



- aspic din carne de porc cu jeleu de hrean
- parfait din ficat de pasare cu chutney pe pat pufos
- Muse din piept de pui cu crusta de parmezan si plante aromatice
- Con din vegetale cu crema fina de branza si crumbele aromat
- tort dobos din chedar si proscutto cotto
- Chifteluta de pui crocanta umpluta cu branza chedar
- Castravete compresat
- salata de rosii cherry si busuioc proaspat
- selectie mix masline

68 lei/pers

Aperitiv Platou 1



- aspic din carne de porc cu jeleu de hrean
- parfait din ficat de pasare cu chutney pe pat pufos
- Muse din piept de pui cu crusta de parmezan si plante aromatice
- Con din vegetale cu crema fina de branza si crumbele aromat
- tort dobos din chedar si proscutto cotto
- Chifteluta de pui crocanta umpluta cu branza chedar
- Castravete compresat
- salata de rosii cherry si busuioc proaspat
- selectie mix masline
- Tort branzeturi tricolor
- lingurita muse de avocado, somon si icre daneze

72 lei/pers

Aperitiv Platou 2



- aspic din carne de curcan cu jelu de plante verzi
- parfait din ficat de pasare cu chutney pe pat pufos
- camembert pane

-Con cu cerneala de sepie ,mousse de branza si crumbe colorat

-Con vafa cu mousse de curcan si chorizo ,crispy bacon

-Chifteluta de pui crocanta umpluta cu branza cheddar

-Castravete compresat si icre germane

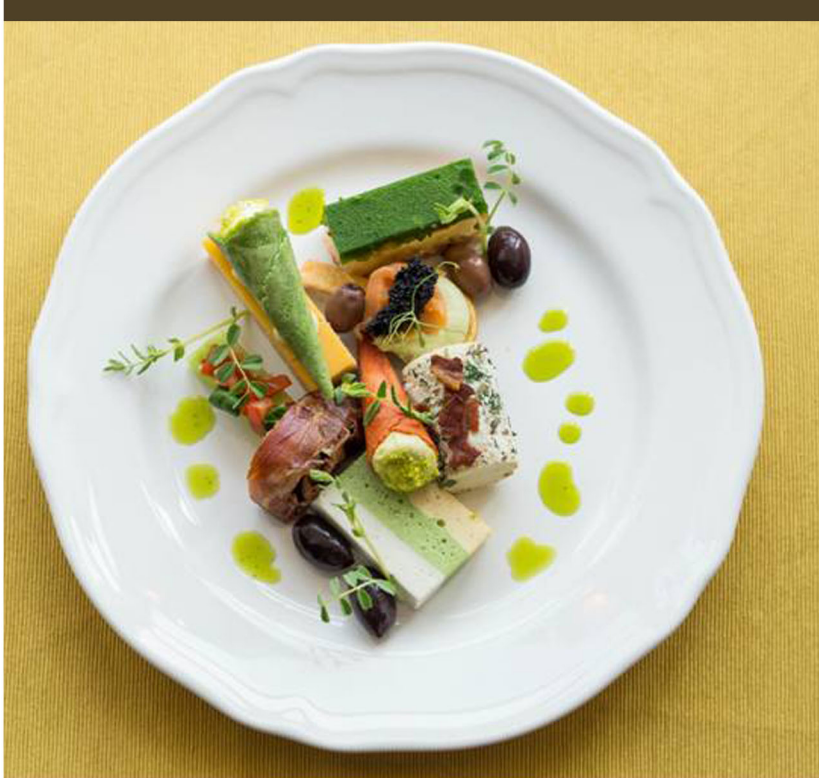
-salata de ardei colorat

-rulou din somon si pastrav afumat in crusta de plante si icre daneze

-lingurita cu tartar de avocado

72 lei/pers

Aperitiv Platou 3



-Aspic din carne de curcan cu jelu de plante verzi

-Terina din ceafa de porc cu jambon afumat

-Muse din piept de pui cu crusta de parmezan si plante aromatice

-Con din vegetale cu crema fina de branza si crumbe aromat

-Con cu paprika umplut cu mousse de avocado

-Tort dobos din branza cheddar si proscuto cotto

-Castravete compresat

-salata de rosii cherry si busuioc proaspat

-selectie mix masline

-lingurita muse de avocado, somon si icre daneze

72 lei/pers

Aperitiv Platou 4



- parfait din ficat de pasare cu chutney pe pat pufos
- Muse din piept de pui cu crusta de parmezan si plante aromatice
- Con vafa umplud cu mousse de curcan si chorizo si crispy bacon
- tort dobos din cheddar si proscutto cotto
- Camembert pane
- Castravete compresat
- salata din mix de ardei colorat
- Tort branzeturi tricolor
- Rulou din somon si pastrav afumat in crusta de plante aromate

72lei/pers.

Platou 5

PLATOURI APERITIV

Platou Lacto-Vegetarian VE
 (humus,crema de fasole,caprese,brie pane,gorgonzola con cu mouse de avocado,masline,castravete compresat)

68

Platou Clasic

68

Platou 4 persoane
 (tartine cu mouse de avocado si somon fume,mini caprese, chiffelute de pui cu cheddar,salam uscat italian,mix de masline dobos cu prosciutto si cheddar,fontite de proscutto cotto, foietaj cu mouse de branza,brie,bruschete pomodoro)

238

*preturile sunt exprimate in lei/portie

DORADA CU GNOCCHI



GUSTARE CALDA

Dorada cu gnocchi si sos arrabiata

(file de dorada,gnocchi de cartofi, sos de rosii arrabiata)

450g

68

Somon crocant cu salata de cartofi

(somon file in fulgi de migdale,salata de cartofi, chives)

390g

62

Salata de Quinoa

(Năut copt,quinoa,broccoli,salată mixtă,castravete,dressing tahini)

380g

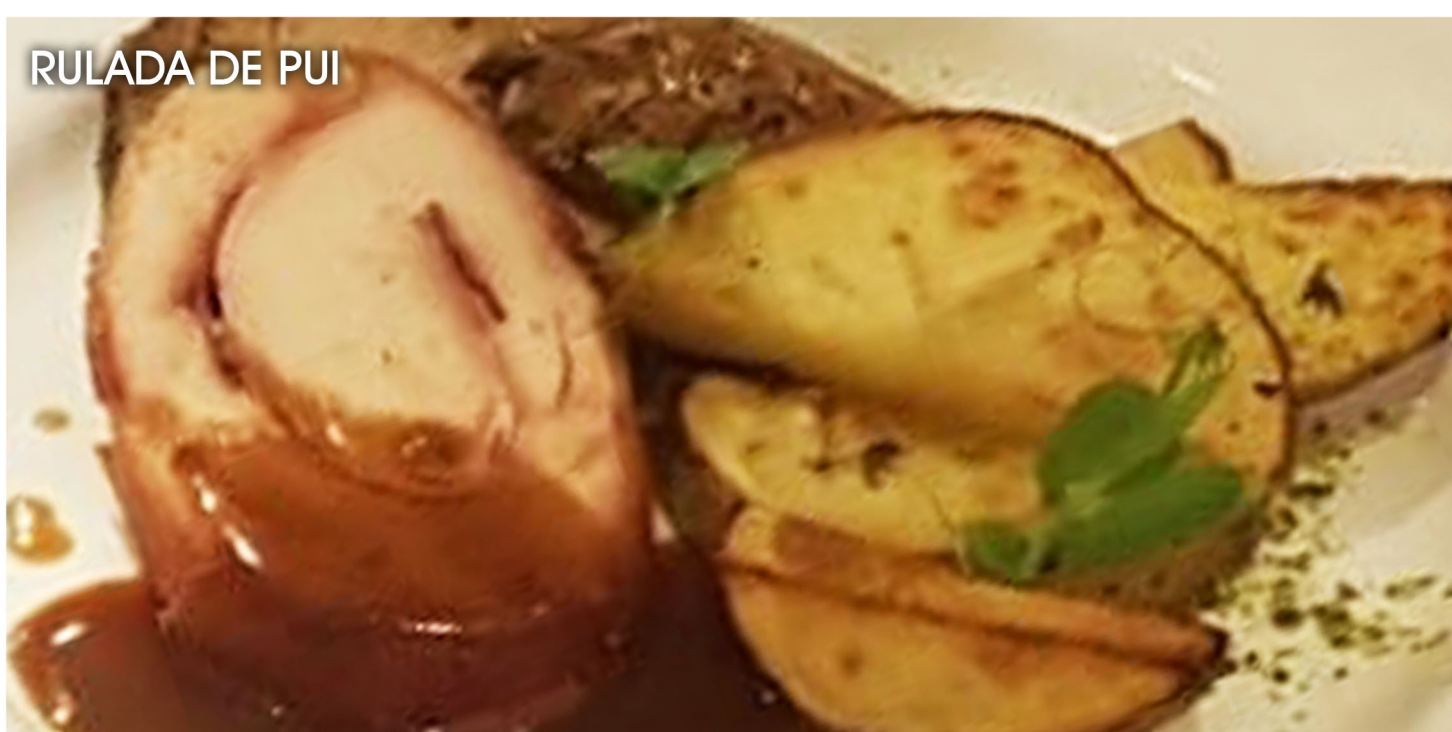
39

*preturile sunt exprimate in lei/pers.

SOMON CROCANȚ



RULADA DE PUI



FEL PRINCIPAL

Ceafa de porc coapta lent
(ceafa de porc coapta lent, cartofi copti si sos demiglance)

440g

51

Rulada de pui la cuptor
(carne de pui, jambon de porc, cartofi copti, sos demiglance)

450g

51

*preturile sunt exprimate in lei/portie

CEAFA DE PORC COAPTA LENT



FRIPTURA DE CONOPIDA INTREAGA



Ceafa coapta & Rulada de pui

450g

51

(ceafa coapta lent, rulada de pui la cuptor, cartofi copti, sos demiglance)

Piept de rata cu piure de cartofi dulci

(piept de rata la cuptor, piure de cartofi dulci, morcov si ciuperci sotate
sos de merisoare cu vin de porto)

400g

78

Friptură de conopidă întreaga

(conopidă, pesto, migdale, unt, sos cheddar cu unt)



300g

59

SALATE DE INSOTIRE

- Salata mixta de frunze verzi
- Salata de ardei copt cu hrean
- Salata de rosii cu branza

12

*preturile sunt exprimate in lei/portie



PIEPT DE RATA
CU PIURE DE CARTOFI DULCI



TIRAMISU

DESERT

Tort Atelier de dulce

per portie 140g

26

Lavacake cu inghetata de vanilie

(pandispan de ciocolata, inghetata de vanilie) 170g

28

Tiramisu cu crema de dovleac

(pandispan cu crema de dovleac, seminte caramelizate si sos de fructul pasiuni 140g

28

BAUTURI

Open-Bar v1

(Bere draft, vin alb, vin rosu, apa plata & minerala, racoritoare gama Pepsi, cafea)

80

Open-Bar v2

(whisky Jack Daniel`s, vodka Finlandia, Palinca, Afinata, Bere draft, vin alb, vin rosu, apa plata & minerala, racoritoare gama Pepsi, cafea)

95

(vin vrac crama Catleya)

*preturile sunt exprimate in lei/portie/persoana.

Pentru mesele organizate de minim 20 de persoane si minim trei feluri de mancare se accepta consumul de bauturi proprii vin sau distilate!