C'est la vie
ROOFTOP RESTAURANT

Cu rigurozitate și pasiune, Head Chef Alexandra Lazăr aduce rafinament și intenție în fiecare farfurie, transformând fiecare masă într-o experiență memorabilă.

With precision and passion, Head Chef Alexandra Lazăr brings refinement and intention to every plate, turning each meal into a memorable experience.

Antreuri.
Starters.

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 (1,2,6) — 600 lei
Crème fraîche, chives, pain brioche
Sturgeon caviar
Crème fraîche, chives, pain brioche

Caviar Canapés 5 bites 120g / 15g (2,6) — 330 lei
Terină crocantă de cartof, crème fraîche, chives, caviar sturion
Caviar Canapés
Crispy potato terrine, crème fraîche, chives, Sturgeon Caviar

Creveți tempura 200g (1,3,4,5,11,13) — 74 lei
Creveți, maioneză picantă, avocado, castraveți
Shrimp tempura
Shrimps, spicy mayo, avocado, cucumber

Mini burger 2pcs (200g) (1,2,3,9) — 54 lei
Carne de vită, chiflă brioche, maioneză cu trufe,
ceapă caramelizată, castraveți murați
Mini burger
Beef, brioche bun, truffle mayonnaise, caramelized onions,
pickled cucumbers

Pizzetta cu trufe 250g (1,2) — 49 lei
Mozzarella, cremă trufe, bechamel, parmezan,
ulei de trufe, chives
Truffle pizzetta
Mozzarella, truffle cream, bechamel, parmesan, truffle oil, chives

Focaccia cu parmezan 150g (1,2) — 34 lei
Focaccia caldă, aromată cu parmezan și ulei extra virgin.
Focaccia cu parmezan
Warm focaccia, flavored with parmesan and extra virgin olive oil.

Caracatiță la grătar 250g (2,3,4,5) — 124 lei
Terină de cartof, emulsie de roșii cu usturoi copt
Grilled octopus
Potato terrine, roasted garlic & tomato emulsion

Tartar de vită 150g (1,2,3,12,13) — 120 lei
Mușchi de vită, șalotă, muștar, coniac, capere,
castraveți murați
Beef tartare
Beef tenderloin, shallots, mustard, cognac, capers,
pickled cucumbers

Vitello tonnato 130g (3,6) — 95 lei
Rasol de vită, ton, anșoa, capere
Vitello tonnato
Beef shank, tuna, anchovies, capers

Carpaccio de vită 160g (2,13) — 124 lei
Sos de foie gras, muștar dijon cu pere coapte
Beef carpaccio
Foie gras sauce, dijon mustard with roasted pears

Tartare de ton picant cu orez crocant 150g (3,6,9,11) — 92 lei
Ton roșu, maioneză, sriracha, jalapeño, wasabi
Spicy tuna tartare with crispy rice
Bluefin tuna, mayonnaise, sriracha, jalapeño, wasabi

Limbă de vită 180g (2,7,12) — 64 lei
Terină de cartof, ardei copt marinat, sos demi glace
Beef tongue
Potato terrine, marinated roasted pepper, demi-glace sauce

Mousse de vinete coapte la jar 160g (1) — 48 lei
Ardei copt marinat
Ember-roasted eggplant mousse
Marinated roasted pepper

Scoici Saint-Jacques 4 pcs. 130g (2,4,6,12) — 132 lei
Sos de vin alb
Saint Jacques scallops
White wine sauce

Pate de ficat de pui 120g (1,2,3,12) — 56 lei
Gel de fructe de pădure, ceapă murată, pain brioche
Chicken liver pâté
Berry gel, pickled onions, brioche bread

Tartar de somon 120g (6,11) — 73 lei
Castravete, mărar, lime, capere
Salmon Tartare
Cucumber, dill, lime, capers

Crudo de ton 130g (6,9,11) — 112 lei
Emulsie de citrice, ulei de susan, castravete, sos de soia
Tuna crudo
Citrus emulsion, sesame oil, cucumber, soy sauce

Creveți Black Tiger 200g (2,4,5,12) — 107 lei
Sos de vin alb, usturoi, pătrunjel
Black Tiger prawns
White wine sauce, garlic, parsley

Carpaccio de caracatiță 120g (3,4,5) — 121 lei
Vinegretă de lămâie, emulsie de roșii uscate
cu usturoi copt, măsline verzi
Octopus Carpaccio
Lemon vinaigrette, sun-dried tomato
emulsion with roasted garlic, green olives

Torchon de foie gras 150g (1,2,3) — 128 lei
Chutney de caise cu cimbrișor, gel de caise, pain brioche
Foie gras torchon
Apricot chutney with thyme, apricot gel, brioche bread

Salate. Salads.

Salată C'est la Vie 250g (2,3,6) — 68 lei
Salată mix, avocado, broccolini la grătar, zucchini, castravete, quinoa, sos cu iaurt și ierburi aromate
C'est la Vie salad
Salad mix, avocado, charred broccolini, zucchini, cucumber, quinoa, green goddess

Salată Caesar cu pui crocant 300g (1,2,3,6,13) — 68 lei
Salată romană, anșoa, ou, muștar, parmezan, ulei măsline
Caesar salad with crispy chicken
Romaine lettuce, anchovies, egg, mustard, parmesan, olive oil

Burrata 250g (2) — 80 lei
Carpaccio de sfeclă cu vinegretă de zmeură și cimbrișor
Burrata
Beetroot carpaccio with raspberry and thyme vinaigrette

Salată cu ton tataki 300g (6,11) — 83 lei
Mix de salată, edamame, vinegretă de citrice cu ulei de susan
Tataki tuna salad
Mixed greens, edamame, citrus vinaigrette with sesame oil

Salată rădăcinoase 200g (7,8,13) — 64 lei
Țelină, morcovi, sfeclă, vinegretă de muștar și miere, nuci
Root vegetable salad
Celery, carrots, beetroot, mustard and honey vinaigrette, walnuts

Adaugă pui 50g — 30 lei
Add chicken

Adaugă creveți 50g — 40 lei
Add prawns

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.

Supe. Soups.

Supă franțuzească de ceapă 250g (1,2) — 63 lei
Pâine artizanală cu brânză gruyere gratinată
French onion soup
Gratinated gruyère on artisanal bread

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.

Paste & Risotto.
Pasta & Risotto.

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 trufe 300g (1,2,3) 91 lei
Linguini artizanale, ulei de trufe, unt, parmezan
Linguini with truffles
Artisanal linguine, truffles oil, butter, parmesan

Spaghete AOP cu fructe de mare 350g (1,2,3,4,5) 120 lei
Creveți, calamar, midii, roșii, usturoi, ardei iute,
ulei de măsline, unt
Spaghetti AOP with seafood
Prawns, squid, mussels, tomatoes, garlic,
chili pepper, olive oil, butter

Linguini cu ragu de rață 300g (1,2,3,7,12) 80 lei
Linguine artizanale, rață, morcov, apio, sos de roșii, portocală, anason
Linguini with duck ragu
Artisanal linguine, duck, carrot, celery, tomato sauce,
orange, star anise

Risotto cu fructe de mare 300g (2,4,5,12) 121 lei
Creveți, vongole, vin alb
Seafood risotto
Prawns, clams, white wine

Risotto 300g (2) 68 lei
Ciuperci de pădure, vin alb, unt, parmezan
Risotto
Wild mushrooms, white wine, butter, parmesan

Fel principal.
Main course.

Piept de rață gătit la sous vide 300g (2,7,12) 126 lei
Piure de sfeclă, sfeclă coaptă marinată cu cimbrișor și zmeură,
sos de fructe de pădure
Sous vide duck breast
Beetroot puree, thyme and raspberry marinated baked beetroot, wild
berry sauce

File de biban 280 g (2,6) 128 lei
Morcovi soté cu ghimbir confiat, sos de vanilie cu șofran
Seared seabass
Sautéed carrots with candied ginger, vanilla and saffron sauce

File de somon 300g (2,6,7,12) 107 lei
Sparanghel, prosecco, unt, arpagic verde, lămâie, capere
Salmon fillet
Asparagus, prosecco, butter, chives, lemon, capers

File de doradă 280g (2,3,6) 116 lei
Anghinare la grill, sos hollandaise
Sea bream fillet
Grilled artichokes, hollandaise sauce

File cod poșat 280g (2,3,7,12) — 106 lei
Piure de țelină coaptă, sos bearnaise
Poached cod fillet
Roasted celeriac purée, béarnaise 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

Șnițel de vițel 300g (1,2,3) — 134 lei
Salată romană, parmezan
Veal schnitzel
Romaine salad, parmesan

Piept de pui cu piele crocantă 250g (2,7,12) — 96 lei
Gătit sous-vide, jus de pui cu trufe
Crispy skin chicken breast
Sous-vide cooked, truffle chicken jus

Adaugă foie gras 50g — 50 lei
Add foie gras

De pe grătarul cu cărbuni.
From the charcoal grill.

Tomahawk la grătar 1000-2000g (2,7,12) — 640 lei/kg
Sos charcutière și unt aromat
Grilled tomahawk
Charcutière sauce and flavoured butter

Antricot la grătar 300g (2,7,12) — 185 lei
Sos charcutière
Grilled rib-eye steak
Charcutière sauce

Antricot la grătar 600g (2,7,12) — 340 lei
Sos charcutière și unt aromat
Grilled rib-eye steak 600 g
Charcutière sauce and flavoured butter

Mușchi de vită cu foie gras 300g (2,7,12) — 214 lei
Piure de cartof, king oyster, sos demi glace
Beef tenderloin with foie gras
Mashed potatoes, king oyster mushroom, demi-glace sauce

Coaste de porc confiate în untură 300g — 112 lei
Glazurate cu dulceață de ardei iute
Pork rib confit
Glazed with chili jam

Cotlete de miel 250g (13) — 157 lei
Sos chimichurri
Lamb chops
Chimichurri sauce

Tomahawk de porc la grătar 250g (2,7,12,13) — 117 lei
Gătit sous-vide, sos charcutière
Grilled pork Tomahawk
Sous-vide cooked, charcutière sauce

Garnituri.
Sides.

Patatas bravas 200g (3,8) — 46 lei
Sos alioli, sos bravas
Patatas bravas
Alioli sauce, bravas sauce

Terină de cartof crocantă cu parmezan și smântână 200g (2) — 30 lei
Crispy potato terrine with parmesan and sour cream

Piure de cartofi 200g (2) — 30 lei
Pomme purée

Piure de cartofi cu trufe 200g (2) — 40 lei
Truffle pomme purée

Cartofi prăjiți cu parmezan 200g (2) — 30 lei
French fries with parmesan

Cartofi prăjiți cu parmezan și trufe 200g (2) — 42 lei
French fries with parmesan and truffles

Anghinare la grill 150g — 55 lei
Grilled artichoke

Broccolini sotat cu parmezan 200g (2) — 44 lei
Sautéed broccolini with parmesan

Sparanghel sotat cu parmezan 200g (2) — 46 lei
Sautéed asparagus with parmesan

Morcovi sotați cu ghimbir confiat 200g (2) — 44 lei
Sautéed carrots with confit ginger

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

Pâinea casei 180g (1) — 16 lei
House bread

Sosuri.
Sauces.

Unt Aromat / Flavoured Butter	50g (2)	10 lei
Sos Demi glace	50g (2,7,12)	15 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 Charcutiere	50g (2,7,12,13)	15 lei
Sos Chimichurri	50g (13)	10 lei

Deserturi.
Desserts.

Tartă de mere cu înghețată de vanilie (pentru două persoane) 350 g (1,2,3) — 90 lei

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)

Crème brûlée 120g (2,3,8) — 47 lei

Gel de zmeură, crémeux de fistic

Crème brûlée

Raspberry gel, pistachio crémeux

Soufflé de ciocolată cu înghețată de ciocolată 160g (1,2,3,4,14) — 48 lei

Ciocolată, ou, orez, lapte, făină

Chocolate soufflé with chocolate ice cream

Chocolate, egg, rice, milk, flour

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 Lupin/lupin
11 Susan/sesame
12 Sulfiți/sulphites
13 Muștar/mustard

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.