



Dearest Guest,

It is with the utmost pleasure that I welcome you to the halls of my very own former bank.

Me and that old fox Jacob Marmarosch used to sit right where you are sitting now... planning how we would create something excellent, beautiful, exciting, and meaningful.

And that we did. Imagine the most extraordinary bank of Romania, operating in Paris, Vienna, New York and Istanbul. Those days were filled with vision, adventure, joy and hope.

Today, you can still find all these things, and more, right here in my restaurant. We serve all the grandeur of the past right on your plate.

Enjoy, my dear friend.

Mauriciu Blank  
Co-Founder of Banca Marmorosch Blank

A handwritten signature in black ink, reading "Mauriciu Blank". The signature is written in a cursive, flowing style with a prominent initial 'M' and a decorative flourish at the end.

# FOOD

## STARTERS & SALADS

---

---

<b>Veal Marrow Bones (1,2)</b> Bread Chips   Smoked Sea Salt   Parsley	<b>60 Ron</b>
<b>New Zealand Oysters (8)</b> 6 New Zealand Oysters on Ice with Mignonette Dressing   Trio of Caviar	<b>110 Ron</b>
<b>Burrata 200 g (7,1,2)</b> Handmade Italian Burrata   Cherry tomato chutney   Basil   Crouton	<b>90 Ron</b>
<b>Foie Gras 180 g (2,7,11)</b> Pineapple Spice Chutney   Brioche   Toasted Hazelnut   Bitter Chocolate Sauce	<b>160 Ron</b>
<b>Marmorosch Niçoise Salad 350 g (4,5,7)</b> Quail Egg   French Beans   Cherry Tomatoes   Cucumber   Baby Potatoes   Red Tuna	<b>100 Ron</b>
<b>Marmorosch Caesar Salad 350g (1,4,5,7,10,13)</b> Baby Gem Lettuce   Light Caesar Dressing   Parmesan Cheese   Pancetta Dust	
	<b>With Chicken 150g 70 Ron</b>
	<b>With Prawns 150g 95 Ron</b>
<b>Avocado Salad 300 g (V,7)</b> Buckwheat   Goat Cheese   Baby Spinach   Pomegranate Vinaigrette	<b>90 Ron</b>
<b>Kale and roasted beet salad 300 g (V,10,11)</b> Pecan Nuts   Beetroot   Kale   Pumpkin   Leek	<b>75 Ron</b>
<b>St Jacques 300 g (1,5)</b> Pea Puree   Mango Caviar   Seaweed Cracker   Fine Herbs	<b>90 Ron</b>
<b>Mediterranean Calamari 160 g (1,5)</b> Cherry Tomato   Capers   Olives   Parsley   Garlic	<b>90 Ron</b>
<b>Bulz Marmorosch 300 g (7)</b> Polenta   Smoked Duck Breast   Egg Yolk   Pancetta   Goat Cheese	<b>60 Ron</b>
<b>Grilled Prawns 180g (5,2,1)</b> Wrapped in Prosciutto   Chimichurri Sauce	<b>110 Ron</b>
<b>Lamb Parcels 200g (6,9,14)</b> Slow Cooked Lamb   Bbq Sauce   Filo Pastry Wrap	<b>100 Ron</b>

## SOUPS

---

---

<b>Bouillabaisse 350g (5,1,2)</b> Seabass   Clam   Baby Potato   Baby Fennel   Bisque	<b>70 Ron</b>
<b>Purple cabbage soup 350 g (V,7)</b> Curd Cheese   Nori Cracker	<b>50 Ron</b>
	<b>Add prawns 150 g 70 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

---

### FROM THE GRILL

<b>Dry Aged 30-Day Black Angus Beef Tenderloin 220 g (10,14)</b>	<b>300 Ron</b>
Tenderloin Fillet   Morels   Potatoes Confit   Baby Carrot   Demi Glacé	
<b>Dry aged 30 days bone in Ribeye 300 g (10,14)</b>	<b>280 Ron</b>
Ratte Potato   Demi Glacé   Grilled Corn	
<b>Herb crusted Lamb chops 300 g (6,10,14)</b>	<b>200 Ron</b>
Lamb chop   Sweet potato   Cracker   Jus	

### FROM THE PLANCHA

<b>Crispy Skinned Chicken 250 g (4,10,14)</b>	<b>150 Ron</b>
King Trumpet Mushrooms   Broccolini   Mustard Sauce	
<b>Tuna steak 250g (5,10,14)</b>	<b>180 Ron</b>
Cauliflower Florets   Asparagus   Balsamic Onions   Pistachio Cream	
<b>Pan Seared Seabass 180 g (5)</b>	<b>160 Ron</b>
Artichokes   Potatoes   Cherry Tomatoes   Olives	

### FROM THE SKILLET

<b>Braised pork cheeks 250 g (7,10)</b>	<b>130 Ron</b>
Crispy Polenta   Crispy Onions   Garlic Sauce	
<b>Braised Beef Cheek 250 g (7,10)</b>	<b>150 Ron</b>
Truffle Mash   Purple Potato Crisp   Broccolini   Mustard Jus	
<b>King Trumpet Mushrooms Rissotto 350 g (4,7)</b>	<b>90 Ron</b>
<b>Prawn &amp; Chorizo Pasta 350 g (4,5,9)</b>	<b>110 Ron</b>
Prawns   Casarecce Pasta   Parmesan   Chorizo   Baby Spinach	
<b>Rigatoni 350 g (1,7)</b>	<b>110 Ron</b>
Burrata   Kalamata Olives Cream   Tomatoes Sauce   Basil	

### SANDWICHES AND BURGER

<b>Marmorosch Burger 450g (1,3,7)</b>	<b>110 Ron</b>
Homemade Beef Burger   Tomato   Gherkin   Caramelised Onion   BBQ Sauce   Lettuce   Monterey Jack Cheddar   Oak Smoked Bacon   Brioche Bun   French Fries	
<b>Marmorosch Burger with Foie Gras 430 g 1,3,7</b>	<b>130 Ron</b>
Homemade Beef Burger   Tomato   Gherkin   Caramelised Onion   Pan Seared Foie Gras BBQ Sauce   Lettuce   Monterey Jack Cheddar   Oak Smoked Bacon   Brioche Bun   French Fries	
<b>Vegan Burger 300g (V,12)</b>	<b>65 Ron</b>
Plant Based Burger   Tomato   Gherkin   BBQ Sauce   Lettuce   Brioche Bun   French Fries	
<b>Philly Cheesesteak 300 g (1,7,8)</b>	<b>110 Ron</b>
Beef Strips   Whole Wheat Bread   Crispy onion   Gherkin   French Fries	
<b>Club Sandwich 400 g (12,4,1)</b>	<b>90 Ron</b>
Layered With Chicken   Bacon   Tomato   Avocado   Onion   Eggs   Baby Gem & French Fries	

### SIDES TO ENHANCE

---

<b>Baked Cauliflower (V,7)</b>	<b>25 Ron</b>
<b>Grilled Vegetables (V,7)</b>	<b>25 Ron</b>
<b>Parmesan French Fries (V,7)</b>	<b>25 Ron</b>
<b>Garden Green Salad (V,7)</b>	<b>25 Ron</b>
<b>Baby Gem Ranch Salad (V,7)</b>	<b>25 Ron</b>
<b>Baby Garlic Potatoes (V,7)</b>	<b>25 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*

## DESSERT

---

### MBB Dessert

<b>Pumpkin Pie 100g (1, 3, 5, 7)</b> Fresh Pumpkin   Cinnamon   Pate Sablee	<b>55 Ron</b>
<b>Gluttonous 80g (3, 5, 7,)</b> Vanilla creme Brulle   Dacquoise Sponge   Chocolate Mousse   Mirror Glaze	<b>55 Ron</b>
<b>Two-Tone Chocolate 70g (1, 3, 5, 7)</b> Dark chocolate   White chocolate  Sponge	<b>50 Ron</b>
<b>Cookie Cake 100g (1, 3, 5, 7)</b> Chocolate sponge   Cookie cream   Nutella	<b>55 Ron</b>
<b>Banana Caramel Cremeux 100g (1, 3, 5, 7)</b> Caramel mousse   Vanilla sponge   Caramelized peanuts	<b>55 Ron</b>
<b>Macarons 15g (1, 3, 5, 7)</b> Pistachio   Raspberry   Orange   Lemon	<b>10 Ron</b>
<b>Chocolate Pralines 15g (1, 3, 5, 7)</b> Caramel   Malone   Coffee   Pistachio	<b>10 Ron</b>
<b>Blueberry Fantasy 100g (1, 3, 5, 7)</b> Vanilla Sponge   Blueberry Yogurt Cream	<b>55 Ron</b>

### A La Carte Dessert

<b>Chocolate Ganache au Poivron Rouge (3, 5, 7)</b> 60% Chocolate Ganache   Red Pepper   Dacquoise Sponge	<b>50 Ron</b>
<b>Tarte au citron (1, 3, 5, 7)</b> Lemon Cream   Meringue   Pate Sable   Fresh Fruits	<b>55 Ron</b>
<b>Pumpkin Equinox (1, 3, 5, 7, 8)</b> Pumpkin Cream   Pumpkin Jelly   Cinamon Madeleine	<b>55 Ron</b>
<b>Melange of 3 Ice Cream or Sorbet Flavors to Choose From</b> Ice cream: Chocolate   Strawberry   Vanilla Sorbet: Raspberry   Lemon	<b>40 Ron</b>

Dragul meu oaspete,

Am deosebita plăcere să îți urez bun venit în saloanele fostei mele bănci.

Eu și vulpoiul ăla bătrân de Jacob Marmarosch stăteam chiar aici, unde te-ai așezat tu acum... acolo făceam planuri să creăm ceva excelent, frumos, incitant și plin de înțeles.

Și chiar așa am făcut. Imaginează-ți cea mai măreață bancă din România, care funcționa și la Paris, la Viena, la New York și la Istanbul. Zile pline de viziune, de aventură, de bucurie și speranță!

Poți să găsești și astăzi aceste lucruri și multe altele, chiar aici la restaurantul meu. Aici servim bucuria vieții, direct la tine în farfurie.

Poftă bună, prietene.

Mauriciu Blank,  
Cofondator, Banca Marmorosch Blank



## ANTREU ȘI SALATE

<b>Măduvă de Vițel (1,2)</b> Crisp de Pâine   Chutney de Rosii Cherry   Sare de Mare Afumată   Pătrunjel	<b>60 Ron</b>
<b>New Zealand Oysters (8)</b> 6 Stridi New Zealand pe Gheață cu Sos Mignonette   Trio de Caviar	<b>110 Ron</b>
<b>Burrata 200 g (7,1,2)</b> Burrata Italiană Home Made   Chutney de Roșii Cherry   Busuioc   Crutoane	<b>90 Ron</b>
<b>Foie Gras 180 g (2,7,11)</b> Chutney de Ananas Picant   Brioșă   Alune Prăjite   Sos de Ciocolată Amar	<b>160 Ron</b>
<b>Salată Niçoise Marmorosch 350 g (4,5,7)</b> Ou de prepeliță   Fasole Franțuzească   Roșii Cherry   Castraveți   Baby Cartofi   Ton Roșu	<b>100 Ron</b>
<b>Salată Caesar Marmorosch 350g (1,4,5,7,10,13)</b> Salată Verde   Dressing Light Caesar   Parmezan   Pudră de Panceta	
	<b>cu Pui 150g 70 Ron</b>
	<b>cu Creveți 150g 95 Ron</b>
<b>Salată Avocado 300 g (V,7)</b> Hrișcă   Brânză de Capră   Baby Spanac   Vinegretă cu Rodie	<b>90 Ron</b>
<b>Salata Kale cu Legume Coapte 300 g (V,10,11)</b> Nuci Pecan   Sfecla Rosie   Kale Dovleac   Praz	<b>75 Ron</b>
<b>St Jacques 300 g (1,5)</b> Piure de Mazăre   Caviar de Mango   Cracker de Alge Marine   Ierburi Fine	<b>90 Ron</b>
<b>Calamari Mediteraneeni 160 g (1,5)</b> Roșii Cherry   Capere   Măsline   Pătrunjel   Usturoi	<b>90 Ron</b>
<b>Bulz Marmorosch 300 g (7)</b> Mămăligă   Piept Rață Afumat   Galbenus de Ou   Pancetta   Brânză de Capră	<b>60 Ron</b>
<b>Creveți la Grătar 180g (5,2,1)</b> Impăturiți în Prosciutto   Sos Chimichurri	<b>110 Ron</b>
<b>Miel 200g (6,9,14)</b> Miel gătit la foc lent   Sos Bbq   Aluat Foietaj	<b>100 Ron</b>

## SUPE

<b>Bouillabaisse 350g (5,1,2)</b> Biban   Scoici   Cartofi   Fenicul   Bisque	<b>70 Ron</b>
<b>Supă Crema de Varză Roșie 350 g (V,7)</b> Urdă   Biscuit Nori   Ulei verde	<b>50 Ron</b>
<b>Adaugă Creveți 150 g</b>	<b>70 Ron</b>

Preturile 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 Blantz*

## FEL PRINCIPAL

### LA GRĂȚAR

<b>Muschi de Vită Black Angus Macerat 30 de Zile 220 g (10,14)</b>	<b>300 Ron</b>
Muschi de Vită   Morels   Cartof Confiat   Baby Morcov   Demi Glacé	
<b>Creekstone Antricot Macerat 30 de zile 300 g (10,14)</b>	<b>280 Ron</b>
Ratte Potato   Demi Glacé   Baby Porumb	
<b>Cotlete de Miel cu Crustă de Ierburi 300 g (6,10,14)</b>	<b>200 Ron</b>
Cotlet de Miel   Cartofi Dulci   Biscuit	

### LA PLITĂ

<b>Pui Crocant 250g (10,2,14)</b>	<b>150 Ron</b>
Ciuperci Trompetele Regelui   Broccolini   Sos de muștar	
<b>Friptură de Ton 250g (5,10,14)</b>	<b>180 Ron</b>
Buchețele de conopidă   Sparanghel   Ceapă murată în oțet balsamic   Cremă de fistic	
<b>Biban pe plită 180g (5)</b>	<b>160 Ron</b>
Anghinare   Cartofi   Roșii Cherry   Măsline	

### LA TIGAIE

<b>Obraji de Porc Înăbușiți 250 g (7,10)</b>	<b>130 Ron</b>
Mămăligă Crocantă   Ceapă Caramelizată   Sos Usturoi	
<b>Obraz de Vită înăbușit 250 g (7,10)</b>	<b>150 Ron</b>
Piure de Trufe   Crisp de Cartofi Violet   Broccolini   Muștar	
<b>Risotto cu Ciuperci 350 g (4,7)</b>	<b>90 Ron</b>
<b>Paste cu Creveți și Chorizo 350 g (4,5,9)</b>	<b>110 Ron</b>
Creveți   Pastă Casarecce   Parmezan   Chorizo	
<b>Rigatoni 350 g (1,7)</b>	<b>110 Ron</b>
Burrata   Cremă de Măsline Kalamata   Sos de Rosii   Busuioc	

### SANDWICHES AND BURGER

<b>Marmorosch Burger 450g (1,3,7)</b>	<b>110 Ron</b>
Burger de vită   Roșie   Corniș   Ceapă Caramelizată   Sos BBQ   Salata Verde   Monterey Jack Cheddar   Bacon Afumat de Stejar   Brioche   Cartofi Prăjiți	
<b>Marmorosch Burger cu Foie Gras 430 g (1,3,7)</b>	<b>130 Ron</b>
Burger de vită   Roșie   Corniș   Ceapă Caramelizată   Sos BBQ   Salata Verde   Foie Gras la Tigaie   Monterey Jack Cheddar   Bacon Afumat de Stejar   Brioche   Cartofi Prăjiți	
<b>Vegan Burger 300g (V,12)</b>	<b>65 Ron</b>
Burger pe Bază de Plante   Roșie   Corniș   Sos BBQ   Salata Verde   Brioche Bun   Cartofi Prăjiți	
<b>Philly Cheese Steak 300 g (1,7,8)</b>	<b>110 Ron</b>
Strips de vită   Pâine integrala   Ceapă Crocantă   Castraveți Murați   Cartofi Prăjiți	
<b>Club Sandwich 400 g (12,4,1)</b>	<b>90 Ron</b>
Piept de pui   Bacon   roșie   Avocado   Ceapa   Oua   Salată Baby Romana   Cartofi Prăjiți	

### SIDES TO ENHANCE

<b>Conopida la Cuptor (V,7)</b>	<b>25 Ron</b>
<b>Legume la Gratar (V,7)</b>	<b>25 Ron</b>
<b>Parmezan Cartofi Prăjiți (V,7)</b>	<b>25 Ron</b>
<b>Salată Verde de Gradina (V,7)</b>	<b>25 Ron</b>
<b>Salată Baby (V,7)</b>	<b>25 Ron</b>
<b>Cartofi Noi cu Usturoi (V,7)</b>	<b>25 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 Blantz*



## DESERT

---

### MBB Desert

<b>Placintă cu Dovleac 100g (1, 3, 5, 7)</b> Dovleac Proaspăt   Scorțișoară   Pate Sablee	<b>55 Ron</b>
<b>Gluttonous 80g (3, 5, 7,)</b> Cremă de Vanilie   Pandișpan Dacquoise   Mousse de Ciocolată   Glazură de Oglindă	<b>55 Ron</b>
<b>Ciocolata in Doua Nuante 70g (1, 3, 5, 7)</b> Ciocolata Neagra   Ciocolata Alba   Pandișpan	<b>50 Ron</b>
<b>Prajitură cu Fursecuri 100g (1, 3, 5, 7)</b> Pandișpan de Ciocolata   Crema de Fursecuri   Nutella	<b>55 Ron</b>
<b>Banana Caramel Cremeux 100g (1, 3, 5, 7)</b> Mousse de Caramel   Pandișpan de Vanilie   Arahide Caramelizate	<b>55 Ron</b>
<b>Macarons 15g (1, 3, 5, 7)</b> Fistic   Zmeură   Portocaliu   Lămâie	<b>10 Ron</b>
<b>Praline de Ciocolată 15g (1, 3, 5, 7)</b> Caramel   Malone   Cafea   Fistic	<b>10 Ron</b>
<b>Blueberry Fantasy 100g (1, 3, 5, 7)</b> Pandișpan de Vanilie   Crema de Iaurt cu Afine	<b>55 Ron</b>

### A La Carte Desert

<b>Ganache de Ciocolată au Poivron Rouge (3, 5, 7)</b> Ganache de Ciocolată 60%   Ardei Roșu   Pandișpan Dacquoise	<b>50 Ron</b>
<b>Tartă cu Lămâie (1, 3, 5, 7)</b> Crema de lamaie   Bezea   Pate Sable   Fructe Proaspete	<b>55 Ron</b>
<b>Equinox cu Dovleac (1, 3, 5, 7, 8)</b> Cremă de Dovleac   Jeleu de Dovleac   Madeleine de Scorțișoară	<b>55 Ron</b>
<b>Melange de 3 Arome de Înghețată sau Sorbet din care să Alegeți</b> Înghețată: Ciocolată   Căpșuni   Vanilie Sorbet: Zmeură   Lămâie	<b>40 Ron</b>