




# micul dejun

завтраки

10:00 - 13:00

<b>Toast de brișă cu avocado, somon slab sărat, ou poșat și microgreens de boabe edamame</b> Авокадо тост с малосольным лососем, яйцом пашот и микрогрином с бобами эдамаме		300 g	180
<b>Cheddar toast cu bacon, ou poșat și spanac</b> Тост Чеддер с беконом, яйцом пашот и шпинатом		300 g	170
<b>Omletă „Philadelphia” pe lapte de cocos, cu somon slab sărat, roșii confit și spanac</b> Омлет "Филадельфия" на кокосовом молоке, со слабосоленным лососем, помидорами конфи и шпинатом		300 g	180
<b>Shakshuka pe bază de "Matbucha" Israeliană cu brânză Feta</b> Шакшука на основе Израильской "Матбухи" с брынзой Фета		400 g	160
<b>Papanași cu Ricotta, cu caramel sărat și alune</b> Рикоттники с солёной карамелью и фундуком		370 g	160
<b>Specialitatea casei: Clătite "Crêpes Suzette" cu cremă fiartă și sos de portocale, servite cu înghețată de caramel</b> Блины "Crêpes Suzette" с заварным апельсиновым гломбиром и карамельным мороженым		330 g	130
<b>Specialitatea casei: Granola cu pomușoare și iaurt de casă</b> Крафтовая Гранола с ягодами, фруктами и домашним йогуртом		400 g	110

# lunch

12:00 - 15:00

<b>BUCATE PRINCIPALE + GUSTARE</b> ОСНОВНОЕ БЛЮДО + ЗАКУСКА	250
<b>BUCATE PRINCIPALE + SUPĂ</b> ОСНОВНОЕ БЛЮДО + СУП	250



# gustări

## закуски

<b>Burrata cu sos Pesto din semințe de dovleac și rucolă cu marmeladă de ceapă</b> Буратта с Песто из тыквенных семечек и руколы с мармеладом из лука		190 g	240
<b>Brioșă cu mousse de ficat de pui, cu marmeladă din ardei gras</b> Бриошь с муссом из печени цыпленка с мармеладом из сладкого перца		190 g	130
<b>Tartar de vită cu gălbenuș de ou sărat cu aromă de copac Mesquite</b> Тартар из говядины с солёным желтком с ароматом Мескитового дерева		165/30 g	240
<b>File de somon mărunțit cu gălbenuș de ou cremos (cu sos Gochujang din ardei fermentați) și așchii de ton</b> Рубленое филе лосося с кремовым желтком (с соусом Кочуджан из ферментированных перцев) и стружкой тунца		200 g	220
<b>Crudo de somon cu sos de citrice</b> Крудо из семги с цитрусовым соусом		150 g	210
<b>Cozi de crevete în sirop de oțet de mere și de usturoi negru</b> Хвосты креветок в сиропе из яблочного уксуса и черного чеснока		180 g	220
<b>Cremă de năut cu jumări de Chorizo și Dukkah Egipteană</b> Крем из нута со шкварками из Чоризо и Египетской Дуккой		160/50 g	130
<b>Roast beef cu sos de anșoa și relish de țelină</b> Ростбиф с соусом из анчоусов и релишем из сельдерея		180 g	180
<b>Felii de ton la grătar cu sos de arahide și rucolă prăjită</b> Обоженные слейсы тунца с арахисовым соусом и жареной руколой		140 g	250
<b>Coșuleț cu pâine asortată</b> Хлебная корзина		150 g	35

 Nuci  
Орех






 Usturoi  
Чеснок

 Chili  
Чили

 Muștar  
Горчица

# bucate principale

основные блюда

<b>Cozi de crevete cu Bechamel cu făină de porumb</b> Хвосты креветок с кукурузным Бешамелем	280 g	240
<b>Fructe de mare la grătar cu cremă de crevete</b> Жареные на углях морепродукты с креветочным кремом	280 g	380
<b>File de doradă cu mousse de Miso</b> Филе дорады с муссом из Мисо	 170 l 60 g	290
<b>Biban cu salsa de măslină</b> Сибас с сальсой из черных оливок	 240 g	290
<b>Steak de ton cu avocado și verdeață</b> Стейк тунца с авокадо и зеленью	   300 g	385

# nici carne, nici pește

ни рыба, ни мясо

<b>Broccoli la grătar cu sos de Gorgonzola Dolce și țelină</b> Обоженное брокколи с соусом из сыра Горгонзола Долче с сельдереем	220 g	150
<b>Avocado la grătar cu sos de limetă și muștar și rucolă crocantă</b> Обоженное авокадо с лаймово - горчичным соусом и хрустящей руколой	 180 g	180
<b>Batată la grătar cu iaurt, cu sos tahini și ulei picant cu aromă de ardei Chipotle</b> Обоженный батат с йогуртовым соусом с тахини и пряным маслом со вкусом перца Чипотле	 220 g	120
<b>Cartofi copti la grătar</b> Картофель запеченный на гриле	 210 g	145
<b>"Costițe" de porumb cu ulei chili - limetă</b> Кукурузные ребрышки с маслом чили-лайм	250 g	90
<b>Conopidă la grătar cu sos de iaurt, lămâie și chimion</b> Обоженная цветная капуста с йогуртовым соусом, с лимоном и кумином	220 g	120



Usturoi  
Чеснок



Muștar  
Горчица



Sos de soia  
Соевый соус



Susan  
Кунжут

# cașcavaluri maturate

## выдержанные сыры

<b>Cașcaval maturat în vin Barolo cu struguri crocanți</b> Сыр, выдержанный в вине Barolo с хрустящим виноградом	50 g	120
<b>Cașcaval maturat în Grappa Moscato cu fructe uscate</b> Сыр, выдержанный в Grappa Moscato с сухофруктами	50 g	120
<b>Cașcaval maturat cu malț și whiskey</b> Сыр, выдержанный в виски и солоде	50 g	120
<b>Cașcaval maturat în frunze de castan</b> Сыр, выдержанный в каштановых листьях	50 g	120
<b>Bûche de Chèvre</b> Бюш - де - Шевр	50 g	80

# desert

## десерт

<b>Cheesecake cu tahini din susan negru</b> Чизкейк с тахини из черного кунжута	145 g	140
<b>Cheesecake Basque cu caramel sărat, banane caramelizate și popcorn cu caramel.</b> Баскский чизкейк с соленой карамелью, карамелизованными бананами и карамельным попкорном	300 g	160
<b>Crack Pie cu pastă Miso și înghețată Miso</b> Крэк пай с Мисо и Мисо-мороженым	175 g	140
<b>Tartă de ciocolată și cafea cu ardei Cayenne și Tequilla.</b> <b>Se servește cu sos de portocale cu Prosecco</b> Шоколадно-кофейный пирог с Кайенским перцем и Текилой. Подается с апельсиновым соусом из Просекко	165 g	140
<b>Prăjitură crocantă cu miere și sorbet Yuzu</b> Хрустящий, "не медовик", с сорбетом Юзу	120 g	140
<b>Tiramisu cu fistic</b> Тирамису фисташковый	200 g	150
<b>Sabayon cu pomușoare de sezon</b> Сабайон с сезонными ягодами	300 g	110
<b>Înghețată de frișcă cu ulei de măsline și sare de mare</b> Сливочное мороженое с оливковым маслом и морской солью	60 g	55