



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) (5,12) **74 lei**
Stridii, oțet de orez, șalotă

Oysters gillardeau n2
Oysters with rice vinegar, shallot

Caviar de sturion (30g) (200g) (1,2,3,6) **600 lei**
Caviar sturion, smântână fermentată, gălbenuș de ou, albuș de ou, arpagic verde, blinis sărate

Sturgeon caviar
Sturgeon caviar, sour cream, egg yolk, egg white, chives, savory blini

Creveți tempura 200g (1,3,4,5,11,13, 14) **72 lei**
Creveți, maioneză picantă, avocado, castraveți

Shrimps tempura
Shrimps, spicy mayo, avocado, cucumber

Crochete de pește, aioli cu șofran 160g (1,2,3,4,6,7,13,14) **82 lei**
Cod, bechamel, arpagic verde, maioneză, șofran, lămâie, usturoi, mărar

Fish croquettes with saffron aioli
Cod, bechamel, chives, mayo, saffron, lemon, garlic, dill

Mini burger 2pcs (200g) (1,2,3,9) **54 lei**
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 trufe 250g (1,2,10)  **48 lei**
Mozzarella, cremă trufe, mascarpone, parmezan, ulei de trufe

Truffle pizzetta
Mozzarella, truffle cream, mascarpone, parmesan, truffle oil

Pizzetta picantă 250g (1,2) **46 lei**
Sos roșii, mozzarella, salam artizanal picant

Spicy pizzetta
Tomato sauce, mozzarella, spicy artisanal salami

Focaccia cu parmezan 150g (1,2,10)  **34 lei**
Focaccia caldă, aromată cu parmezan și ulei extra virgin.

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) **124 lei**

Caracatiță, cartofi pave, maioneză gochujang, roșii deshidratate, capere

Grilled Octopus

Octopus, potatoes pave, gochujang mayo, sundried tomatoes, capers.

Scoici Saint-Jacques cu păstârnac și sos de vin alb 4 pcs 200g (2,4,5,7,12,14) **130 lei**

Scoici Saint-Jacques, piure păstârnac, vin, unt, lămâie, usturoi, pătrunjel

Saint-Jacques with parsnip and white wine sauce

Saint-Jacques, parsnip purée, white wine, butter, lemon, garlic, parsley

Terina de foie gras cu trufe și căpșuni 160g (1,2,3,14) **126 lei**

Ficat de rață, pastă trufe, căpșuni, brioché

Foie gras terrine with truffles and strawberries

Duck liver, truffle paste, strawberries, brioche

Tartare de vită 150g (1,2,3,9,13) **120 lei**

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

Beef tartare

Beef tenderloin, ketchup, echalote, mustard, worcestershire, tabasco, egg, parmesan, sourdough croutons

Carpaccio de vită cu trufe și sparanghel 150g (1,2,3,9,14) **124 lei**

Mușchi de vită, ou, trufe, sparanghel, parmezan, sos soia

Beef carpaccio with truffle and asparagus

Beef fillet, egg, truffle, asparagus, parmesan, soy sauce

Adaugă foie gras 50g **50 lei**

Add foie gras

Vitello tonatto cu roșii uscate și capere 120g (6,7,13,14) **95 lei**

Pulpă vițel, ton, anșoa, ou, lămâie, roșii uscate, capere, ceapă murată

Vitello tonatto with sundried tomatoes and capers

Veal, tuna, anchovies, egg, lemon, sundried tomatoes, pickled onion

Tartare de ton picant cu orez crocant 150g (3,6,9,11,14) **92 lei**

Ton roșu, maioneză, sriracha, jalapeño, wasabi, orez sushi

Spicy tuna tartare with crispy rice

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

Sashimi de ton cu sos de trufe 150g (1,6,9,11,14) **108 lei**

Ton, sos cu trufe, avocado, jalapeño

Tuna sashimi with truffle sauce

Tuna, truffle sauce, avocado, jalapeño

Adaugă foie gras 50g **50 lei**

Add foie gras

Tartare de somon cu foie gras și sos ponzu 140g (1,6,9,11,12,14) **120 lei**

Somon, escalop de foie gras, sos soia, wasabi, șalotă, arpagic verde

Salmon tartare with foie gras and ponzu sauce

Salmon, foie gras escalope, soy sauce, wasabi, echalote, chives

- Ceviche de doradă cu roșii cherry** 180g (1,6,9,11) **96 lei**
Doradă, roșii cherry, sos soia, usturoi, ghimbir, coriandru
Sea bream chevice with cherry tomatoes
Sea bream, soy sauce, garlic, ginger, coriander
- Carpaccio de creveți roșii cu fistic și mascarpone** 80g (2,4,8,14) **120 lei**
Crevete roșii, fistic, mascarpone, lămâie, ulei de măsline
Red shrimp carpaccio with pistachio and mascarpone
Red shrimp, pistachio, mascarpone, lemon, olive oil
- Buratta de bivolită cu carpaccio de roșii și muguri de pin**  250g (1,2,8,10) **80 lei**
Buratta de bivolită, roșii, muguri de pin, busuioc, ulei de măsline, oțet baslamic învechit
Buratta di bufalla with tomatoes carpaccio and pine nuts
Buratta di bufalla, tomatoes, pine nuts, basil, olive oil, aged balsamic vinegar
- Mousse de vinete la jar**  200g (1,10,13) **48 lei**
Vinete, ulei de măsline, vinete sotate, salată de sezon, pâinea casei
Smoked eggplant mousse
Eggplant, olive oil, sautéed eggplant, seasonal salad, housemade bread
- Cartofi raclette prăjiți cu ardei padron și sos aioli**  200g (1,10) **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, tomato sauce smoked paprika

Salate. Salads.

- Salată C'est la Vie** 250g (2,3,6,10) **68 lei**
Salată mix, avocado, broccolini la grătar, zucchini, castravete, quinoa, anșoa, sos cu iaurt și ierburi aromate
C'est la Vie salad
Salad mix, avocado, charred broccolini, zucchini, cucumber, quinoa, anchovies, green goddess
- Salată grecească**  300 g (1,2,10,12) **72 lei**
Roșii, ceapă, ardei, castravete, măsline kalamata, brânză feta, capere, ulei de măsline, oțet de vin roșu
Greek salad
Tomatoes, onion, peppers, cucumber, kalamata olives, feta cheese capers, olive oil, red wine vinegar
- Salată Caesar cu pui crocant** 300g (1,2,3,6,13) **68 lei**
Salată romană, anșoa, ou, muștar, parmezan, ulei măsline, pui prăjit
Caesar salad with crispy chicken
Romaine lettuce, anchovies, egg, mustard, parmesan, olive oil, crispy chicken
- Salată Nicoise** 300g (3,6,7,13) **91 lei**
Ton, cartofi noi, păstăi, ou, roșii, măsline, capere, ulei măsline, lămâie
Nicoise salad
Tuna, baby potatoes, egg, tomatoes, olives, capers, olive oil, lemon



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.

Ciorbă. Soup.

Ciorba zilei

39 lei

Vă rugăm să întrebați ospătarul. Servită până la 16:00

Soup of the day

Please ask the waiter for details. Soup is served until 16:00 o'clock.

Fel principal. Main course.

File de biban a la grenobloise 300 g (2,6,8,12) 126 lei

Biban de mare, broccolini, migdale, unt brun, lămâie, capere

Seared seabass a la grenobloise

Seabass, broccolini, almonds, brown butter, lemon, capers

File de somon cu sparanghel și sos de prosecco cu unt 300g (2,6,7,12) 107 lei

Somon, sparanghel, prosecco, unt, arpagic verde, lămâie, kombu, capere

Salmon fillet with asparagus and prosecco butter sauce

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

Steak de Ton la grătar 300g (1,6,9,11,12,14) 137 lei

Ton, castravete, wakame, avocado, wasabi, sos unagi cu trufe

Grilled tuna steak

Tuna, cucumbers, wakame, avocado, wasabi, unagi sauce with truffles

File de doradă la plită cu velouté și zucchini 300g (1,2,6,7,12) 108 lei

File doradă, zucchini, spanac, mazăre, busuioc

Sea bream fillet a la plancha with velouté and zucchini

Sea bream fillet, zucchini, spinach, peas, basil

Cod negru miso 300g (1,2,6,9,11,12,14) 152 lei

File de cod negru, miso, wasabi, unt, pak choy, sos soia

Black cod miso

Black cod fillet, miso, wasabi, butter, pak choy, soy sauce

Peștele zilei 800–2000g 480 lei/kg

Vă rugăm să întrebați ospătarul pentru detalii

Fish of the day

Please ask your waiter for details

Piept de rață cu păstârnac și sos de zmeură 300g (2,7,12,14) 124 lei

Piept de rață, piure păstârnac, gel zmeură, unt, vin, zmeură

Duck breast with parsnip and raspberry sauce

Duck breast, parsnip purée, raspberry gel, butter, wine, raspberry

Adaugă foie gras 50g 50 lei

Add foie gras

Șnițel de vițel 350g (1,2,3,13,14) 134 lei

Vițel, panko, salată romană, țelină murată, parmezan, muștar

Veal schnitzel

Veal, panko, romaine salad, pickled celery, parmesan, mustard

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

Spaghete artisanale, 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) **121 lei**
Linguni artizanali, creveți, calamar, midii, roșii, busuioc, bisque creveți
Linguini with seafood
Artisanal linguini, shrimps, calamari, mussels, tomatoes, basil, shrimp bisque

Penne cu trufe  300g (1,2,3,12,14) **91 lei**
Penne artizanale, pastă trufe, unt, parmezan
Penne with truffles
Artisanal penne, truffles purée, butter, parmesan

Pappardelle AOP cu tartare de ton 300g (1,2,3,6,12,14) **98 lei**
Pappardelle artizanale, usturoi, chilli, unt, lămâie, ton, ulei măsline, parmezan
Pappardelle AOP with tuna tartare
Artisanal pappardelle, garlic, chilli, butter, lemon, tuna, olive oil, parmesan

Risotto cu șofran și creveți 300g (2,4,7,8,10,12,14) **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 (1,2,7,12,14) **640 lei/kg**
Sos de piper și unt aromat
Grilled tomahawk
With peppercorn and flavoured butter

Antricot la grătar 600g (1,2,7,12) **340 lei**
Sos de piper și unt aromat
Grilled rib-eye steak 600 g
With peppercorn and flavoured butter

Antricot la grătar 300g (1,2,7,12) **185 lei**
Cu sos de piper
Grilled rib-eye steak
With peppercor

Cotlete de miel Korean la grătar 300g (1,9,11,12,13,14) **167 lei**
Cotlet miel Noua Zeelandă, kimchi, usturoi, sos chimichurri
Korean grilled lamb chops
New Zealand lamb chops, kimchi, garlic, chimichurri sauce

Cocoșel marinat la grătar cu glaze de ardei copt 400g (1,9,12,14) **96 lei**
Pui coquelet, ardei copti, sos soia, miere
Coquelet with roasted peppers glaze
Coquelet, roasted peppers, soy sauce, honey

Coaste de porc cu gochujang gătite lent 400g (1,7,8,9,11,12) **110 lei**
Coaste de porc, gochujang, sos soia, alune, arpagic verde, castravete murat
Slow cooked pork ribs with gochujang
Pork ribs, gochujang, soy sauce, hazelnuts, chives, pickled cucumber

Mușchi de vită cu foie gras 300g (1,2,7,9,12,14) **214 lei**
Mușchi de vită, foie gras, piure de cartofi, ciuperci de sezon, sos japonez cu trufe
Beef tenderloin with foie gras
Beef tenderloin, foie gras, pomme purée, seasonal

Ceafă de porc 300g (1,2,7,9,11,12) **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

Garnituri. Sides.

Cartofi prăjiți cu pătrunjel și parmezan 200g (2,10)  **30 lei**
French fries with parmesan and parsley

Cartofi prăjiți cu trufe și parmezan 200g (2,10)  **42 lei**
French fries with truffle and parmesan

Cartofi pavé prăjiți cu parmezan și smântână 200g (2,10)  **38 lei**
Fried pavé potatoes with parmesan and sour cream

Purée de cartofi 200g (2,10)  **30 lei**
Pomme purée

Purée de cartofi cu trufe 200g (2,10)  **40 lei**
Truffle pomme purée

Cartofi natur cu pătrunjel și unt 150g (2,10)  **30 lei**
Braised new potatoes with parsley and butter

Sparanghel la grătar cu zăpadă de parmezan 150g (2,10)  **42 lei**
Grilled asparagus with parmesan snow

Brocolini la tigaie cu migdale și unt 200g (2,8,10)  **44 lei**
Sauté brocolini with toasted almonds and butter

Morcovi copti cu sos de iaurt și tahini  200g (2,10,11,13) **30 lei**
Roasted carrots with yogurt sauce and tahini

Salată verde cu vinegretă clasică  150g (8,10,13) **30 lei**
Green salad with classic vinaigrette

Pâinea casei 100g (1,2) **16 lei**
Homemade bread

Sosuri. Sauces.

Japonez / Japanese	50g (1,9,10,11,12)	10 lei
Unt Aromat / Flavoured Butter	50g (2)	10 lei
Chimichurri	50g (10,13)	10 lei
Parmezan răzuit / Shredded parmesan	50g (12)	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
Sos de piper / Peppercorn	50g (2,7,9,13)	15 lei

Deserturi. Desserts.

Tartă de mere cu înghețată de vanilie (pentru două persoane) Mere, unt, făină, lapte, ou, vanilie (timp de așteptare: 35 minute) Apple tarte Tatin with vanilla ice cream (for two persons) Apples, butter, flour, milk, egg, vanilla (waiting time: 35 minutes)	350 g (1,2,3,14)	90 lei
Souflee de ciocolată cu înghețată de ciocolată Ciocolată, ou, făină, orez, lapte, Chocolate soufflé with chocolate ice cream Chocolate, egg, flour, rice, milk	160 g (1,2,3,8,14)	48 lei
Millefeuille cu cremă de vanilie și fistic Făină, ou, vanilie, lapte, fistic, unt Millefeuille with vanilla and pistachio cream Flour, egg, vanilla, milk, pistachio, butter	250g (1,2,3,8,10)	50 lei
Iaurt grecesc cu miere, nuci pecan și gogoși Iaurt grecesc, nuci pecan, miere, vanilie, făină Greek yogurt with honey, roasted pecan and doughnuts Greek yogurt, pecan nuts, honey, vanilla, flour	250g (1,2,8,10,14)	50 lei
Înghețată făcută în casă (întreabă ospătarul) Homemade Ice cream (ask the waiter)	150 g (1,2,3,8,14)	48 lei

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 you!

- 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



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.