

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 Oister

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 succulent

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 CARAMELIZATE 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 COREEANĂ
KIMCHI

180 g • 29,3 lei

SALATĂ
DE SEZON

200 g • 29,3 lei

