

FOOD MENU

STARTER

SARDINE MARINATE (sardine 100g/capere 5g/rosii uscate 5g/lamai 20g/paine prajita 60g) - 100g/60g / 54 lei
SALATĂ DE VINETE CU BRANZA FETA (vinete 150g/feta 50g/rosii proaspete 80g/ceapa rosie 20g/ulei de masline, si oregano pentru decor/ paine prajita 60g) - 250g / 52 lei
TARTAR DE TON CU SOS WASSABI (ton rosu 130g/ceapa rodie 5g/avocado 20g/capere 5g/ulei de masline/ suc de lamaie/ busuioc/ sos wassabi 5g/ smantana lichida 10g/ paine prajita 50g) - 150g / 82 lei
FETA COAPTA LA CUPTOR CU ROSII CHERRY (feta 100g/ oregano/ulei de masline 10 ml/ busuioc fresh/ rosii cherry 70g/pita coapta 50g) - 130g / 52 lei

SALAD

PROTEIN SALAD (ou fiert 50g /mazare 50g/ fasole verde 50g/ edamame 30g/ ciuperci 40g/ avocado 30g/ mozzarelline 50g/ castravete 50g/mix salate/dressing ulei de masline) - 300g / 56 lei
JAPANESE SALAD (mix de salate 70g/ton la gratar 70g/ sos soia 10ml/ edamame 30g/ portocala 50g/ avocado 80g/mix de seminte coapte/dressing ulei de masline si uc de lamaie) - 250g / 74 lei
SALATA GRECEASCA CU FETA ARTIZANALA (rosii 200g/ castraveți 100g/ branză feta 100g/ardei gras 80g/măslina 40g/ ceapă roșie 40g/ oregano, ulei masline /pita coapta) - 450g / 54 lei
FARMER SALAD (mix de salate /piept de pui la gratar 70g/branza de capra 70g/ castravete 80g/rosii cherry 40g/ulei de masline/fresh lamai/ - 260g / 59 lei

PASTA

RAVIOLI UMPLUTI CU HOMAR (paste 150g/ in sos alb de smantana 50ml/ cu piure de trufe/20g) - 200g / 69 lei
TAGLIATELLE CU FRUCTE DE MARE (tagliatelle 150g /caracatita 60g/midii 60g /calamar 60g/ creveti 60g/vin alb/ rosii cherry 30g/ busuioc fresh) - 350g / 89 lei
PAPARDELLE CU RAGU DE VITĂ SI PARMEZAN (papardelle 150g /ragu de vita 80g /parmezan 30g)- 300g / 62 lei
SPAGHETTI CARBONARA (spaghetti 150g /pancetta 60g /parmezan 40g/ smantana dulce 100ml/ ou 1)- 250g / 62 lei
PENNE CU LEGUME, BUSUIOC FRESH & PARMEZAN (penne 150g /zucchini 50g /rosii cherry 50g/ vinete 50g/ usturoi/parmezan 30g/ ulei de masline)- 300g / 58 lei

SEA FOOD & FISH

CARACATIȚĂ cu cartofi noi la cuptor (caracatiță frageda trasa la tigaie in ulei de masline cu usturoi si busuioc fresh 120g/ cartofi noi la cuptor cu usturoi si cimbrisor 100g /mix de salate verzi 30g) - 120g / 100g /30g / 119 lei
CALAMAR LA GRATAR (calamar intreg la gratar 120g/ cartofi steak 120g/ sos de iaurt 30g) - 120g /120g/30g/ 75 lei
CREVEȚI A.O.P. si mix de salate (creveti 4 bucati- 140g /vin alb 20ml/ ulei de masline 10 ml/ usturoi 5g/suc lamai 10ml/mix de salate 40g) - 150g / 78 lei
MIDII proaspete de Marea Neagra in sos de vin alb / in sos de rosii cu usturoi si busuioc fresh cu paine prajita (midii 350g/paine 60g)- 350g /60g/ 64 lei
DORADA INTREAGA LA CUPTOR cu broccoli fresh si fasole verde (dorada 300g/ fasole verde 60g/broccoli 60g/lamai 40g) - 350g/120g / 89 lei
TON ROSU la plita cu orez negru si edamame (ton la gratar 130g/orez negru 100g/edamame 10g) - 130g/100g/ 84 lei

MAIN COURSE

MUȘCHI DE VITĂ BRAZILIA LA GRATAR cu piure de cartofi cu trufe - 140g/150g / 130 lei
ANTRICOT DE VITA URUGUAY GRAIN FED (*fara os) la gratar cu cartofi gratinati - 170g/100g - 130 lei
PULPĂ DE RAȚĂ CONFIAȚĂ cu fasole verde si cartof gratinat (pulpa de rata 110g/ fasole verde 50g/ cartof gratinat 50g/dulceata de cirese30g) - 110g/110g / 68 lei
PIEPT DE CURCAN la gratar cu sos de branza roquefort si nuci coapte (piept de curcan 140g/cu sos de branza Roquefort 20g/ nuci coapte 5g/orez basmati tras in unt 100g) - 150g/100g / 68 lei
BEEF BURGER cu branza cheddar si cartofi steak (chifla carne de vita 130g/castravete murat 30g/rosii 30g/ cheddar 20g/ ceapa rosie 10g/mix de salate 10g/ sos maioneza/ sos calypso/ cartofi steak 130g - 350g/130g / 72 lei
COASTE DE PORC MARINATE LA CUPTOR glazurate cu sos BBQ si cartofi steak prajiti - 400g/130g / 74 lei

THE SWEET

PAVLOVA CU FRUCTE DE PADURE PROASPETE - 130g / 39 lei
SUFLEU DE CIOCOLATA cu ingheata de vanilie - 130g/50g / 39 lei
MOUSSE DE CIOCOLATA *diverse sortimente - 130g / 35 lei
INGHETATA ARTIZANALA / SORBETTO *diverse sortimente - 50g / 18 lei

Preparatele noastre pot contine urmatoarele produse alergene: Cereale ce contin gluten (grau, secara, orz, ovaz), crustacee, oua, peste, arahide, soia, lapte, fructe cu coaja lemnoasa (migdale, alune de padure, nuci, nuci Caju, nuci de Brazilia, nuci de macadamia, nuci de Queensland, anacarde, nuci Pecan, fistic), telina, mustar, seminte de susan, dioxid de sulf si sulfiti, lupin, moluste. Urmatoarele produse provin din materii prime decongelate: ton rosu, ravioli, spaghetti, penne, pappardelle, caracatita, creveti, cartofi steak, mazare, fasole verde, edamame, cartof gratinat)