

La Grandeur

A tasting celebration of seven courses by our Head Chef, Flaviu Muresan. Inspired by nature's balance and freshness to guarantee true taste. The essence of life from every part of our reality; earth, air, water, and fire to bring them together. The work of man, the spirit of nature, the Grandeur of both.

Entrées

Beluga Caviar <i>Beluga Caviar 15g Parsnip Salad Pickled Parsnip</i>	270 Ron
L' Aubergine <i>Aubergine Soya Fontina Foam Basil Tomato Sauce</i>	60 Ron
Wagyu Tartare <i>Wagyu 60g Parsley Emulsion Egg Yolk Confit Seasonal Fruit Emulsion Onion Waffle</i>	180 Ron

Mains

Octopus <i>Octopus 110g Porcini Mushrooms Chanterelle Mushrooms Tomato emulsion Octopus Demi-glace</i>	140 Ron
Lobster Tail <i>Lobster 130g Stracciatella Confit Tomatoes Artichoke Champagne Sauce</i>	250 Ron
Duck Breast <i>Duck Breast 120g Julienne Carrot Broccolini Foie Gras Demi-glace</i>	135 Ron

Desserts

Yuzu Tart <i>Meringue Yuzu Curd</i>	40 Ron
Rum and Chocolate Texture <i>Chocolate ganache Chocolate Ice cream</i>	50 Ron
Cheesecake <i>Biscuit Cream Cheese Berries</i>	45 Ron

7 course menu 500 Ron



Wine Pairing 150 Ron

Flaviu Muresan

La Grandeur

O celebrare a gusturilor ce cuprinde șapte feluri create de Chef Flaviu Mureșan. Inspirată de echilibrul și prospețimea naturii, această experiență garantează un gust autentic. Surprinde esența vieții prin reunirea tuturor elementelor: pamânt, aer, apă și foc, combinând punctele forte ale măiestriei umane culinare și a spiritului naturii.

Antreu

Beluga Caviar <i>Caviar Beluga 15g Salată de păstârnac Păstârnac murat</i>	270 Ron
Vânăță <i>Vânăță confiată Sos soya Spumă de brânză Fontina</i>	60 Ron
Wagyu Tartare <i>Vită wagyu 60g Emulsie de pătrunjel Emulsie din fructe de sezon Gofră cu ceapă caramelizată</i>	180 Ron

Fel principal

Caracatiță <i>Caracatiță 110g Hribi Gălbiori Emulsie de roșii Demi-glacé de caracatiță</i>	140 Ron
Homar <i>Coadă de homar 120g Brânză Stracciatella Anghinare Roții confiate Sos de șampanie</i>	250 Ron
Piept de Rată <i>Piept de rată 120g Morcov Broccoli Ficat de rată Sos demi-glacé</i>	135 Ron

Desert

Tartă cu Yuzu <i>Meringue Cremă de vanilie cu yuzu</i>	40 Ron
Rom și textură de ciocolată <i>Înghețată de ciocolată Ganache de ciocolată Fructe de sezon</i>	50 Ron
Cheesecake <i>Biscuite Cremă de brânză Fructe de pădure</i>	45 Ron

Meniu degustare
7 feluri 500 Ron



Flaviu Mureșan

Pairing vin 150 Ron