g • 75,3 lei 🌱

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

BEEF CHEEK RISOTTO

cremozitate absolută, cu obraz fraged
de vită, în poveste cu sos de vin roșu

200 g • 89,3 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 • 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

RISOTTO FĂRĂ-DE-PĂCAT

plăcere intensă fără carne,
în unt ușor acrișor și
cu ciuperci King Oyster

200 g • 81,1 lei 🌱

FELURI PRINCIPALE GENIALE

gusturi din cer

RAȚA DIN NORI

rețetă de artă cu piept nobil de rață, gel de portocale roșii, andivă și mure murate

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 2.0

pătruns exact cât trebuie, cu pielea crocantă, lângă piure de țelină și un touch de praz și gulie confiate

400 g • 104,7 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 • 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

COASTE DE VITĂ

gătite lent, timp de 12 ore, până la perfecțiune, de se desprind singure de pe os, cu salată acrișoară Kimchi

2 pers. • 800 g • 349 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 suculent

100 g • 349 lei

GRĂȚAR PE CĂRBUNI ADEVĂRAȚI

neapărat cu Garnitură și Salată

GRILLS

MUȘCHI DE VITĂ BLACK ANGUS

cea mai bună calitate din Uruguay
200 g • 168 lei

ANTRICOT DE VITĂ RIB EYE BLACK ANGUS

cea mai bună calitate din Uruguay
300 g • 168 lei

STEAK DE CONOPIDĂ

cu piure de conopidă și sos de trufe
300 g • 76,3 lei

STEAK DE TON

în crustă de susan
200 g • 96 lei

BIBAN DE MARE

în sos de unt cu cartofi
300 g • 143 lei

CREVEȚI BLACK TIGER

cu arome mediteraneene
200 g • 86 lei

LAMB CHOPS

cotletele 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 COREEANĂ KIMCHI

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.