



Concerto

Gustări reci / Cold Appetizers/ Antipasti freddi/ Hors-d'œuvre froids

Modern cheese "Chef's selection" / mini cheese panna cotta / mozzarella proaspătă / ardei copt / jeleu de busuioc / piure de roșii / tuile de parmezan / sakura cresse

Modern cheese "Chef's selection" / mini cheese panna cotta / fresh mozzarella / roasted pepper / basil jelly / tomato purée / parmesan tuile / sakura cresse

35 lei

(250 g)

Assortimento moderno di formaggi / mini panna cotta di formaggio / mozzarella / peperone alla griglia / gelatina di basilico / passata di pomodoro / biscotto di parmigiano/sakura cresse

Fromages modernes «Choix du chef» / mini panna cotta du fromage / mozzarella fraiche / poivrons grillés / gelée de basilic / purée de tomates / tuiles de parmesan / sakura cresse

Balotină de somon / mascarpone / ou de prepeliță / caviar roșu / chives / ridichi / dressing de smântână cu sfeclă și hrean

Smoked salmon ballotine / mascarpone / quail egg / red caviar / chives / radishes / cream dressing with beetroot and horseradish

45 lei

(220 g)

Balotine di salmone / mascarpone / uovo di quaglia / caviale rosso / cipollina / ravanello / salsa di panna con barbabietola e rafano

Ballotine de saumon / mascarpone / œuf de caille / caviar rouge / ciboulette / radis / sauce de betteraves rouges au raifort

Caracatiță marinată / cartofi / salsa de roșii / piure de măslină / capere / boia afumată/ ulei de chilly / rucola
Marinated octopus / potatoes / tomato salsa / olives purée / capers / smoked chilli powder / chilli oil / arugula

Polpo marinato / patate / salsa di pomodoro / passata d'oliva / capperi / polvere di peperoncini affumicati / olio di peperoncino / rucola

50 lei

(250 g)

Poulpe mariné / pommes de terre / salsa de tomates / purée d'olive / câpres / paprika fumé / huile de piment / roquette

Pastramă de rață / crochete de rață în migdale / curmale / jeleu de portocale / portocale / sakura cresse

Duck pastrami / almond duck croquettes / dates / orange jelly / orange / sakura cresse

45 lei

(200 g)

Petto d'anatra affumicato / crocchette d'anatra con mandorle / datteri / gelatina d'arancia / arancia / sakura cresse

Canard fumé / croquettes de canard aux amandes / dattes / gelée d'oranges / oranges / sakura cresse

Terină de foie gras / blat de nuci / banane noisette / chutney de mango

Foie gras terrine / walnut layer / noisette bananas / mango chutney

55 lei

(180 g)

Terrina di fegato d'oca / strato di noce / noisette di banane / chutney di mango

Terrine de foie gras / lit de noix / banane noisette / chutney de mango

Salate Salads / Insalate/ Salades

Waldorf "Chef's selection" / jeleu de mere / apio / mere / emulsie de gorgonzola / nuci / sos de mere

Waldorf "Chef's selection" / apple jelly / apio / apples / gorgonzola cream / nuts / apple sauce

37 lei

(250 g)

Waldorf "Selezione di chef" / gelatina di mele / apio / mele / crema di gorgonzola / noci / salsa di mele

Waldorf "Choix du chef" / gelée de pommes / apio / pommes / sauce de gorgonzola / noix / sauce de pommes

Crab / panna cotta de spanac și usturoi / sparanghel / radicchio / chips de Parma / sos pesto

Crab / spinach and garlic panna cotta / asparagus / radicchio / Parma chips / pesto sauce

50 lei

(200 g)

Crab / panna cotta di spinaci e aglio / asparago / radicchio / Parma fritta / salsa di pesto

Crabe / panna cotta d'épinard à l'ail / asperge / radicchio / chips de Parme / sauce pesto

Pui Cajun / baby spanac / rucola / roșii cherry / crochete de brie / vinaigrette de zmeură

Chicken Cajun / baby spinach / arugula / cherry tomatoes / brie croquettes / raspberry vinaigrette

39 lei

(220 g)

Pollo Cajun / baby spinaci / rucola / cherry pomodoro / croquettes di brie / vinaigrette di lamponi

Poulet cajun / bébé épinard / rucola / tomates cherry / croquettes de brie / vinaigrette de framboise

Gustări calde *Hot Appetizers / Antipasti caldi/ Hors-d'œuvre chauds*

Modern Spring Rolls / *spaghete de legume / gel de chilly / sos de soia / cresse*
Modern Spring Rolls / *vegetables spaghetti / chilly jelly / soya sauce / cresse*
Moderno Spring Rolls / *spaghetti di verdure / gelatina di pepperoncini / salsa di soia / cresse*
Modern Spring Rolls / *spaghetti de légumes / sauce chili / sauce de soja / cresse*

Momițe de vițel / *păstărnac / ulei de curry / lime / chives*
Veal sweetbreads / *parsnip / curry oil / lime / chives*
Rigaglie di manzo / *pastinaca / olio di curry / lime / cipollina*
Ris de veau / *panais / huile de curry / lime / ciboulette*

Foie-gras / *mere / caramel / piure de fructe de pădure*
Foie-gras / *apples / caramel / forest fruits purée*
Fegato d'oca / *mele / caramello / passata di frutti di bosco*
Foie gras / *pommes / caramel / purée de fruits de bois*

Saint-Jacques / *piure de mazăre / mange-tout / sponge de creveți cu sepie / sfeclă roșie / sos de lime*
Saint-Jacques / *peas purrée / mange-tout / shrimps and cuttlefish sponge / beetroot / lemon sauce*
Saint-Jacques / *passata di piselli / mange-tout / mousse di gamberi con seppia / barbabietola / salsa di limone*
Saint-Jacques / *purée de petit pois / mange-tout / mousse de crevettes et sépia / betterave rouge / sauce de lime*

Paste / Pasta / Pasta/ Pâtes

Risotto / *roșii uscate / sparanghel / cresse*
Risotto / *dried tomatoes / asparagus / cresse*
Risotto / *pomodori secchi / asparagi / cresse*
Risotto / *tomates séchées / asperge / cresse*

Risotto / *creveți / șofran / mazare baby / chips de parmezan / pudră de bacon*
Risotto / *prawns / saffron / baby sweet peas / parmesan chips / bacon powder*
Risotto / *gamberi / zafferano / baby piselli / biscoti di parmigiano / polvere di pancetta*
Risotto / *crevettes/ safran / bébé petit pois / chips au parmesan / poudre de bacon*

Gnocchi de cartofi / *fricassé de ciuperci de pădure / cremă de trufe / mazăre*
Potato gnocchi / *forest mushrooms fricassée / truffle cream / peas*
Gnocchi di patate / *fricassée di funghi di bosco / crema di tartufo / piselli*
Gnocchi de pomme de terre / *fricassée de champignons des bois / crème de truffes / petit pois*

Pappardelle / *ragout de iepure / spumă de roșii / cimbru verde*
Pappardelle / *rabbit ragout / tomato foam / fresh thyme*
Pappardella / *stufato di coniglio / schiuma di pomodoro / timo fresco*
Pappardelle / *ragoût de lapin / mousse de tomate / thym vert*

Tortellini / *creveți / fructe de mare / mange-tout / roșii cherry / busuioc / sos fumé de pește / spumă de anchois*
Tortellini / *prawns / seafood / mange-tout / cherry tomatoes / basil / smoked fish sauce / anchovies mousse*
Tortellini / *gamberi / frutti di mare / mange-tout / cherry pomodori / basilico / salsa di pesce affumicato / mousse di acciughe*
Tortellini / *crevettes / fruits de mer / mange-tout / tomates cherry / basilic / sauce de poisson fumé / mousse d'anchois*

Supe/Creme *Soups/creams / Brodi/crema / Soupes/crèmes*

Cremă "Chef's selection" / *dovleac / panna cotta de cocos*
"Chef's selection" cream / *pumpkin / coconut panna cotta*
Crema "Selezione di chef" / *zucca / panna cotta al cocco*
Crème "Choix du chef" / *potiron / pannacotta au cocos*

Cremă de mazăre / *ouă de prepeliță / spumă de parmezan*
Peas cream / *quail egg / parmesan foam*
Crema di piselli / *uovo di quaglie / mousse di parmigiano*
Crème de petit pois / *œuf de caille / mousse de parmesan*

Consommé de ciuperci de pădure / *tortellini / legume*
Forest mushrooms consommé / *tortellini / vegetables*
Brodo di funghi di bosco / *tortellini / verdure*
Consommé aux champignons de bois / *tortellini / légumes*

Supă de roșii și fenicul / *creveți / mascarpone / chives*
Tomato soup with fennel / *prawns / mascarpone / chives*
Zuppa di pomodori e finocchio / *gamberi / mascarpone / cipollina*
Soupes de tomates au fenouil / *crevettes / mascarpone / ciboulette*

Peste și fructe de mare */ Fish and seafood / Pesce e frutti di mare / Poisson et fruits de mer*

Seabass / *păstrăv afumat / piure de fenicul / baby praz / dulceață de ardei iute*
Seabass / *smoked trout / fennel purée / baby leek / chilli confit*
Spigola / *trota affumicata / passata di finocchio / baby porro / confettura di peperoncino*
Sea bass / *truite fumée / purée de fenouil / bébé poireaux / confiture de piment fort*

Duet de somon norvegian și șalău de Nil / *zucchini / sparanghel / morcov baby / sos de Riesling cu chives*
Norwegian salmon and Nile pike-perch duet / *zucchini / asparagus / baby carrot / Riesling sauce with chives*
Duetto di salmone norvegese e luccio di Nilo / *zucchini / asparagi / baby carote / salsa di Riesling con cipollina*
Duo de saumon norvégien et sandre de Nil / *zucchini / asperge / bébé carottes / sauce de Riesling aux ciboulette*

Halibut / *roșii / piure de păstărnac / ciuperci Chanterelle / pudră de busuioc / sos de șofran*
Halibut / *tomatoes / parsnip purée / Chanterelle mushrooms / basil powder / saffron sauce*
Halibut / *pomodori / passata di pastinaca / funghi Chanterelle / polvere di basilico / salsa di zafferano*
Halibut / *tomates / purée de panais / champignons Chanterelle / poudre de basilic / sauce de safran*

Calcan / *risotto negru / tagliatelle de legume / tuile de crab / sos de unt cu migdale*
Turbot / *black risotto / vegetables tagliatelle / crab tuile / butter sauce with almond*
Sogliola / *risotto nero / tagliatelle di verdure / biscoti di granchio / salsa di burro con mandorle*
Turbot / *risotto noir / tagliatelle de légumes / tuile de crabe / sauce de beurre aux amandes*

Cozi de creveți “Tiger prawns” / *sparanghel / mousse de cartofi cu trufe / sos de vin alb*
“Tiger prawns” / *asparagus / potato mousse with truffles / white wine sauce*
Code di gamberi / *asparagi / mousse di patate con tartufi / salsa di vino bianco*
Queue de crevettes / *asperge / mousse de pommes de terre au truffes / sauce de vin blanc*

78 lei
(120 / 150 / 50 g)

Feluri principale / Main dishes/ Piatti principali/ Plats principaux

Piept de rață / *piure de cartofi dulci / legume noisette / sos Porto*
Duck breast / *sweet potatoes purée / vegetables noisette / Porto sauce*
Petto d’anatra / *passato di patate dolci / verdure noisette / salsa di Porto*
Blanc de canard / *purée de patates douces / légumes noisettes / sauce Porto*

70 lei
(140 / 150 / 50 g)

Ruladă de curcan / *Parma / legume baby / sos de afine / jus de trufe*
Turkey roll / *Parma / baby vegetables / blueberry sauce / truffle juice*
Rotolo di tacchino / *Parma / baby verdure / salsa di mirtilli / salsa con tartufo*
Roulade de dinde / *Parma / bébé légumes/ sauce aux myrtilles / jus de truffes*

72 lei
(160 / 120 / 30 g)

Pork belly / *cârnăciori de crab / chutney de mere / legume slaw / sos cider*
Pork belly / *crab sausages / apple chutney / slaw vegetables / cider sauce*
Pancetta / *salsiccia di crab / chutney di mele / slaw verdure / salsa di sidro*
Porc belly / *saucisse de crabe / chutney de pommes / légume slaw / sauce de cidre*

50 lei
(200 / 60 / 50 g)

Mușchi de porc / *crustă de nucă / piure de dovleac / ceapă grill / bacon / jus de Dijon*
Pork fillet / *walnut crust / mashed pumpkin / grilled onion / bacon / Dijon juice*
Filetto di maiale / *crosta di noci / passata di zucca / cipolla alla griglia / pancetta / salsa alla Dijon*
Filet de porc / *croûte de noix / purée de potiron / oignon grillé / bacon / jus de Dijon*

60 lei
(130 / 150 / 50 g)

Porchetă de iepure / *fricassé de ciuperci de pădure / ceapă roșie / gnocchi / sos de vin roșu*
Rabbit porchetta / *forest mushrooms fricassé / red onion / gnocchi / red wine sauce*
Porchetta di coniglio / *fricassea di funghi di bosco / cipolla rossa / gnocchi / salsa di vino rosso*
Porchetta de lapin / *fricassée de champignons de bois / oignon rouge / gnocchi / sauce de vin rouge*

60 lei
(160 / 150 / 50 g)

Trio de miel (cotlet, file, kofte) / *spumă de cartofi / legume / alune / sos gravy cu mentă*
Lamb trio (cutlet, fillet, kofte) / *potato mousse / vegetables / peanuts / gravy sauce with mint*
Trio d’agnello (cotoletta, filetto, polpetta) / *mousse di patate / verdure / arachidi / salsa di carne con menta*
Trio d'agneau (côtelette, filet, kofte) / *mousse de pommes de terre / légumes / noisettes / sauce gravy à la menthe*

110 lei
(180 / 90 / 50 g)

Antricot de vită Rib-Eye / *legume grill / roșii cherry / unt aromat cu tarhon și lămâie*
Rib-Eye steak / *grilled vegetables / cherry tomatoes / flavored butter with tarragon and lemon*
Lombata / *verdure alla griglia / pomodoro cherry / burro al sapore di estragone e limone*
Entrecôte de bœuf “Ribeye” / *légumes grillés / tomates cherry / beurre aromatisé à l'estragon et au citron*

120 lei
(150 / 150 / 25 g)

Mușchi de vită “Chef’s selection” / *terină de momițe / foie-gras / cartofi Anna / tartar de sfeclă / spanac / sos Pinot Noir*
“Chef’s selection” Beef steak / *veal sweetbreads terrine / foie-gras / Anna potatoes / beetrot tartar / spinach / Pinot Noir sauce*
Filetto di manzo “Selezione di chef” / *terrina di rigaglie di manzo / foie-gras / patate Anna / tartaro di barbabietola / spinaci / salsa di Pinot Noir*
Filet de bœuf “Choix du chef” / *terrine de ris / fois gras / pommes de terre Anna / tartare de betterave / épinard / sauce Pinot Noir*

125 lei
(200 / 180 / 50 g)

Desert / Dessert / Dolci / Dessert

Fondant de ciocolată / *inghețată de vanilie / crumble de pecan*
Chocolate fondant / *vanilla ice-cream / pecan nuts crumble*
Cioccolato fondente / *gelato alla vaniglia / crumble di noce pecan*
Fondant au chocolat / *glace à la vanille / crumble aux noix de pécan*

25 lei
(180 / 50 g)

Prăjitură de morcov / *sorbetto de brânzeturi / crumble de migdale*
Carrot cake / *cheese sorbetto / almond crumble*
Torta di carota / *sorbetto di formaggi / crumble di mandorle*
Tarte aux carottes / *sorbet aux fromages / crumble aux amandes*

26 lei
(150 / 60 g)

Piersici Melba / *mousse de vanilie / macaroons de zmeură / crumble de migdale*
Peach Melba / *vanilla mousse / raspberry macaroons / almond crumble*
Pesca Melba / *mousse di vaniglia / macaroons di lampone / crumble di mandorle*
Pêche Melba / *mousse de vanille / macarons de framboise / crumble aux amandes*

30 lei
(150 / 50 g)

Panna cotta de mentă / *fructe de pădure / cremă de vanilie / bezele*
Mint panna cotta / *forest fruit / vanilla cream / meringue*
Panna cotta di menta / *frutti di bosco / crema alla vaniglia / meringhe*
Panna cotta menthe / *fruits de bois / crème de vanille / meringue*

30 lei
(200 / 20 g)

Mousse de ciocolată albă / *spumă de cardamon / jeleu de portocală*
White chocolate mousse / *cardamom foam / orange jelly*
Mousse di cioccolato bianco / *schiuma al cardamomo / gelatina d’arancia*
Mousse au chocolat blanc / *mousse cardamome / gelée d’oranges*

30 lei
(200 g)

Platou cu selecție de brânzeturi / *crackers / fructe uscate*
Cheese plate / *crackers / dried fruits*
Selezione di formaggi / *crackers / frutti secchi*
Plateau de fromages / *crakers / fruits secs*

32 lei
(150 / 50 g)

Platou cu fructe de sezon
Seasonal fresh fruits plate
Piatti di selezione di frutta fresca di stagione
Plateau de fruits de saison

22 lei
(200 g)

Poftă bună!
Enjoy your meal!
Bon Appetit!
Buon Appetito!

