



# FOOD

## STARTERS

|                                                                                                                          |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Asparagus 120g (11)</b><br>Poached egg   Cured yolk   Harissa   Falafel   Sesame seeds   Parsley salad                | <b>65 Ron</b>  |
| <b>Torn Burrata 200g (N,7, V)</b><br>Handmade Italian burrata   Strawberries   Pickled vegetables   Croutons   Basil oil | <b>70 Ron</b>  |
| <b>French Oyster (SF, 4)</b><br>Two large French oysters   Mignonette dressing   Trio of Caviar                          | <b>75 Ron</b>  |
| <b>Grilled Prawns 180g (SF,7)</b><br>Marinated in lightly spiced yogurt   Mild spiced tomato sauce   Urda                | <b>130 Ron</b> |

## SOUPS

|                                                                                                           |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Tom Yum 220g (SF)</b>                                                                                  |               |
| with Chicken                                                                                              | <b>55 Ron</b> |
| with Prawns                                                                                               | <b>65 Ron</b> |
| <b>Cauliflower &amp; Parmesan Velouté 220g (8,7, V)</b><br>Cauliflower & Parmesan soup   Roasted hazelnut | <b>50 Ron</b> |

## SALADS

|                                                                                                                                                                           |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Iceberg Wedge 150g (7, V)</b><br>Confit tomato   Crisp red onions   Ranch dressing   Blue cheese crumble                                                               | <b>45 Ron</b> |
| <b>Kale 150g (8,7,10, V)</b><br>Almond flakes   Cranberries   Farro   Goat cheese   Pumpkin   Mustard vinaigrette                                                         | <b>50 Ron</b> |
| <b>Slow Cooked Pulled Duck Leg 180g (10,1,11,8)</b><br>Beetroot hummus   Spiced chickpeas   Rocket   Yogurt   Pomegranate   Crostini   Dukka spice   Confit lemon   Chili | <b>80 Ron</b> |
| <b>Marmorosch Caesar Salad 200g (3,4,7)</b><br>Baby gem lettuce   Light Caesar dressing   Parmesan cheese   Pancetta dust                                                 | <b>70 Ron</b> |
| with Chicken 150g                                                                                                                                                         | <b>80 Ron</b> |
| with Prawns 150g                                                                                                                                                          | <b>95 Ron</b> |
| <b>Quinoa Salad 300g (14)</b><br>St Jacques Succotash   Avocado puree   Chunky chimichurri   Fine herbs                                                                   | <b>95 Ron</b> |

VAT included. All prices are in RON. The dishes from our menu might contain allergens: (1) gluten, wheat (2) crustaceans (3) eggs (4) fish (5) peanuts (6) soy (7) milk, lactose (8) nuts, tree nuts (9) celery (10) mustard (11) sesame seeds (12) sulphur, dioxide and sulfites (13) lupin (14) mollusks

*Hannu Blank*

## MAINS

|                                                                                                                                     |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Confit Celeriac 180g (7, V)</b><br>Black garlic   Buttered quinoa   Succotash of pimentos                                        | <b>80 Ron</b>  |
| <b>Venere Risotto 180g (7, V)</b><br>Stracciatella   Candied tomato   Crispy topinambur   Frisee                                    | <b>90 Ron</b>  |
| <b>Char Siu Pork Belly 180g</b><br>Rocket puree   Spring onions   Red radish   Coriander   Mint   Lemon zest                        | <b>90 Ron</b>  |
| <b>Crispy Skin Chicken Breast 180g (7)</b><br>Broccolini   Celeriac puree   Raisin sauce                                            | <b>100 Ron</b> |
| <b>Prawn &amp; Chorizo Pasta 350g (SF, 7)</b><br>Creamy Prawns   Casarecce with chili   Parmesan   Chorizo   Edible flowers         | <b>120 Ron</b> |
| <b>Braised Beef Cheek 220g (7,10)</b><br>Truffle mash   Purple potato crisp   Broccolini   Mustard jus                              | <b>125 Ron</b> |
| <b>Baked Salmon 220g (8, SF)</b><br>Pesto rubbed salmon   Sunchoke puree   Baby leek   Balsamic pearl onions   Roasted garlic sauce | <b>130 Ron</b> |
| <b>Pan Seared Seabass 220g (SF)</b><br>Spinach   Potato puree   Young zucchini   Green pea sauce                                    | <b>140 Ron</b> |
| <b>Lamb Loin 500g</b><br>Puy lentil   Rosemary jus   Shimeji mushrooms                                                              | <b>200 Ron</b> |
| <b>Dry Aged 30-Day Black Angus Beef Rib Eye 300g (1)</b><br>Beef Entrecote   Chives mash potatoes   Pickled vegetables   Demi glacé | <b>310 Ron</b> |
| <b>Dry Aged 30-Day Black Angus Beef Tenderloin 200g (1)</b><br>Tenderloin Fillet   Foie Gras   Truffle mash potatoes   Demi glacé   | <b>330 Ron</b> |

## SIDES TO ENHANCE

|                                             |               |
|---------------------------------------------|---------------|
| <b>Baby Garlic Potatoes 200g (V, 7)</b>     | <b>30 Ron</b> |
| <b>Garden Green Salad 200 g (V, 7)</b>      | <b>30 Ron</b> |
| <b>Parmesan French Fries 150 g (7)</b>      | <b>30 Ron</b> |
| <b>Potato Puree 200 g (V, 7)</b>            | <b>30 Ron</b> |
| <b>Steamed Seasonal Vegetable 200 g (V)</b> | <b>30 Ron</b> |

## DESSERTS

|                                          |               |
|------------------------------------------|---------------|
| <b>Ice Cream Selection (7)</b>           | <b>40 Ron</b> |
| <b>Fruit Tart 180g (1,3,7)</b>           | <b>50 Ron</b> |
| <b>Pistachio Crème Brûlée 100g (7,8)</b> | <b>50 Ron</b> |
| <b>Mango Cheesecake 100g (8)</b>         | <b>50 Ron</b> |
| <b>French Cheese Plate 150g (7,8)</b>    | <b>85 Ron</b> |

VAT included. All prices are in RON. The dishes from our menu might contain allergens: (1) gluten, wheat (2) crustaceans (3) eggs (4) fish (5) peanuts (6) soy (7) milk, lactose (8) nuts, tree nuts (9) celery (10) mustard (11) sesame seeds (12) sulphur, dioxide and sulfites (13) lupin (14) mollusks

*Hannu Blank*

ANTREURI

|                                                                                                                        |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Sparanghel 120g (11)</b><br>Ou poșat   Gălbenuș de ou maturat   Sos harissa   Falafel   Susan   Salată de pătrunjel | <b>65 Ron</b>  |
| <b>Burrata 200g (N, 7, V)</b><br>Brânză Burrata   Căpșuni   Legume murate   Crutoane   Ulei de Busuioc                 | <b>70 Ron</b>  |
| <b>Stridii (SF, 4)</b><br>2 porții stridii   Dresing mignonette   Trio de Caviar                                       | <b>75 Ron</b>  |
| <b>Creveți la grătar 180g (SF,7)</b><br>Sos ușor picant de roșii   Urdă                                                | <b>130 Ron</b> |

SUPE

|                                                                                                                          |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Tom Yum (SF) 220g</b>                                                                                                 |               |
| cu Pui                                                                                                                   | <b>55 Ron</b> |
| cu Creveți                                                                                                               | <b>65 Ron</b> |
| <b>Supă cremă de conopida și parmesan 220g (8,7, V)</b><br>Supă cremă de conopidă și parmesan   Alune de pădure   Chives | <b>50 Ron</b> |

SALATĂ

|                                                                                                                                                                                 |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Salată Iceberg 150g (7, V)</b><br>Roșii confiate   Ceapă roșie crocantă   Sos ranch   Brânză cu mucegai                                                                      | <b>45 Ron</b> |
| <b>Salată Kale 150g (8,7,10, V)</b><br>Fulgi de migdale   Cranberries   Arpacas   Brânză de capră   Dovleac copt   Sos de muștar                                                | <b>50 Ron</b> |
| <b>Pulpă de rată confiată 180g (10,1,11,8)</b><br>Hummus cu sfeclă roșie   Năut picant   Ruccola   Iaurt   Rodie   Cruton de pâine   Dukka Spice   Lamâie confiată   Ardei iute | <b>80 Ron</b> |
| <b>Salată Caesar Marmorosch 200g (3,4,7)</b><br>Salată baby romana   Sos Caesar   Parmesan   Pudră de pancetta                                                                  | <b>70 Ron</b> |
| cu Pui 150g                                                                                                                                                                     | <b>80 Ron</b> |
| cu Creveți 150 g                                                                                                                                                                | <b>95 Ron</b> |
| <b>Salată quinoa și scoici St. Jacques 300g (14)</b><br>Scoici St.Jacques   Cremă de avocado   Sos chimichuri   Salată mixtă                                                    | <b>95 Ron</b> |

Prețurile includ TVA și sunt în RON. Preparatele din meniu conțin alergeni: (1) gluten, cereale, (2) crustacee (3) oua (4) peste (5) arahide (6) soia (7) lapte, lactoză (8) alune (9) țelină (10) muștar (11) susan (12) dioxid de sulf, sulfiți (13) lupin (14) moluste

*Hannu Blank*

FEL PRINCIPAL

|                                                                                                                                           |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Steak de conopidă confiată 180g (7, V)</b><br>Usturoi negru   Quinoa   Sos de ardei                                                    | 80 Ron  |
| <b>Venere Risotto 180g (7, V)</b><br>Stracciatella   Roșii confiate   Chips de topinambur   Salată Frisee                                 | 90 Ron  |
| <b>Piept de porc marinat în sos Char siu 180g</b><br>Sos verde   Ceapă verde   Ridiche   Coriandru   Mentă   Zest de lămâie               | 90 Ron  |
| <b>Piept de pui crocant 180g (7)</b><br>Baby brocolini   Puree țelina   Sos de muștar boabe                                               | 100 Ron |
| <b>Paste cu Creveți și chorizo 350g (SF, 7)</b><br>Creveți   Paste Casserece   Ardei iute   Parmesan   Chorizo                            | 120 Ron |
| <b>Obraz de vită confiat 220g (7,10)</b><br>Puree de cartof cu trufe   Chips de cartof mov   Broccolini   Sos demiglace infuzat cu mustar | 125 Ron |
| <b>Somon la cuptor marinat în pesto 220g (8, SF)</b><br>Topinambur puree   Praz baby   Ceapă în oțet balsamic   Sos de usturoi confiat    | 130 Ron |
| <b>File de lup de mare 220g (SF)</b><br>Spanac   Cartofi puree   Dovlecel baby   Sos de mazăre verde                                      | 140 Ron |
| <b>Cotlet de miel 500g</b><br>Linte   Sos de rosmarin   Ciuperci Shimeji                                                                  | 200 Ron |
| <b>Antricot de vită maturat 30 de zile 300g (1)</b><br>Antricot de vită   Cartofi puree cu chives   Sos Demi glacé                        | 310 Ron |
| <b>Muschi de vită maturat 30 de zile 200g (1)</b><br>Muschi de vită   Foie Gras   Purre de cartof cu trufe   Sos Demi glacé               | 330 Ron |

GARNITURI

|                                             |        |
|---------------------------------------------|--------|
| <b>Cartofi baby cu usturoi 200g (V, 7)</b>  | 30 Ron |
| <b>Salată mixtă 200g (7)</b>                | 30 Ron |
| <b>Cartofi prăjiți cu parmesan 150g (7)</b> | 30 Ron |
| <b>Puree de cartof 200g (7)</b>             | 30 Ron |
| <b>Legume la abur 200g (V)</b>              | 30 Ron |

DESERTURI

|                                                    |        |
|----------------------------------------------------|--------|
| <b>Trio de înghețată (7)</b>                       | 40 Ron |
| <b>Tartă cu fructe 180g (1,3,7)</b>                | 50 Ron |
| <b>Fistic Crème Brulée 100g (7,8)</b>              | 50 Ron |
| <b>Mango Cheesecake 100g (8)</b>                   | 50 Ron |
| <b>Platou de Brânzeturi franțuzești 150g (7,8)</b> | 85 Ron |

Prețurile includ TVA și sunt în RON. Preparatele din meniu conțin alergeni: (1) gluten, cereale, (2) crustacee (3) oua (4) peste (5) arahide (6) soia (7) lapte, lactoză (8) alune (9) țelină (10) muștar (11) susan (12) dioxid de sulf, sulfiți (13) lupin (14) moluste

*Hannu Blank*