



*Cu pasiune pentru fiecare preparat, chef Florin Revesz aduce savoare și artă culinară pe fiecare farfurie transformând fiecare masă într-o experiență memorabilă.*

*With passion for each dish, chef Florin Revesz brings flavor and culinary art to each plate turning each meal into a memorable experience.*



# De început. To start with.

**Stridii gillardeau n2** 2pcs (200g) (5,6,7,9) **70 lei**  
Stridii n2 oțet de orez, șalotă.

**Oysters gillardeau n2**  
Oysters n2 with rice vinegar, shallot.

**Terină de cartof cu smântână** (50g) 1 pcs, (2,6) **64 lei**  
**afumată și 5g caviar**

Cartofi, smântână afumată, șalotă, ou, brioche, caviar,

**Potato terrine with smoked sour cream and 5g of caviar**

Potatoes, sour cream, egg, chives, sturgeon caviar

**Creveți tempura** 200g (1,3,4,5,11,14) **72 lei**  
Creveți, maioneză picantă, avocado, castraveți

**Shrimps tempura**

Shrimps,, spicy mayo, avocado, cucumber

**Creveți Argentina în sos** 250 g (1,2,4,7,14) **95 lei**  
**de bisque și roșii**

Creveți Argentina, bisque, șofran, unt, roșii, usturoi, pâine prăjită

**Argentinian shrimp in bisque sauce and tomatoes**

Argentina shrimp, bisque, saffron, butter, tomatoes, garlic, toasted bread

**Mini burger** 2pcs (200g) (1,2,3,9) **54lei**

Ceafă de vită, chiflă bao, ciuperci sotate, maioneză cu trufe, ceapă caramelizată

**Mini burger**

Chuck roll, bao bun, sautéed mushrooms, truffle mayo, caramelized onion

**Pizzetta cu prosciutto crudo și** 250g (1,2,8) **42 lei**  
**roșii uscate**

Parmezan, mozzarella de bivolită, prosciutto crudo, roșii dehidratate busuioc

**Pizzetta with prosciutto crudo and dried**

Parmesan,mozzarella di bufala, prosciutto crudo, sun dried tomatoes, basil

**Pizzetta cu ciuperci și trufe** 250g (1,2,10) **48 lei**

Ciuperci de sezon, fiori di latte, cremă trufe, parmezan, chivas, ulei de trufe

**Mushroom and truffle pizzetta**

Seasonal mushrooms, fiori di latte, truffle cream, parmesan chivas, truffle oil

**Pizzetta picantă** 250g (1,2) **46 lei**

Sos roșii, fiori di latte, salam artizanal picant, roșii dehidratate, busuioc, ardei iute

**Spicy pizzetta**

Tomato sauce, fiori di latte, spicy artisanal salami, sundried tomatoes, basil, spicy peppers

**Focaccia cu parmezan** 150 g (1,2) **34 lei**

Focaccia caldă, aromată cu parmezan și ulei de măsline

**Focaccia cu parmezan**

Warm focaccia, flavored with parmesan and extra virgin olive oil.

---

## Antreuri. Starters.

---

**Caracatiță la grătar** 250g (2,3,4,5,11,14) **122 lei**  
Caracatiță, spumă de cartofi, pesto rosso, roșii deshidratate, capere, parmezan

### Grilled Octopus

Octopus, creamy potato mousse, red pesto, sundried tomatoes, capers, parmesan.

**Calamar meuniere** 300g (1,2,4,12,14) **118 lei**  
Calamar, vin alb, lămâie, usturoi, capere, cruton pâine, unt

### Squid meuniere

Squid, white wine, lemon, garlic, capers, bread crouton, butter

**Torchon de foie gras brulee, escalop și chutney de gutui** 160g (1,2,3,14) **126 lei**

Ficat de rață, gutui, ghimbir, chill, brioche

### Brûléed foie gras torchon, escalope and quince chutney

Duck liver, quince, ginger, chili, pan brioche

**Tartar de ton picant cu orez crocant** 150g (3,6,9,11,14) **92 lei**  
Ton roșu, maioneză, sriracha, jalapeno, wasabi, orez sushi

### Spicy tuna tartare with crispy rice

Tuna, mayo, sriracha, jalapeño, wasabi, sushi rice

**Carpaccio de Somon** 150g (2,6) **80 lei**  
Somon, crema de burrata, vinegreta de citrice, capere, șalotă, jalapeño

### Salmon Carpaccio

Salmon, burrata cream, citrus vinaigrette, capers, shallot, jalapeño

**Tartare de vită** 150g (1,2,3,9,13) **117 lei**

Mușchi de vită,, șalotă, muștar, worcestershire, tabasco, ou, parmezan, crutoane de pâine

### Beef tartare

Beef tenderloin, shallot, mustard, worcestershire egg , parmesan, bread croutons

**Sashimi de Amberjack cu creveți** 150g (4,5,6,9,11,14) **108 lei**

Amberjack, creveți, sos cu trufe, avocado, jalapeño, wasabi kizami

### Amberjack sashimi with shrimp

Amberjack, shrimp, truffle sauce, avocado, jalapeño, kizami wasabi

**Tartare de Biban** 150g (4,6,9,11,14) **86 lei**  
Biban, daikon murat, chivas, castravete, avocado, ponzu, chips creveti

### Sea Bass Tartare

Sea bass, pickled daikon, chives, cucumber, avocado, ponzu, shrimp chips

**Rillette de Somon** 150g (1,2,3,6,7,12,13,14) **84 lei**

Somon, maioneză, ou, smântână, hrean, castravate, mărar, crutoane de paine

### Salmon Rillette

Salmon, mayo, egg, sour cream, horseradish, cucumber, dill, bread croutons

**Parmigiana de vinete cu spumă de parmezan** 150g (1,2,3,6,7,12,13,14) **72 lei**

Vinete, mozzarella fiori di latte, parmezan, sos rosii, busuioc

**Eggplant parmigiana with parmesan foam**

Eggplant, mozzarella fiori di latte, parmesan, tomato sauce, basil,

**Buratta de bivoliță cu caponata** 250g (1,2,3,10) **85 lei**

Burrata de bivoliță, roșii, ardei, vinete, măsline, țelină, ulei măsline

**Buratta di bufalla with caponata**

Burrata di bufala, tomatoes, peppers, eggplant, olives, celery, olive oil,

**Cartofi raclette prăjiți cu ardei padron și sos aioli** 200 g(3,13) **46 lei**

Cartofi raclette, ardei padron, usturoi, ou, sos roșii, boia afumată

**Fried raclette potatoes with padron peppers, and aioli sauce**

Raclette potatoes, padron peppers, garlic, egg, sos rosii, smoked paprika

---

## Salate. Salads.

---

**Salată C'est la Vie** 250g (2,3,6) **68 lei**

Salată verde, avocado, broccolini, castravete, quinoa, ansoa, sos cu iaurt și ierburi aromatate

**C'est la Vie salad**

Green salad, avocado, charred broccolini, cucumber, quinoa, anchovies, green goddess

**Salată cu caracatiță** 250g (4,7,12,14) **116 lei**

Caracatiță, cartofi, țelină, ardei copti, rosii cherry, apio, masline verzi, vinegretă de lămaie

**Octopus Salad**

Octopus, potatoes, roasted pepper, apio, cherry tomatoes, celery, green olives and lemon vinaigrette.

**Salată Caesar cu pui crocant** 300 g(1,2,3,6,13) **68 lei**

Salată romană, ansoa, ou, mustar, parmezan, ulei măsline, pui prăjit

**Caesar salad with crispy chicken**

Romaine lettuce, anchovies, egg, mustard dressing, parmesan, crispy chicken

**Salată cu tagliata de vită și vinegretă cu soia** 300 g (1,7,8,9,11,12) **100 lei**

Rucola, fenicul, castraveți, ceapă verde, ardei copt, usturoi, spată de vită

**Beef tagliata salad with soy vinaigrette**

Arugula, fennel, cucumber, spring onion, roasted peppers, garlic, grilled chuck steak



Multe dintre preparatele noastre pot fi adaptate pentru o dietă vegetariană sau vegană. Echipa noastră va fi bucuroasă să vă ofere detalii și recomandări.

Many of our dishes can be customized for vegetarian or vegan guests. Our team will be delighted to assist you with suitable options.

---

## Supă. Soup.

---

**Supă cremă de ciuperci** 300g (1,2,7,12,14) **40 lei**

Ciuperci, ceapă, usturoi, smântână, unt

**Cream of mushroom soup**

Mushrooms, onion, garlic, sour cream, butter

## Fel principal. Main course.

**File de biban la aburi** 300 g (2,4,5,6,7,12,14) 136 lei

File biban, langustine, midii, roșii, măsline kalamata și vin alb

**Steamed sea bass fillet**

Steamed sea bass fillet with langoustines, mussels, tomatoes, Kalamata olives, and white wine.

**File de somon cu sparanghel, sos de unt și capere** 300g (2,4,6,7,12,14) 107 lei

Somon, sparanghel, unt, chivas, lămâie, kombu, capere

**Salmon fillet with asparagus, butter sauce, and capers**

Salmon, asparagus, butter, chives, lemon, kombu, capers

**Steak de ton roșu cu salată tabbouleh** 300g (6,14) 148 lei

Ton roșu, bulgur, pătrunjel, usturoi, lămâie și tapenade de roșii și măsline

**Grilled red tuna steak with tabbouleh salad**

Red tuna, bulgur, parsley, garlic, lemon, and tomato-olive tapenade

**Dorada la grătar** 300g (6,7,12,14) 108 lei

File de doradă, gnocchi, castravete compresat, sparanghel, velouté

**Grilled sea bream**

Sea bream fillet, gnocchi, compressed cucumber, asparagus, velouté sauce

**Cod negru la cuptor în stil mediteranean** 300g (2,6,7,12,14) 152 lei

Cod negru, roșii deshidratate, busuioc, parmezan, sos de șofran

**Oven-baked black cod, Mediterranean style**

Black cod, sundried tomatoes, basil, parmesan, and saffron sauce

**Calcan în stil pil-pil** 300g (2,6,7,12,14) 142 lei

Calcan, sos ulei de măsline, stock de pește, usturoi crocant și chili

**Turbot in pil-pil style**

Turbot, olive oil sauce, fish stock, crispy garlic, and chili

**Scoici Saint-Jacques gratinate** 4 buc. 200g (1,2,4,5,12,14) 120 lei

Scoici Saint-Jacques, unt aromatizat, crustă de panko cu lămâie

**Gratinated Saint-Jacques scallops**

Saint-Jacques scallops, flavored butter, and lemon panko crust

**Peștele zilei** 800–2000g 480 lei/kg

Vă rugăm să întrebați ospătarul pentru detalii

**Fish of the day**

Please ask your waiter for details

**Șnițel de vițel cu murături de sezon, baby gem și parmezan** 300g (1,2,3,14) 134 lei

Șnițel de vițel, murături de sezon, baby gem, parmezan

**Veal schnitzel with seasonal pickles, baby**

Veal schnitzel, seasonal pickles, baby gem, parmesan

**Piept de rață glazurat cu miere și sfeclă coaptă** 300g (2,7,9,12,14) 124 lei

Piept de rață, miere, sos de cireșe, purée de păstârnac, sfeclă

**Honey-glazed duck breast with roasted beetroot**

Duck breast, honey, cherry sauce, parsnip purée, beetroot

**Adaugă foie gras** 50g 50 lei  
**Add foie gras**

**Obrăjori de vită gătiți lent** 300g (1,2,7,9,12,14) **146 lei**  
**cu purée de țelină**

Obrăjori de vită, țelină, unt, sos de vin, legume de sezon

**Slow cooked beef cheeks with celery puree**

Beef cheeks, celery, butter, red wine sauce, seasonal vegetables

**Spaghete carbonara** 300g (1,2,3) **76 lei**

Spaghete artizanale, ou, guanciale, pecorino romano, parmezan

**Spaghetti carbonara**

Artisanal spaghetti, egg, guanciale, pecorino romano, parmesan

**Linguini cu fructe de mare** 400g (1,2,3,4,5,7,12,14) **118 lei**

Linguni artizanali, creveți, calamar, midii, roșii, busuioc, bisque creveți

**Linguini with seafood**

Artisanal linguini, shrimps, calamari, mussels, tomatoes, basil, shrimp bisque

**Rigatoni cu ciuperci și trufe** 300g (1,2,3,12,14) **86 lei**

Rigatoni artizanali, ciuperci de sezon, usturoi, vin alb, roșii cherry, busuioc, parmezan, tartufata, unt

**Rigatoni with mushroom and truffle**

Rigatoni artisanal, seasonal mushrooms, garlic, white wine, cherry tomatoes, basil, parmesan, tartufata, butter

**Lasagna Bolognese** 350 g (1,2,3,7,12) **96 lei**

Ragout de vită și porc, mozzarella Fiori di latte, sos roșii, béchamel, spumă parmezan

**Lasagna Bolognese**

Beef and pork ragout, mozzarella Fiori di latte, tomato sauce, béchamel, parmesan foam

**Risotto cu șofran și creveți** 300g (2,4,5,7,8,10,12,14) **86 lei**

Orez carnaroli, unt, vin alb, parmezan, șofran, creveți, bisque, zucchini

**Risotto with saffron and shrimps**

Carnaroli rice, butter, white wine, parmesan, saffron, shrimps, bisque, zucchini

— De pe grătarul cu cărbuni. —  
From the charcoal grill.

**Tomahawk la grătar** 1000-2000g (2,3,13,14) **600 lei/kg**

Sos Béarnaise, cartofi pavé, salată verde

**Grilled tomahawk**

Béarnaise sauce, pave potatoes, green salad

**Antricot la grătar 600g** 800g (13) **360 lei**

Antricot, sos chimichurri, salată verde, cartofi pavé

**Grilled rib-eye steak 600 g**

Rib-eye steak, chimichurri sauce, green salad, potato pavé

**Antricot la grătar** 400g (1,2,3) **185 lei**

Antricot, ceapă, cartofi pavé, sos Béarnaise

**Grilled rib-eye steak 400 g**

Rib-eye, onion, potato pavé, Béarnaise sauce

**Mușchi de vită cu foie gras** 300g (2,7,9,12,14) **212 lei**

Mușchi de vită, foie gras, purée de cartofi, ciuperci de sezon, sos japonez cu trufe

**Beef tenderloin with foie gras**

Beef tenderloin, foie gras, potato purée, seasonal mushrooms, Japanese truffle sauce

Cotlet de miel cu zucchini la grătar350 g (2,7,13,14)160 lei

Cotlet de miel din Noua Zeelandă, zucchini, iaurt cu usturoi și mentă, chimichurri

Lamb chops with grilled zucchini

New Zealand lamb chops, zucchini, garlic and mint yogurt, chimichurri

Ceafă de porc300g (2,7,12)88 lei

Ceafă de porc, purée de cartofi cu trufe, ceapă murată, sos japonez picant

Pork neck

Pork neck, truffle potato purée, pickled onion, spicy Japanese sauce

Cocoșel la grătar cu ketchup de ardei400 g (2, 14)96 lei

copti și cartofi zdrobiți

Pui coquelet, ardei copti, cartofi, ceapă caramelizată, smântână afumată

Baby chicken with roasted peppers ketchup and crushed potatoes

Baby chicken, roasted peppers, potatoes, caramelized onion, smoked sour cream

Garnituri.

Sides.

Cartofi prăjiți cu pătrunjel și parmezan200g (2,10)🌿30 lei

French fries with parmesan and parsley

Cartofi prăjiți cu trufe și parmezan200g (2,10)🌿42 lei

French fries with truffle and parmesan

Purée de cartofi200g (2,10)🌿30 lei

Creamy pomme purée

Purée de cartofi cu trufe200g (2,10)🌿40 lei

Truffle pomme purée

Cartofi zdrobiți cu smântână afumată150g (2,10)🌿30 lei

Crushed potatoes, smoked sour cream

Sparanghel la grătar cu sos Béarnaise150g (2,3,10)🌿42 lei

Grilled asparagus with Béarnaise sauce

Broccolini la grătar200g🌿🌱44 lei

Grilled broccolini

Morcovi copti cu sos de iaurt și miere200 g (2,10)30 lei

Roasted carrots with yogurt sauce and honey

Pâinea casei100g (1,2)16lei

Homemade bread

Parmezan răzuit50g (2)10 lei

Shredded parmesan

## Sosuri. Sauces.

|                                     |               |        |
|-------------------------------------|---------------|--------|
| Japanese                            | 50g (9,10,11) | 10 lei |
| Béarnaise                           | 50g (2,3)     | 10 lei |
| Chimichurri                         | 50g (10)      | 10 lei |
| Maioneză togarashi / Togarashi Mayo | 50g (2,13)    | 10 lei |
| Sos de roșii / Tomato sauce         | 50g           | 10 lei |
| Maioneză cu trufe / Truffle Mayo    | 50g (2,13)    | 10 lei |

## Deserturi. Desserts.

|                                                              |                     |        |
|--------------------------------------------------------------|---------------------|--------|
| Tartă de mere cu înghețată de vanilie (pentru două persoane) | 350 g (1,2,3,14)    | 90 lei |
| Mere, unt, făină, lapte, ou, vanilie                         |                     |        |
| Apple tarte Tatin with vanilla ice cream (for two persons)   |                     |        |
| Apples, butter, flour, milk, egg, vanilla                    |                     |        |
| Soufflé de ciocolată cu înghețată de ciocolată               | 160 g (1,2,3)       | 46 lei |
| Ciocolată, ou, făină, orez, lapte,                           |                     |        |
| Chocolate souffle with chocolate ice-cream                   |                     |        |
| Chocolate, egg, flour, rice, milk                            |                     |        |
| Prajitură de vanilie cu lămâie și bezea                      | 200g (1, 2,3)       | 46 lei |
| Făină, ou, vanilie, lapte, lămâie                            |                     |        |
| Vanilla and lemon meringue cake                              |                     |        |
| Flour, egg, vanilla, milk, lemon                             |                     |        |
| Financier cu fistic și namelaka                              | 160 g ( 1,2,3,8,14) | 48 lei |
| Ciocolată albă, fistic, zmeură                               |                     |        |
| Financier with pistachio and namelaka                        |                     |        |
| White chocolate, pistachio, raspberry                        |                     |        |
| Inghețată făcută in casă (întrebă ospătarul)                 | 150 g (1,2,3,8,14)  | 46 lei |
| Homemade Ice cream (ask the waiter)                          |                     |        |



În cazul în care suferiți de o alergie, vă rugăm să solicitați informații suplimentare înainte de efectuarea comenzii. Mai jos găsiți lista principalilor alergeni alimentari sau produse derivate ce se pot regăsi în preparatele din meniu. Vă mulțumim!

If you suffer from an allergy, please request additional information before placing your order. Below you will find the list of the main food allergens or derived products that can be found in the dishes on the menu. Thank

- 1 Gluten/gluten
- 2 Lactoză/lactose
- 3 Ou/egg
- 4 Fructe de mare/seafood
- 5 Moluște & crustacee/molluscs & crustaceans
- 6 Pește/fish
- 7 Țelină/celery
- 8 Nuci/nuts
- 9 Soia/soy
- 10 Vegetarian/vegetarian
- 11 Susan/sesame
- 12 Sulfiți/sulphites
- 13 Muștar/mustard
- 14 Congelat/frozen

 Vegetarian  
 Vegan

Prețurile sunt exprimate în RON și includ TVA conform legislației locale.

Prices are expressed in RON, VAT is included as per local legislation.



**GUVERNUL ROMÂNIEI**  
**MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE**

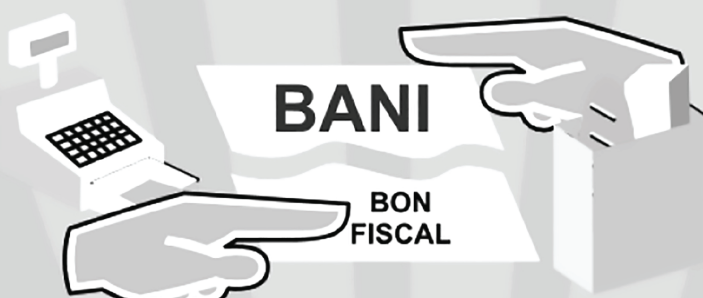
**Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați**

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



**BANI**  
**BON FISCAL**

**Acste 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.**



**Eggplant parmigiana with parmesan foam**  
Eggplant, mozzarella fiori di latte, parmesan, tomato sauce, basil,

**Buratta de bivoliță cu caponata** 250g (1,2,3,10) **85 lei**

Burrata de bivoliță, roșii, ardei, vinete, măsline, țelină, ulei măsline

**Buratta di bufalla with caponata**

Burrata di bufala, tomatoes, peppers, eggplant, olives, celery, olive oil,

**Cartofi raclette prăjiți cu ardei padron și sos aioli** 200 g(3,13) **46 lei**

Cartofi raclette, ardei padron, usturoi, ou, sos roșii, boia afumată

**Fried raclette potatoes with padron peppers, and aioli sauce**

Raclette potatoes, padron peppers, garlic, egg, sos rosii, smoked paprika

---

## Salate. Salads.

---

**Salată C'est la Vie** 250g (2,3,6) **68 lei**

Salată verde, avocado, broccolini, castravete, quinoa, ansoa, sos cu iaurt și ierburi aromatate

**C'est la Vie salad**

Green salad, avocado, charred broccolini, cucumber, quinoa, ancho-vies, green goddess

**Salată cu caracatiță** 250g (4,7,12,14) **116 lei**

Caracatiță, cartofi, telină, ardei copti, rosii cherry, apio, masline verzi, vinegretă de lămaie

**Octopus Salad**

Octopus, potatoes, roasted pepper, apio, cherry tomatoes, celery, green olives and lemon vinaigrette.

**Salată Caesar cu pui crocant** 300 g(1,2,3,6,13) **68 lei**

Salată romană, ansoa, ou, mustar, parmezan, ulei măsline, pui prăjit

**Caesar salad with crispy chicken**

Romaine lettuce, anchovies, egg, mustard dressing, parmesan, crispy chicken

**Salată cu tagliata de vită și vinegretă cu soia** 300 g (1,7,8,9,11,12) **100 lei**

Rucola, fenicul, castraveți, ceapă verde, ardei copt, usturoi, spată de vită

**Beef tagliata salad with soy vinaigrette**

Arugula, fennel, cucumber, spring onion, roasted peppers, garlic, grilled chuck steak



Multe dintre preparatele noastre pot fi adaptate pentru o dietă vegetariană sau vegană. Echipa noastră va fi bucuroasă să vă ofere detalii și recomandări.

Many of our dishes can be customized for vegetarian or vegan guests. Our team will be delighted to assist you with suitable options.

---

## Supă. Soup.

---

**Supă cremă de ciuperci** 300g (1,2,7,12,14) **40 lei**

Ciuperci, ceapă, usturoi, smântână, unt

**Cream of mushroom soup**

Mushrooms, onion, garlic, sour cream, butter