



## Aperitiv / Starter

- 1 **Bruschete cu dovleci la grătar, brânză de capră și migdale fulgi** (150g).....31 lei  
Bruschette with zucchini grilled, goat cheese and almond flakes
  
- 2 **Bruschete cu roșii, pesto și parmesan** (150g).....20 lei  
Bruschette with tomatoes, pesto and parmesan
  
- 3 **Bruschete cu bresaola de casă și rucolla** (150g).....25 lei  
Bruschette with homemade bresaola and rucolla
  
- 4 **Dovleci crocanți umpluți cu brânză feta și sos de roșii cu busuioc** (200g).....22 lei  
Crunchy zucchini with feta cheese and tomato basil sauce
  
- 5 **Ficat de rață cu mere caramelizate** (150g/80g).....82 lei  
Duck liver with caramelized apples
  
- 6 **Creveți în unt cu usturoi, chilli și pătrunjel** (200g).....48 lei  
Shrimps in butter, garlic, chilli and parsley
  
- 7 **Tartă cu anghinare și trufe** (150g/30g).....23 lei  
Artichoke tart with truffles
  
- 8 **Tartar de ton cu avocado și ouă de prepeliță** (150g).....54 lei  
Red tuna tartar with avocado and quail eggs
  
- 9 **Carpaccio de vită cu rucolla, unt cu trufe și parmezan** (150g).....46 lei  
Beef carpaccio with rucolla, truffle butter and parmesan
  
- 10 **Carpaccio de gravlax cu rodie, dressing de iaurt și portocale** (150g).....65 lei  
Gravlax carpaccio with pomegranate, yogurt orange dressings

---

## Supe / Soup

- 1 \***Supă de văcuță** (350g).....20 lei  
Beef soup
  
- 2 \***Supă de pui cu tăiței de casă** (350g).....18lei  
Chicken soup with home made noodles
  
- 3 \***Supă cremă de sparanghel cu parmezan crocant** (350g).....37 lei  
Asparagus cream soup with crispy parmesan
  
- 4 \***Supă cu fructe de mare** (350g).....44 lei  
Seafood soup
  
- 5 \***Supă cremă de ciuperci cu trufe** (350g).....25 lei  
Mushroom cream soup with truffles

\*Toate supele sunt însoțite de crutoane sau focaccia.

All soups are accompanied by croutons or focaccia.

## Salate / Salads

- 1 **Salată de pui cu struguri, rodie și bulgur** (200g).....28 lei  
Chicken salad with grapes, pomegranate and bulgur
  
- 2 **Haloumi crocant cu salată de quinoa, sos de miere și muștar** (200g).....40 lei  
Crispy halloumi with quinoa salad and honey mustard sauce
  
- 3 **Salată Caesar - piept de pui, salată iceberg, parmezan** (200g).....34 lei  
Caesar salad
  
- 4 **\*Salată de rucola cu sfeclă roșie, rodie și quinoa** (200g).....28 lei  
Ruccola salad with beetroot, pomegranate and quinoa
  
- 5 **\*Salată de rucola cu creveți, avocado și sos picant** (250g).....46 lei  
Ruccola salad with shrimps, avocado and salsa
  
- 6 **\* Salată grecească - roșii, castraveți, ardei gras, măslini, brânză feta** (250g).....26 lei  
Greek salad - tomatoes, cucumbers, bell peppers, olives and feta cheese

\* Aceste salate sunt însoțite de focaccia.

These salads are accompanied by focaccia.

## Paste / Risotto

- 1 **Pappardelle cu brânză de capră și roșii uscate** (300g).....48 lei  
Goat cheese pappardelle and sundried tomatoes
- 2 **Calamarata cu scoici și broccoli** (300g).....35 lei  
Calamarata with mussels and broccoli
- 3 **Spaghete cu sos pesto și parmezan** (300g).....26 lei  
Spaghetti with pesto sauce and parmesan
- 4 **Penne siciliene al forno - cu piept de pui și pecorino** (350g).....30 lei  
Sicilian pasta al forno - with chicken and pecorino
- 5 **Spaghete Carbonara** (350g).....28 lei  
Spaghetti, bacon , fresh cream and parmesan
- 6 **Penne Quattro Formaggi** (350g).....30 lei  
Penne, mozzarella, gorgonzola, brie cheese, parmesan
- 7 **Tagliatelle cu fructe de mare** (350g).....58 lei  
Seafood tagliatelle-mussels, shrimps, calamari
- 8 **Pappardelle de casă cu ciuperci de pădure și trufe** (350g).....42 lei  
Homemade pappardelle with truffle and porcini mushrooms
- 9 **Penne cu somon și dovlecei** (300g).....35 lei  
Penne with salmon and zucchini
- 10 **Risotto cu șofran, sparanghel și pecorino** (300g).....38 lei  
Saffron risotto with asparagus and pecorino

## Pește, Fructe de mare / Fish, Seafood

- 1 **Caracatiță în sos prosecco cu dovlecei** (100g/100g/50g).....60 lei  
Octopus in prosecco sauce with zucchini
  
- 2 **Crevetă crocanți Jumbo cu Panko și sos de lămâie cu usturoi** (350g).....120 lei  
Panko fried Jumbo shrimps and lemon garlic sauce
  
- 3 **Dorada file cu anghinare, roșii cherry și piure de conopidă** (200g/150g/100g).....60 lei  
Dorada fillet with artichoke, cherry tomatoes and cauliflower purée
  
- 4 **Lup de mare cu tartă de cartofi, baby spanac și sos de lămâie** (200g/150g/50g).....62 lei  
Sea bass fillet with potatoes tart, baby spinach and lemon butter sauce
  
- 5 **Somon la grătar cu orez integral** (200g/150g).....60 lei  
Grilled Salmon with brown rice
  
- 6 **Ton roșu în crustă de susan cu salată de quinoa și avocado** (200g/150g).....76 lei  
Red tuna in sesame seeds crust with quinoa and avocado salad
  
- 7 **Fructe de mare la grătar cu broccoli, sos de unt și lămâie** (300g/100g/50g).....126 lei  
Grilled seafood (black tiger shrimps, octopus, calamari) with broccoli and lemon garlic sauce

---

## Carne/ Meat

- 1 **Şniţel de porc Milanese cu mix de salată** (350g/100g).....38 lei  
Milanese pork schnitzel with mix salad
  
- 2 **Muşchi de vită în crustă de fistic cu tartă de broccoli** (200g/150g/50g).....92 lei  
Beef fillet in pistachio crust with broccoli tart
  
- 3 **Muşchi de vită Julien cu ciuperci şi mămăliguţă cu trufe** (300g/150g).....65 lei  
Beef fillet Julien with mushrooms and truffles polenta
  
- 4 **Pulpă de miel Kleftiko cu lipie** (350g/80g).....73 lei  
Lamb Kleftiko with pita
  
- 5 **Pulpă de raţă confiată cu piure de conopidă şi risotto cu trufe** (200g/100g/100g).....50 lei  
Duck legs confit with cauliflower purée and truffle risotto
  
- 6 **Şniţel alla Zigolini cu piure de cartofi şi trufe** (250g/150g).....67 lei  
Panko beef schnitzel with mashed potatoes and truffles
  
- 7 **Şniţel de curcan în pesmet Panko** (250g).....36 lei  
Panko turkey schnitzel
  
- 8 **Piept de raţă cu sos de rodie şi bulgur cu prune** (200g/50g/150g).....58 lei  
Duck breast with pomegranate sauces and bulgur with plums

## Preparate la grătar / Grilled Specialties

- 1 \***Pulpe de pui dezosate** (250g).....26 lei  
Grilled chicken legs (boneless) with garlic sauce
  
- 2 \***Piept de pui** (200g).....28 lei  
Grilled chicken breast
  
- 3 \***Piept de curcan** (200g).....30 lei  
Turkey breast
  
- 4 \***Ceafă de porc** (200g).....30 lei  
Pork
  
- 5 \***Antricot de vită** (350g).....46 lei  
Grilled sirloin steak
  
- 6 **Mușchi de vită cu legume - vinete, ardei roșii, broccoli, dovlecei** (250g/150g).....87 lei  
Grilled beef tenderloin with vegetables - eggplant, red peppers, broccoli, zucchini
  
- 7 \***Beef Ribeye steak** (300g).....173 lei



\*Toate preparatele la grătar sunt însoțite de inele de ceapă (50g).

All grilled dishes are accompanied by onion rings (50g).

## Salate și Garnituri / Salads and Side dishes

- |   |   |        |
|---|---|--------|
| 1 | <b>Salată de sezon</b> (150g).....            | 14 lei |
|   | Seasonal salad                                |        |
| 2 | <b>Salată de varză albă/roșie</b> (150g)..... | 12 lei |
|   | Red/white cabbage salad                       |        |
| 3 | <b>Legume la grătar</b> (150g).....           | 15 lei |
|   | Mixed grilled vegetables                      |        |
| 4 | <b>Orez sălbatic</b> (150g).....              | 16 lei |
|   | Wild rice                                     |        |
| 5 | <b>Risotto</b> (150g).....                    | 16 lei |
| 6 | <b>Cartofi cu rozmarin</b> (150g).....        | 17 lei |
|   | Potatoes with rosemary                        |        |
| 7 | <b>Spanac sote/broccoli sote</b> (150g).....  | 14 lei |
|   | Sauteed spinach/broccoli                      |        |

- 8 **Bulgur cu legume** (150g).....14 lei  
Bulgur with vegetables
- 9 **Piure de cartofi cu trufe** (150g).....15 lei  
Mashed potatoes with truffles
- 10 **Mămăligă cu trufe** (150g).....15 lei  
Polenta with truffles
- 11 **Legume sote** (150g).....15 lei  
Sautéed vegetables
- 12 **Ciuperci la grătar** (150g).....15 lei  
Grilled mushrooms
- 13 **Dovlecei la grătar** (150g).....15 lei  
Grilled zucchini

---

## Desert / Dessert

- 1 **Plăcintă cu brânză și sos de vanilie (150g/50g).....18 lei**  
Warm cheese pie and vanilla sauce
  
- 2 **Clătite cu dulceață de ghimbir și ananas (pregatită în casă) (150g).....18 lei**  
Pancakes with homemade ginger jam with pineaplle
  
- 3 **Tiramisu cu marsala și ciocolată (150g).....20 lei**  
Tiramisu with marsala and chocolate
  
- 4 **Duo Parfait - Nougat Glace și Parfait cu fructe confiate și Grand Marnier (150g).....20 lei**  
Duo Parfait - Nougat Glace & Parfait with Grand Marnier and candied fruits
  
- 5 **Soufflé de ciocolată cu înghețată de vanilie (100g/50g).....22 lei**  
Chocolate Soufflé with vanilla icecream
  
- 6 **Tort de ciocolată cu vișine (150g).....22 lei**  
Chocolate cake with sour cherries



## ÎN ATENȚIA CONSUMATORILOR

Unele produse din meniu nostru pot conține alergeni!

În cazul în care sunteți intolerant/alergic la un ingredient,  
înainte de a comanda orice preparat din meniu  
nostru consultați cu ingredientele continute  
de preparate și/sau întrebați personalul.

### LISTA DE ALERGENI:

1. Cereale ce conțin gluten (grâu, secără, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibrizi ai acestora) și produse derivate;
2. Crustacee și produse derivate;
3. Ouă și produse derivate;
4. Pește și produse derivate;
5. Arahide și produse derivate;
6. Soia și produse derivate;
7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză);
8. Fructe cu coajă, de exemplu: migdale, alune de pădure, nuci, anacarde, nuci Pecan, nuci de Brazilia, fistic, nuci de Macadamia și nuci de Queensland și produse derivate;
9. Țelină și produse derivate;
10. Muștar și produse derivate;
11. Semințe de susan și produse derivate;
12. Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru;
13. Lupin și produse derivate;
14. Moluște și produse derivate.

Vă mulțumim pentru înțelegere !