



Concerto



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

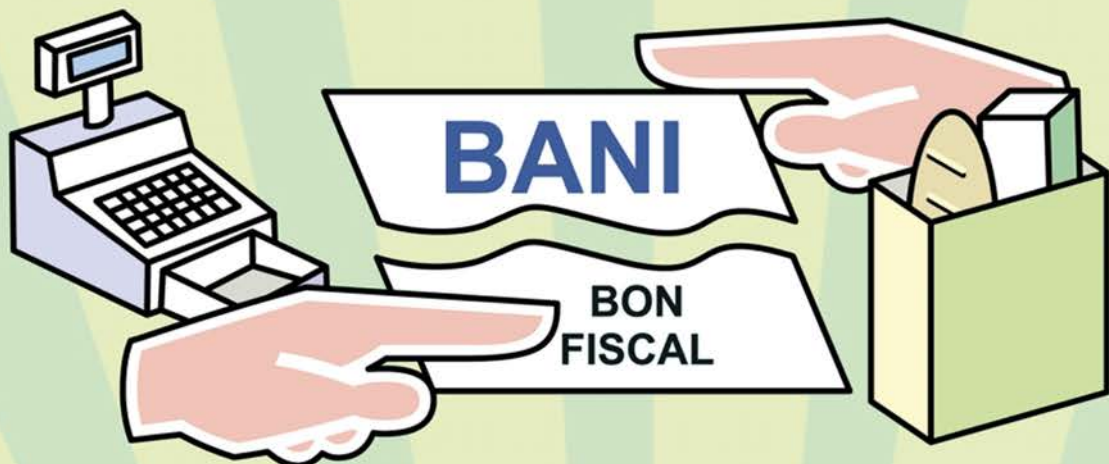
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia

Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale

Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal

Pentru a semnală nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085



Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.

Gustări reci

COLD APPETIZERS / ENTRÉES FROIDS

Terină de FOIE GRAS în jeleu de vin Madeira / chutney de pere / brișă făcută în casă
FOIE GRAS terrine in Madeira wine jelly / pear chutney / home-made muffin
Terrine au FOIE GRAS en gelée du vin Madeira / chutney de poires / muffin fait maison

96 lei

75/60g

CARPACCIO DE VITĂ* / ouă de prepeliță / ridichi roz / cresson / muguri de pin / sos aioli
BEEF CARPACCIO / quail egg / pink radish / cresse / pine nuts / aioli sauce
CARPACCIO DE BOEUF / oeufs de caille / radis rose / cresson / pignons / sauce aioli

81 lei

100/70g

Trilogie de SOMON* / ballotină și tartar infuzate cu hrean / tuilă cu caviar roșu
SALMON trilogy / ballotine and tartar salmon infused with horseradish / red caviar tuile
Trilogie au SAUMON / ballotine et tartare de saumon au rainfort / tuile au caviar rouge

73 lei

220g

Gustări calde

HOT APPETIZERS / ENTRÉES CHAUDES

MOMIȚE DE VIȚEL* / trio de conopidă / sos de unt negru cu capere
Caramelised VEAL SWEETBREADS / trio cauliflower / black butter sauce with capers
RIS DE VEAU caramélise / trio de chou-fleur / sauce de beurre noire avec câpres

98 lei

150/120/40g

Escalop de FOIE GRAS* cu mere caramelizate / piure de fructe de pădure /
crumble de alune

FOIE GRAS escalope with with caramel apple / forest fruit purée /
hazelnut crumble

Escalope de FOIE GRAS aux pommes caramélisées / purée de fruits de bois /
crumble de cacahuètes

118 lei

130/40/20g

CREVEȚI BLACK TIGER* marinați cu lime, ghimbir și usturoi /
orez aromat cu cardamon / sparanghel proaspăt

Grilled marinated TIGER PRAWNS with lime, ginger and garlic /
flavoured rice with cardamom / fresh asparagus

CREVETTES TIGER marine avec citron vert, gingembre et ail /
riz aromatisé avec cardamom / asperge frais

86 lei

120/150/40g

Scoici SAINT JACQUES* / piure de mazăre / mazăre Mange-Tout /
sponge de creveți cu sepie / sfeclă roșie / sos de lime

SAINT JACQUES scallops / peas purée / Mange Tout peas /
shrimps and cuttlefish sponge / beetroot / lime sauce

COQUILLES SAINT JACQUES / purée de petit pois / pois Mange Tout /
mousse de crevettes et sépia / betterave rouge / sauce de lime

91 lei

130/200/40g

Salate

SALADS / SALADES

Salată CAESAR cu CREVEȚI* / dressing Caesar
CAESAR salad with SHRIMPS / Caesar dressing
Salade CÉSAR avec CREVETTES / sauce Caesar

48 lei

230/70/50g

Salată CAESAR cu PIEPT DE PUI* LA GRĂȚAR / dressing Caesar
CAESAR salad with GRILLED CHICKEN BREAST / Caesar dressing
Salade CÉSAR avec BLANC DE POULET GRILLÉ / sauce Caesar

42 lei

230/70/50g

PIEPT DE RAȚĂ AFUMAT* / mango / rodii / alune de pădure crocante / mentă proaspătă / dressing de mandarine cu lime yuzu

SMOKED DUCK BREAST / mango / pomegranate / crunchy hazelnut / fresh mint / mandarin dressing avec lime et yuzu

POITRINE DE CANARD FUMÉ / mangue / grenade / noisette croquante / menthe fraîche / vinaigrette au mandarine avec citron vert et yuzu

45 lei

180/40g

Supe creme & Consommé

CREAM SOUPS & CONSOMMÉ / VELOUTÉS & CONSOMMÉS

Supă cremă de ROȘII infuzată cu fenicul / creveți* / spumă de smântână
TOMATO cream soup / tomatoes infused with fennel / shrimps / cream emulsion
Velouté des TOMATES / tomates au fenouil / crevettes / mousse de crème fraîche

30 lei

300/50g

Supă de CEAPĂ franțuzească gratinată / brânză Gruyere
Gratinated ONION soup / Gruyere cheese
Soupe à l'OIGNON gratinée / fromage Gruyere

26 lei

300g

Velouté de DOVLEAC cu mere coapte și migdale
PUMPKIN velouté with baked apples and almonds
Velouté de POTIRON avec pommes au four et aux amandes

28 lei

300g

Paste & Orez

PASTA & RICE / PÂTES & RIZ

Spaghete cu NEGRU DE SEPIE / fructe de mare* / roşii uscate / pudră de citrice
Spaghetti with BLACK CUTTLEFISH / seafood / dried tomatoes / citrus powder
Spaghetti au NOIR DE SÉPIA / fruits de mer / tomates séchées / poudre d'agrumes

48 lei

150/100g

Pappardelle proaspete cu ragut de CĂPRIOARĂ* / cremă de roşii cherry /
ulei de busuioc

Fresh Pappardelle with DEER ragout / cherry tomatoes cream / basil oil

Pâtes Pappardelle frais aux ragoût de CERF / crème des tomates cerises /
huile du basilic

44 lei

200/50g

RISOTTO / CREVEŢI* / pudră de şofran / mazăre Mange Tout / chips din parmezan / pudră de bacon

RISOTTO / SHRIMPS / saffron powder / Mange Tout peas / parmesan chips / bacon powder

RISOTTO / CREVETTES / poudre de safran / pois Mange Tout / chips de parmesan / poudre de bacon

44 lei

200/50g

Peşte

FISH / POISSON

Duet de SOMON NORVEGIAN* și ȘALĂU DE NIL* / zucchini / sparanghel / morcovi baby /
veloute de şampanie aromat cu chives

NORVEGIAN SALMON and NILE PIKE PERCH duet / zucchini / asparagus / baby carrots /
champagne with chives veloute

Duo de SAUMON NORVÉGIEN et SANDRE / zucchini / asperge / mini-carottes /
veloute de champagne à la ciboulette

86 lei

160/150/40g

HALIBUT* / roşii / cremă de păstârnac cu praz / ciuperci de pădure* / pudră de busuioc /
sos Riesling cu infuzie de şofran

HALIBUT / tomatoes / parsnip cream with leek / forest mushrooms* / basil powder /
Riesling sauce with saffron infusion

FLÉTAN / tomates / crème de panais au poireau / champignons de bois* / poudre de basilic /
sauce Riesling au safran

108 lei

130/150/50g

CARACATIŢĂ* la grătar / cremă de cartofi cu şofran / tapenadă de măslina cu anşoa /
ulei aromatizat cu mărar

Grilled OCTUPUS / potatoes cream with saffron / olives tapenade with anchovy fillet /
dill flavoured oil

PIEUVRE grillé / crème de pommes de terre avec safran / tapenade aux olives avec filet d'anchois /
huile aromatisé d'aneth

120 lei

140/150g

Carne

MEAT / VIANDE

MUȘCHIULEȚ DE PORC MANGALIȚA* în crustă de nucă / fondant de cartofi dulci / piure de dovleac / sos de merișoare

MANGALIȚA PORK SIRLOIN in walnut crust / sweet potatoes fondant / pumpkin purée / cranberry sauce

PETIT FILET DE PORC MANGALIȚA en croûte de noix / fondant de patate douce / purée de potiron / sauce au canneberge

95 lei

130/50/30g

PIEPT DE RAȚĂ* / varză roșie cu cardamom / piure de sfeclă roșie / sos bigarade

DUCK BREAST / red cabbage with cardamom / red beetroot purée / bigarade sauce

MAGRET DE CANARD / chou rouge avec cardamom / purée de betterave / sauce bigarade

84 lei

150/50/50/30g

FILE DE MIEL* Noua Zeelandă / spanac sote / mousse de năut / năut copt cu miso / sos gravy

New Zealand LAMB FILLET / fresh sautéed spinach / chickpea mousse / baked chickpea with miso / gravy sauce

FILET d'AGNEAU de Nouvelle-Zélande / épinard sauté / mousse de pois chiche / chiche au four avec miso / sauce gravy

91 lei

120/100/50g

MUȘCHI DE VITĂ BLACK ANGUS* în crustă de ierburi aromate / piure de Apio cu trufe / ciuperci enoki / sos Porto

BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN in fresh herbs crust / truffle Apio purée / enoki mushrooms / Porto sauce

FILET DE BOEUF BLACK ANGUS en croûte d'herbes aromatiques / purée d' Apio à la truffe / champignons enoki / sauce Porto

134 lei

150/150/30g

ANTRICOT DE VITĂ BLACK ANGUS* / legume la grătar / roșii cherry coapte / unt aromat

BLACK ANGUS RIB EYE / grilled vegetables / cooked cherry tomatoes / flavoured butter

ENTRECÔTE DE BOEUF BLACK ANGUS / légumes grillés / tomates cerises cuites / beurre aromatisé

124 lei

150/150/30g

Desert

DESSERT / DÉSSERT

Cheesecake cu CIOCOLATĂ ALBĂ aromată cu ghimbir și mango
Cheesecake with WHITE CHOCOLATE flavoured with ginger and mango
Cheesecake au CHOCOLAT BLANC au gingembre et mangue

38 lei

180g

PARFAIT de FRUCTE DE PĂDURE* / miere / sponge de măr
FOREST FRUIT PARFAIT / honeycomb / apple sponge
PARFAIT des FRUITS des BOIS / miel / éponge de pomme

43 lei

150g

FONDANT de CIOCOLATĂ cu înghețată de vanilie
CHOCOLATE FONDANTE with vanilla ice cream
FONDANT au CHOCOLAT et glace à la vanille

38 lei

180/50g

Platou cu FRUCTE PROASPETE
Seasonal FRESH FRUIT PLATTER
Plateau de FRUITS DE LA SAISON

35 lei

300g

Platou cu BRÂNZETURI / crackers / fructe uscate
CHEESE platter / crackers / dried fruits
Plateau de FROMAGES / crackers / fruits secs

39 lei

300g

Poftă bună!
Enjoy your meal!
Bon Appetit!

ALERGENI PREPARATE	Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, etc) sau soiurile lor hibride și produse pe bază de cereale	Crustacee și produse pe bază de crustacee	Ouă și produse pe bază de ouă	Peste și produse pe bază de pește	Arahide și produse pe bază de arahide	Soia și produse pe bază de soia	Lapte și produse lactate - inclusiv lactoză	Fructe în coajă (ex: migdale, nuci de caju, nuci Pecan etc.)	Țelină și produse pe bază de țelină	Muștar și produse pe bază de muștar	Semințe de susan și produse pe bază de semințe de susan	Dioxid de sulf și sulfit la concentrații mai mari de 10mg/ kg sau 10mg/ litru	Moluște și produse cu sau din moluște	Lupin și produse care conțin lupin
Terină de foie gras* în jeleu de vin Madeira	•						•					•		
Carpaccio de vită* / ouă de prepeliță / ridichi roz			•					•						
Trilogie de somon* - ballotină și tartar infuzate cu hrean			•	•			•			•				
Momițe de vițel* / trio de conopidă	•		•				•	•						
Escalop de foie gras* cu mere caramelizate	•						•							
Creveți Black Tiger* marinați cu lime		•					•							
Saint Jacques* / piure de mazare		•					•							
Salată Caesar / creveți* / dressing Caesar	•	•	•	•			•	•		•				
Salată Caesar / piept de pui* la grătar / dressing Caesar	•		•	•			•	•		•				
Piept de rață afumat* / mango / rodii								•			•			
Supă cremă de roșii infuzată cu fenicul	•	•					•		•					
Supă de ceapă franceză	•						•		•			•		
Velouté de dovleac							•	•	•					
Pappardelle proaspete cu roșii proaspete	•													
Spaghete al nero di sepie / fructe de mare*	•	•					•					•	•	
Risotto / creveți* / pudră de șofran / mazăre Mange Tout		•					•					•		
Duet de somon norvegian* și șalău de Nil*				•			•					•		
Halibut* / roșii / cremă de păstârnac cu praz	•			•			•		•			•		
Caracatiță* la grătar / cremă de cartofi cu șofran				•			•						•	
Mușchiuleț de porc Mangalița* în crustă de nucă	•		•				•	•	•			•		
Piept de rață* / varză roșie cu anason	•						•		•			•		
File de miel* Noua Zeelandă / spanac sote	•						•	•	•			•		
Mușchi de vită Black Angus* în crustă de ierburi aromate	•						•		•			•		
Antricot de vită Black Angus* / legume la grătar							•							
Cheesecake cu ciocolată albă aromată cu ghimbir și mango	•						•							
Parfait de fructe de pădure* / miere	•		•				•							
Fondant de ciocolată cu sorbet de sezon	•		•					•						
Platou cu fructe proaspete														
Platou cu brânzeturi	•						•							

Conform legislației în vigoare, produsele însoțite de semnul *, provin din materii prime congelate.

According to the legislation, the products marked with * sign, come from frozen raw materials.

Selon la législation en vigueur, les produits accompagnés au signe *, proviennent de matières congelées.