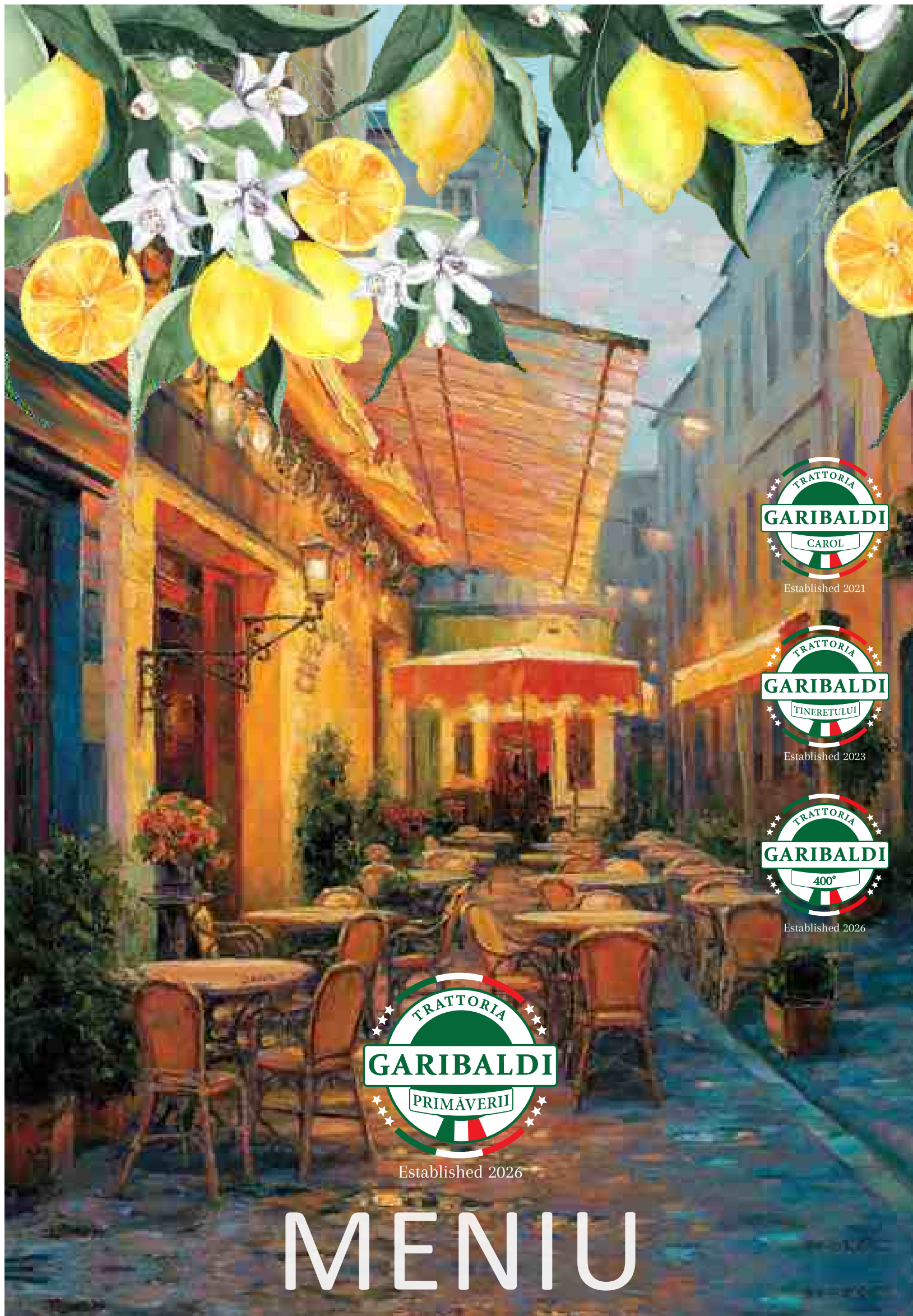




Established 2021



Established 2023



Established 2026



Established 2026

MENIU

STARTERS

Chef's Recommendation

ZUPPA DI MARE (500 g) (SERVIT CU PAINE DE CASA PRAJITA) 98 lei
2 creveti, scoici, calamar, somon, caracatita, pasata de rosii, chilli, lamaie, usturoi, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper, unt, vin, paine de casa prajita

SCOICI IN SOS DE VIN ALB (850 g) 75 lei

SI EMULSIE DE UNT (SPICY) (SERVIT CU PAINE DE CASA PRAJITA)
650 g scoici, usturoi, patrunjel, apio, ardei iute, vin, sriracha, sare roz de Himalaya, piper, emulsie de unt, lamaie, ulei de masline, paine de casa prajita

SCOICI MARINARA CU SOS Rosu (850 g) 86 lei
(SERVIT CU PAINE DE CASA PRAJITA)
650 g scoici, usturoi, pasata de rosii, patrunjel, apio, ardei iute, vin, sare roz de Himalaya, piper, unt, lamaie, ulei de masline, paine de casa prajita

MELANZANE ALLA PARMIGIANA (250 g) 65 lei
vanata, faina, parmezan, sos rosii, mozzarella

ZUCCHINI BALLS & TZATZIKY (160 g) 45 lei
zucchini, faina Caputto, sare roz de Himalaya, piper, patrunjel, menta, busuioc, ceapa, feta, ou, crema tzatziky

BABAGANOUSH ALL'ITALIANA (250 g) 47 lei
(SERVIT CU PAINE DE CASA)
vinete coapte, usturoi confit, rosii cherry coapte, oregano, ceapa rosie, boia dulce, ulei de masline, fulgi de sare

Exceptional

CRUDO DE SCOICI SAINT JACQUES (150 g) 76 lei
CU LIMETA DE BERGAMOTA
(SERVIT CU PAINE DE CASA PRAJITA)
100 g carne de scoica Saint Jacques fresh, limeta de bergamota, lime si portocala, ulei de masline, zest de bergamota, sare roz de Himalaya, piper roz, paine de casa prajita

BURRATINA PROASPATA (200 g) 43 lei
100 g burratina proaspata, rosii cherry, ulei de masline, rucola, sare roz de Himalaya, piper

BURRATINA CU TRUFE (220 g) 54 lei
100 g burratina proaspata, salsa trufe, rosii cherry, ulei de masline, microplante, sare roz de Himalaya, piper

MEZELURI ITALIA MIXTE (250 g) 68 lei
prosciutto crudo San Danielle, prosciutto cotto di Parma, mortadella, salami Toscani, salami Ventricina, parmezan

BRANZETURI ITALIA MIXTE (230 g) 73 lei
gorgonzola, brie, branza cu trufe, branza cu busuioc, branza cu nuci, branza cu piper

ICRE DE STIUCA (170 g) 41 lei
icre de stiuca, ulei vegetal, suc de lamaie, paine prajita

Chef's Recommendation

HUMUS CU MUGURI DE PIN (200 g) 47 lei
naut, tahini, usturoi, ulei de masline, lamaie, muguri de pin

HUMUS CU TRUFE (200 g) 52 lei
naut, tahini, usturoi, ulei de masline, lamaie, salsa de trufe

HUMUS CU CARNE (280 g) 56 lei
naut, tahini, usturoi, ulei de masline, lamaie, carne de vita

TZATZIKY (250 g) 39 lei
iaurt grecesc, castravete, marar, usturoi, ulei de masline, sare roz de Himalaya

BRUSCHETTE

BRUSCHETTE CU ROSII (190 g) 32 lei
paine la cuptor cu ulei de masline, rosii tocate, usturoi, ulei de masline, busuioc, oregano, sare roz de Himalaya, piper

BRUSCHETTE CU SOMON AFUMAT (220 g) 51 lei
paine la cuptor cu ulei de masline si mozzarella, somon afumat, usturoi, ulei de masline, oregano, sare roz de Himalaya, piper

MIX 5 BRUSCHETTE (260 g) 58 lei
mix a cate 1 bruschetta din toate cele sase

BRUSCHETTE CU CARACATITA (220 g) 47 lei
HUMUS SI ROSII USCATE
paine la cuptor cu ulei de masline, caracatita, humus, rosii uscate, usturoi, oregano, sare roz de Himalaya, piper

BRUSCHETTE CU GORGONZOLA (220 g) 44 lei
MIERE SI NUCI
paine la cuptor cu ulei de masline si mozzarella, gorgonzola, miere, miez de nuca, oregano, sare roz de Himalaya, piper

Nou

BRUSCHETTE CU STRACIATELLA, (220 g) 45 lei
PIERSICA, PROSCIUTTO CRUDO SI RUCOLA
paine la cuptor cu ulei de masline, straciatella, piersici gatite, prosciutto crudo, ulei de masline, rucola

CARPACCIO

Exceptional

CARPACCIO DI POMODORO (290 g) 49 lei
E STRACIATELLA

rosii, straciatella, ulei masline, citronette, coaja de lamaie, zeama de lamaie, capere, ceapa rosie, masline verzi, oregano, aceto balsamico, sare roz de Himalaya, piper spart

CARPACCIO DE VITA (240 g) 69 lei
muschi de vita, parmezan, ulei de masline, rucola, sare roz de Himalaya, piper, emulsie aceto

VITTELO TONATO (250 g) 59 lei
muschi de vita, maioneza, ton, capere, sare roz de Himalaya, piper, ulei de masline

TARTAR

(SERVIT CU PAINE DE CASA PRAJITA)

TARTAR DE TON ROSU SASHIMI FRESH (250 g) 92 lei
CU AVOCADO

ton file rosu sashimi proaspat, avocado, apio, capere din Creta, ceapa verde, microplante, ulei de masline, salsa sriracha iute, sare roz de Himalaya, piper spart, paine de casa prajita

Chef's Recommendation

TARTAR DE TON ROSU SASHIMI FRESH (220 g) 94 lei
CU PIURE DE MANGO

ton file rosu sashimi proaspat, mango, schiracha, rucolla, ardei iute rosu, zeama lime, coaja lime, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper spart, chilly, paine de casa prajita

TARTAR DE SOMON (250 g) 97 lei
somon, avocado, rosii cherry, ghimbir proaspat, coaja lime, sos mirin, ceapa verde, sriracha, suc lime, sare roz de Himalaya, piper, paine de casa prajita

TARTAR DE AVOCADO (170 g) 55 lei
avocado, rosii, ceapa, coriandru, ceapa verde, sare roz de Himalaya, lime, piper spart, chilli, ulei de masline, paine de casa prajita

Exceptional

CRUDO DE SCOICI SAINT JACQUES (150 g) 76 lei
CU LIMETA DE BERGAMOTA

100 g carne de scoica Saint Jacques fresh, limeta de bergamota, lime si portocala, ulei de masline, zest de bergamota, sare roz de Himalaya, piper roz, paine de casa prajita

Deosebit

TARTAR DE VITA YUKHOE (210 g) 106 lei
muschi de vita Argentina crud, sos gochujang, sos de soia, ulei de susan, miere, usturoi, lemongrass, sos tosozu, seminte rodie, galbenus ou prepelita, nashi paron, orez prajit, otet de orez, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper spart

FOCACCIA

FOCACCIA TRADIZIONALE (280 g) 19 lei
faina, ulei masline, rozmarin, sare roz de Himalaya

FOCACCIA ALL' AGLIO (CU USTUROI) (290 g) 21 lei
faina, ulei masline, usturoi, sare roz de Himalaya

FOCACCIA AL PARMIGIANO (CU PARMEZAN) (330 g) 27 lei
faina, ulei masline, parmezan, sare roz de Himalaya

FOCACCIA ALL' AGLIO E PARMIGIANO (340 g) 32 lei
(CU USTUROI SI PARMEZAN)
faina, ulei masline, usturoi, parmezan, sare roz de Himalaya

Extraordinar

CHIFLE FOCACCIA CU PARMEZAN - 2 buc (150 g) 23 lei
faina, ulei masline, parmezan, maia, sare roz de Himalaya

PAINE DE CASA - COAPTA PE VATRA (100 g) 16 lei
faina, apa, ulei de masline, drojdie, sare de mare

SALATE APERITIV

Chef's Recommendation

SALATA CAMEMBERT (390 g) 65 lei
mix salata verde, roata Camembert la gratar, rosii cherry, coacaze rosii, seminte susan, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper spart

SALATA DE CACTUS CU FETA (350 g) 56 lei
pernute cactus, rosii, ceapa rosie, ulei de masline, lime, avocado, branza Feta, coriandru, oregano, sare roz de Himalaya

SALATA CU TON SASHIMI LA GRATAR (300 g) 76 lei
SI SUSAN
mix salata verde, ton file la gratar, rosii cherry, reductie otet balsamic, ulei de masline, seminte susan, sare roz de Himalaya, piper

SALATA CAESAR PUI (350 g) 64 lei
mix salata verde, piept de pui grill, reductie otet balsamic, ulei de masline, sos Caesar, sare roz de Himalaya, piper

Surprinzatoare ... de buna

SALATA GRECEASCA REINTERPRETATA (370 g) 60 lei
rosie decojita, castravete, ceapa rosie, capere, masline Kalamata, ardei verde, feta, ulei de masline, oregano, sare roz de Himalaya

PASTA

PASTA A.O.P. (280 g)	50 lei
spaghetti, rosii cherry, usturoi, ardei iute, unt, ulei masline	
PENNE AL PESTO (370 g)	56 lei
penne, salsa pesto, ulei de masline, parmezan, panna, sare roz de Himalaya, piper spart, usturoi	
PENNE AL POMODORO (380 g)	52 lei
penne, salsa rosii, rosii cherry, parmezan, ulei masline, sare roz de Himalaya, piper spart, usturoi, busuioc	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA (400 g)	75 lei
spaghetti, ou, panna, guanciale, ulei masline, parmezan, piper spart	
SPAGHETTI QUATTRO FORMAGGI (380 g)	75 lei
spaghetti, brie, parmezan, gorgonzola, pecorino, panna, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper spart	
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE (360 g)	68 lei
spaghetti, sos ragu: carne de vita, morcov, ceapa, telina, salsa rosii, usturoi, frunza dafin; parmezan, sare roz de Himalaya, piper spart, ulei de masline	
LASAGNA (400 g)	71 lei
foi lasagna, sos ragu: carne de vita, morcov, ceapa, telina, salsa rosii, usturoi, frunza dafin; parmezan, mozzarella, sos bechamel, ulei de masline	
PENNE ALLA VODKA CON POLLO (400 g)	76 lei
penne, piept de pui, sos de rosii, panna, vodka, parmezan, chilli, ceapa, usturoi, unt, ulei de masline, sare de Himalaya, piper spart, busuioc	
PENNE QUATTRO FORMAGGI AL FORNO (460 g)	79 lei
penne, brie, parmezan, gorgonzola, pecorino, panna, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper spart	

Chef's Recommendation

PASTA A.O.P. CON GAMBERI (380 g)	79 lei
spaghetti, 5 creveti, rosii cherry, usturoi, ardei iute, 'nduja, unt, ulei de masline, vin alb, sare roz, piper spart	

TAGLIATELLE AL TARTUFO (350 g)	78 lei
tagliatelle, salsa trufe negre, panna, ulei de masline, parmezan, sare roz de Himalaya, piper spart, usturoi	
TAGLIATELLE CU SOMON SI BABY SPANAC (420 g)	86 lei
tagliatelle, somon, baby spanac, panna, vin, usturoi, unt, ulei de masline, parmezan, sare roz de Himalaya, piper spart	

Chef's Recommendation

TAGLIATELLE AL VONGOLE & MENTUCCIA (400 g)	85 lei
tagliatelle, vongole, rosii cherry, baby dovlecel, usturoi, menta, ardei iute, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper spart	

LINGUINE AL FRUTTI DI MARE (620 g)	98 lei
linguine, 2 creveti, scoici, caracatita, calamar, unt, rosii, busuioc, usturoi, ardei iute, ulei de masline, piper spart	
TAGLIATELLE AL TARTUFO E GAMBERI (470 g)	109 lei
tagliatelle, salsa trufe negre, panna, ulei de masline, parmezan, 5 creveti, sare roz de Himalaya, piper spart, usturoi	
LOBSTER RAVIOLI (290 g)	137 lei
3 creveti, 7 ravioli, insert ravioli (lobster, creveti, somon salbatic, saint jacques), chutney de rosii, unt, usturoi, bisque homar, chilli, sos citronette, sare roz de Himalaya, piper spart, ulei de masline	
TAGLIATELLE CU MUSCHI DE VITA (400 g)	109 lei
tagliatelle, muschi de vita, ciuperci proaspete, panna, parmezan, ulei de masline, cogniac, sare roz Himalaya, piper spart	

Chef's Recommendation

PACCHERI CON CALAMARI - CALAMARATA AL FORNO (400 g)	97 lei
pacheri, calamar proaspat, usturoi, oregano, cimbru, chili, salsa rosii, rosii cherry, patrunjel, vin alb, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper spart	

RISOTTI

RISOTTO AL PESTO CON GERMOGLI DI PINO (420 g)	76 lei
risotto, salsa pesto, muguri de pin, branza cu busuioc	
RISOTTO AI FUNGHI CHAMPIGNON (400 g)	72 lei
risotto, ciuperci Champignon, vin, usturoi, panna, unt, ceapa, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper, parmezan, cimbru	
RISOTTO PRIMAVERA / CON POLLO (380 g/480g)	65/86 lei
risotto, ciuperci/pui, vinete, dovlecel, morcov, ardei gras, ceapa, panna, parmezan, unt, ulei de masline	

Chef's Recommendation

RISOTTO AL TARTUFO (400 g)	79 lei
risotto, salsa trufe, panna, unt, ulei de masline, parmezan	

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE (530 g)	104 lei
risotto, 2 creveti, caracatita, calamar, scoici, vongole, panna, vin, usturoi, unt, ceapa, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper, parmezan	

RISOTTO AL TARTUFO E GAMBERI (480 g)	109 lei
risotto, 5 creveti, salsa trufe, panna, unt, ulei de masline, parmezan, creveti	

RISOTTO AL NERO DI SEPIA CON STRACCIATELLA, TENTACOLI DI CALAMARI E GAMBERI (550 g)	105 lei
risotto, tentacul calamar, 5 creveti, nero di sepie, stracciatella di burratina, unt, ulei de masline, usturoi, ceapa, vin alb, sare roz de Himalaya, piper spart	

Exceptional

RISOTTO ALLO ZAFFERANO, TARTARE DI TONNO E STRACIATELLA (320 g)	90 lei
risotto, sofran, ton sashimi, straciatella, ceapa, vin alb, coaja lime, zeama lime, unt, parmezan, ulei de masline, sare roz Himalaya, piper spart	

Signature Dishes

VERDE RISOTTO ACQUERELLO SPINACI (310 g)	
E GORGONZOLLA CON PROSCIUTTO	97 lei
Risotto Acquerello 7 ani invecit, baby spanac, gorgonzola, ceapa, unt, parmezan, prosciutto crudo prajit, ulei de masline	

MALVA RISOTTO ACQUERELLO CON FUNGHI, GORGONZOLA E TARTUFO (320 g)	102 lei
Risotto Acquerello 7 ani invecit, ciuperci, gorgonzola, salsa trufe, extract cavolo rosso, ceapa, unt, parmezan, ulei de masline	

BLU RISOTTO ACQUERELLO (350 g)	
CON SPIRULINA E SALMONE	109 lei
Risotto Acquerello 7 ani invecit, extract albastru de spirulina, 100 g somon, ceapa, unt, parmezan, ulei de masline	

Orezul Acquerello Carnaroli este cultivat în Piemont, udat cu apă limpede topită de la Montblanc și este păstrat pentru o perioadă excepțional de lungă de 7 ani.

SUPLIMENT PASTA GLUTEN FREE
Spaghetti / penne



39 lei

SUPLIMENT TOPPING PUI 100 G	24 lei
PARMEZAN 50 G	21 lei

PESCE

Chef's Recomendation

TONNO SASHIMI ALLA GRIGLIA AL SESAMO (230 g) 87 lei
200 g ton sashimi rosu file, ulei de masline, susan alb si negru, lamaie, piper, sare roz de Himalaya

SALMONE ALLA GRIGLIA (250 g) 86 lei
200 g somon file proaspat, ulei de masline, lamaie, piper, sare roz de Himalaya

SOMON TERIYAKI CU OREZ NEGRU (380 g) 98 lei
200 g somon file proaspat, sos teriyaki, sos soya, sos hoisin, ghimbir, usturoi, zahar brun, ulei de susan, seminte susan, ceapa verde, orez negru, sare roz de Himalaya, piper

DORADA ALLA GRIGLIA (500 g) 105 lei
(GATIT PE GRILL IN CUPTOR PIZZA)
dorada 400/600 g, ulei de masline, lamaie, sare roz de Himalaya, piper

Nou - original asiatic

SOMON RED CURRY (380 g) 98 lei

CU OREZ YASMINE
200 g somon, red curry, lapte de cocos, usturoi, ginger, sos de soya, zahar brun, lime, ulei vegetal, sare roz de Himalaya, piper, orez Jasmine

Michelin Star Recipes

FILE DE HALIBUT SALBATIC (350 g) 132 lei
CU SOS BEURRE BLANC DE HOMAR SI SCOICI
(SERVIT CU PAINE DE CASA PRAJITA)
200 g file Halibut salbatic, unt, lamaie, curry, carne midii, bisque de homar, coaja de lamaie, usturoi, sare roz de Himalaya, piper spart, paine de casa prajita
RETETA CHEF GIULIANO SPERANDIO
2 STELE MICHELIN LA RESTAURANT SQUISITA ITALIA

FILE DE SEABASS (430 g) 108 lei
CU VELOUTÉ DE SEPIE SI CARTOFI NOI
200 g file seabass, velouté de sepie, cartofi noi, usturoi, vin alb, rosii cherry, sare roz de Himalaya, piper spart
RETETA CHEF NOBU
3 STELE MICHELIN LA RESTAURANT NOBU DUBAI

TIGRE DE LECHE (250 g) 108 lei
ALLO ZABAIONE VERDEGGIANTE
somon salbatic, cod Alaska, bby spanac, ceapa, usturoi, apio, ulei de masline, icre tobiko
RETETA CHEF MARTÍN BERASATEGUI
3 STELE MICHELIN LA RESTARAUNTE LASARTE
ACEST CHEF ARE 12 STELE MICHELIN CUMULATE

SCOICI SAINT JACQUES (330 g) 137 lei
CU RAGÙ DE CIUPERCI ENOKI
7 scoici Saint Jacques, guanciale, ciuperci enoki, ciuperci champignon, salota, cimbrisor, vin alb, zeama de lamaie, baby spanac, panna, sare roz de Himalaya, piper spart
RETETA CHEF GORDON RAMSEY
2 STELE MICHELIN LA RESTAURANT GORDON RAMSAY

CARACATITA GOCHUJANG AIOLI JUNGSIK (220 g) 137 lei
1 tentacul caracatita, sos Jungsik: caracatita, sos soya, zahar, sos gochujang, sos yondu, oyster sos, usturoi, dashi, home-made mayo, sriracha
RETETA CHEF JUNGSIK YIM
2 STELE MICHELIN LA RESTAURANT JUNGSIK NEW YORK

FRUTTI DI MARE

CREVETI GRILL IN SOS DE VIN SI USTUROI (210 g) 76 lei
6 creveti cu cap decorticati 30/40, vin, ulei de masline, usturoi, unt, lamaie, sare roz de Himalaya, piper

CREVETI IN SOS DE UNT CU USTUROI (250 g) 103 lei
SI BISQUE DE HOMAR
7 creveti cozi decorticati C1, usturoi, unt, vin, bisque de homar, sare roz de Himalaya, piper, lamaie, chilli, mustar Dijon, ulei de masline
CALAMAR GRILL CU USTUROI SI PATRUNJEL (380 g) 97 lei
430 gr calamar fresh grill cu usturoi si patrunjel, lamaie, unt, sare de Himalaya, piper, ulei de masline

Chef's Recomendation

CARACATITA GRILL CU SALATA (170 g) 115 lei
DE CEAPA ROSIE SI MIX DE FRUNZE
1 tentacul caracatita, ulei de masline, usturoi, ceapa rosie, mix de frunze, sare roz de Himalaya, piper

CARACATITA GRILL CU SOS DE UNT (250 g) 142 lei
GHIMBIR SI CEAPA ROSIE
2 tentacul caracatita, ulei de masline, usturoi, unt, ghimbir, ceapa rosie, sare roz de Himalaya, piper

Michelin Star Recipes

CARACATITA GOCHUJANG AIOLI JUNGSIK (220 g) 137 lei
1 tentacul caracatita, sos Jungsik: caracatita, sos soya, zahar, sos gochujang, sos yondu, oyster sos, usturoi, dashi, home-made mayo, sriracha
RETETA CHEF JUNGSIK YIM
2 STELE MICHELIN LA RESTAURANT JUNGSIK NEW YORK

MIX DE FRUCTE DE MARE (1000 g) 208 lei
(FRITTO MISTO)
5 creveti cozi decorticati C1, inele de calamar, tentacule calamar, carne scoica, morcov, dovlecei, cartofi prajiti, usturoi, sare roz de Himalaya, piper, ulei de masline, crema de usturoi, lamaie

Chef's Recomendation

FRUTTI DI MARE EXTRAVAGANZA (980 g) 274 lei
2 PERSOANE - PRODUS PREGATIT IN CUPTORUL DE PIZZA
7 creveti cozi decorticati C1, somon, calamar, tentacul calamar, carne midii, usturoi, ulei de masline, lamaie, patrunjel

PLATOU FRUCTE DE MARE (2600 g) 644 lei
4 PERSOANE
12 creveti cu cap decorticati 30/40, 1 x dorada 400/600 g, 2 x file lup de mare 250 g, scoici midii, tentacul calamar, calamar, carne scoica, cartofi Garibaldi, maioneza cu usturoi si cerneala sepie, maioneza cu sriracha, crema de usturoi, vinegrette, ulei de masline
PLATOU FRUCTE DE MARE (1400 g) 349 lei
2 PERSOANE

6 creveti cu cap decorticati 30/40, 1 x dorada 400/600 g, scoici midii, tentacul calamar, calamar, carne scoica, cartofi Garibaldi, maioneza cu usturoi si cerneala sepie, maioneza cu sriracha, crema de usturoi, vinegrette
TENTACUL CARACATITA GIGANT (300 g) 219 lei
tentacul de caracatiță 400-500 g (230-250 g după gatire), salsa fresh, roșii cherry, piper măcinat, sare roz de Himalaya
TENTACUL CARACATITA SUPER GIGANT (380 g) 244 lei
tentacul de caracatiță 600-700 g (300-330 g după gatire), salsa fresh, roșii cherry, piper măcinat, sare roz de Himalaya

CIORBE

ZUPPA DI MARE (500 g)	98 lei
2 creveti, scoici, calamar, somon, caracatita, pasata de rosii, chilli, lamaie, usturoi, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper, unt, vin, paine prajita	
CIORBA DE PERISOARE (480 g)	36 lei
Carne pui tocata, telina, pastarnac, ardei galben, ardei rosu, morcov, ceapa, cartof, dovlecel, rosii cubulete, pasatta rosii, patrunjel, leustean, marar, bors, orez, cimbru, ulei floarea soarelui, sare roz, piper	
CIORBA DE VACUTA (450 g)	36 lei
Carne pulpa vita, telina, pastarnac, ardei galben, ardei rosu, morcov, ceapa, cartof, dovlecel, rosii cubulete, pasatta rosii, patrunjel, leustean, marar, bors, orez, cimbru, ulei floarea soarelui, sare roz, piper	
SUPA DE GAINA DE TARA CU TAITEI (450 g)	36 lei
carne de gaina de tara, taitei, morcov, telina, ceapa, ardei gras rosu de California, radacina de patrunjel, frunze de patrunjel	
SUPA CREMA DE ROSII (400 g)	40 lei
rosii, busuioc, usturoi, parmezan, paine prajita	
SUPA CREMA DE CIUPERCI (400 g)	40 lei
ciuperci champignon, ceapa, usturoi, panna, ulei de masline, sare roz de Himalaya, paine prajita	
SMANTANA (100 g)	8 lei
ARDEI IUTE (1 buc)	5 lei

CARNE DE PASARE

CARNE GATITA SOUS-VIDE

PIEPT DE PUI LA GRATAR (SOUS VIDE) (200 g)	51 lei
350 g crud / 200 g gatit, ulei de masline	
SNITEL DE PUI (280 g)	59 lei
piept de pui, panko, sare roz de Himalaya, piper	
TURNULET DE PUI (390 g)	76 lei
CU SOS MIERE-LIME, AVOCADO SI OREZ pui, miere, sos de soia, lime, ulei de masline, orez Jasmine, avocado, seminte de susan, sare roz de Hymalaia, piper	
PUI CURRY CU OREZ NEGRU (380 g)	74 lei
piept de pui, curry Madras, tikka masala, panna, ceapa, usturoi, chili, ghimbir, scortisoara, sare roz de Himalaya, piper, orez negru, ulei de masline	
MONGOLIAN CHICKEN (280 g)	74 lei
piept de pui taiat julienne, sos soia, sos hoisin, ghimbir, usturoi, ulei de masline, susan, zahar brun, sare roz de Himalaya, piper, ceapă verde, ulei de masline	
PUI CAFE DE PARIS (280 g)	74 lei
piept de pui, unt, ceapa, usturoi, patrunjel, cimbru, mustar de Dijon, capere, ansoa, lamaie, sos Worcestershire, boia, curry, piper cayenne, sare roz de Himalaya, piper, ulei de masline	
INVOLTINI DE PUI CU INSERT BRIE (340 g)	81 lei
SI SOS GORGONZOLA pulpa de pui, prosciutto crudo, branza brie, sos gorgonzola, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper	
PULPA DE RATA CONFIATA (440 g)	87 lei
CU SOS DE PORTOCAL, MAR CARAMELIZAT SI PIURE DE TELINA pulpa de rata, mar, zahar, unt, suc de portocale, telina, lapte, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper	
PUI GREEN THAY CURRY (380 g)	78 lei
CU OREZ YASMINE piept pui, green curry, galangal, kaffir, lemon grass, ginger, lime, mazare de zapada pastai, vanata, lapte de cocos, usturoi, supa de pui, zahar, fish sauce, ulei vegetal, busuioc, ceapa prajita, sare roz de Himalaya, piper, orez Jasmine	

CARNE DE VITA

NEW ZEALAND

MUSCHI DE VITA LA GRATAR (200 g)	149 lei
200 g muschi de vita maturat 25 de zile, unt, rozmarin, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper	
TAGLIATA DE VITA CU FUNGHI PORCINI (280 g)	154 lei
(ANTRICOT) 200 g antricot de vita maturat 25 de zile - feliat, panna, funghi porcini, ulei masline, unt, rucola, parmezan, vin alb, sare roz de Himalaya, piper	
Extraordinar de fraged	
OBRAJOR DE VITA CU SOS BRUN (350 g)	137 lei
obrajor vita confit, sos brun, vin rosu, sare roz de Himalaya, piper spart	
CHATEAUBRIAND - 2 PERSOANE (750 g)	360 lei
SERVIT PE PLITA INCINSA CU SOSURI GORGONZOLA, PORCINI, PIPER VERDE SI CARTOFI PE PLITA 400 g muschi de vita maturat 25 de zile, unt, rozmarin, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper, sos gorgonzola, sos porcini, sos piper verde, cartofi zdrobiti pe plita, cooking show la masa	
MONGOLIAN BEEF (250 g)	85 lei
200 g flank steak vita, sos soia, sos hoisin, ghimbir, usturoi, ulei de masline, susan, zahar brun, sare roz de Himalaya, piper, ceapă verde	
Chef's Recomandation	
BURGER VITA ARGENTINA (550 g)	93 lei
carne burger, branza cheddar, castraveti, rosii, maioneza, ceapa, bacon, salata, cartofi prajiti, ulei de masline, chifla burger	
T-BONE DRY AGED (850 g)	374 lei
t-bone dry aged (aprox 600 g), cartofi pe plita / piure cu trufe, sparanghel, ulei masline, sare roz de Himalaya, piper, ulei de masline	
TOMAHAWK GRANDE (1100 - 1200 g)	414 lei
tomahawk vita dry aged (aprox 1150 g), cartofi pe plita / piure cu trufe, sparanghel, ulei masline, sare roz de Himalaya, piper, ulei de masline	
TOMAHAWK MASSIVO (1500 g)	517 lei
tomahawk vita dry aged (aprox 1500 g), cartofi pe plita / piure cu trufe, sparanghel, ulei masline, sare roz de Himalaya, piper, ulei de masline	
COOKING SHOW PLITA INCINSA	35 lei
SOSURI (70 g)	
SOS TRUFE	32 lei
SOS GORGONZOLA	28 lei
SOS PORCINI	22 lei
SOS PIPER VERDE	21 lei
MAIONEZA CU USTUROI	11 lei
MUSTAR	13 lei
Exceptional	
CREMA DE USTUROI (30g)	19 lei
usturoi, lapte, ulei vegetal, sare roz de Himalaya	

FROM THE FARM

CARNE DE PORC

CARNE GATITA SOUS-VIDE

COTLET TOMAHAWK (650-750 g) 109 lei
800 g cotlet porc urias cu os, ulei de masline, piper spart

Chef's Recommendation

MUSCHIULET DE PORC LA GRATAR (250 g) 76 lei
CU SOS DE VIN
(gatit sous vide) 200 g gatit, vin, usturoi, cimbrisor, ulei de masline

CEAFA DE PORC LA GRATAR (SOUS-VIDE) (200 g) 62 lei
400 g crud / 200 g gatit, ulei de masline, piper spart

COASTE BBQ GATITE IN 2 AROME (550 g) 109 lei
250 g coaste porc grill cu sos bbq, 200 g coaste porc marinate
in sos bbq, mirodenii, sare roz de Himalaya, piper spart

CIOLAN DE PORC LA CUPTOR (STINCO) (450 g) 85 lei
ciolan de porc semiafumat, ulei de masline

CARNE LA GARNITA, PIURE DE CARTOFI (500 g) 96 lei
SI MURATURI

spata de porc confit, vin, usturoi, ceapa, untura, piure de cartofi,
muraturi, sare roz de Himalaya, piper spart

MICI (75 g) 18 lei
1 buc (furnizor: Atelierul de Pastrama)

CARNATI MACELARESTI CU USTUROI (SALSICIA) (250 g) 54 lei
3 carnati salsicia, usturoi, ulei de masline, piper spart

PLATOU MIX GRILL - 2 persoane (1200 g) 239 lei
200 g ceafa porc sous-vide, 200 g piept de pui sous-vide, 2 mici,
carnati Salsicia 2 buc, cartofi Garibaldi x 2, crema de usturoi,
mustar, muraturi, ulei de masline, piper spart

PLATOU MIX GRILL - 4 PERSOANE (2200 g) 384 lei
800 g cotlet porc Tomakawk, 200 g ceafa porc, 200 g piept pui,
4 mici, carnati Salsicia 2 buc, cartofi Garibaldi x 2, crema de usturoi,
mustar, muraturi, ulei de masline, piper spart

GARNITURI

CARTOFI PRAJITI (230 g) 23 lei
cartofi, ulei, sare roz de Himalaya

CARTOFI LA CUPTOR CU ROZMARIN (200 g) 27 lei
cartofi, ulei masline, rozmarin, usturoi, sare roz de Himalaya,
piper spart

PIURE DE CARTOFI (200 g) 26 lei
cartofi, unt, lapte, sare roz de Himalaya

PIURE DE CARTOFI CU TRUFE (230 g) 33 lei
cartofi, unt, lapte, salsa trufe negre, sare roz de Himalaya

Chef's Recommendation

CARTOFI GARIBALDI (250 g) 33 lei
cartofi prajiti, usturoi, chilli, patrunjel, ulei de masline, parmezan

CARTOFI NOI PE PLITA (250 g) 28 lei
CU MARAR SI USTUROI
cartofi noi, unt, ulei de masline, marar, usturoi, sare roz de
Himalaya, piper spart

Extraordinar

CARTOFI ZDROBITI (230 g) 37 lei
cartofi prajiti, cartofi piure, unt, parmezan, ceapa crocanta

TURNULET DE LEGUME LA GRATAR (220 g) 41 lei
CU USTUROI SI OTET BALSAMIC
dovlecel, vanata, ceapa, ardei gras, rosii cherry, ciuperci, usturoi,
otet balsamic, ulei masline, sare roz de Himalaya, piper spart

SPARANGHEL LA GRATAR (100 g) 39 lei
sparanghel, usturoi, unt, ulei de masline, sare roz de Himalaya,
piper spart

Nou - original asiatic

OREZ PRAJIT CU OU (250 g) 38 lei
orez Jasmine, ou, ceapa galbena, sos soia, ceapa verde, sare roz
de Himalaya, piper

OREZ JASMINE (180 g) 22 lei
80 g orez Jasmine

OREZ NEGRU (180 g) 22 lei
80 g orez negru

PIURE DE TELINA (200 g) 31 lei
telina, lapte, unt, sare roz de Himalaya

SALATE DE INSOTIRE

SALATA MIXTA CU DRESING ITALIAN (300 g) 29 lei
salata verde, rosii cherry, ceapa rosie, ulei de masline, parmezan,
otet de vin, maioneza, usturoi, oregano, patrunjel, busuioc, sare
de Himalaya, piper

SALATA TABBOULEH (220 g) 36 lei
patrunjel, rosii, castraveti, ceapa rosie, couscous, lamaie, ulei de
masline, frunze salata, sare roz de Himalaya, piper

SALATA RUCOLA, ROSII CHERRY, (300 g) 38 lei
PARMEZAN
salata rucola, rosii cherry, parmezan, ulei de masline

SALATA MICA ROSII CHERRY (220 g) 25 lei
rosii cherry, ulei de masline, sare roz de Himalaya piper

SALATA VARZA CU MARAR (220 g) 21 lei
SALATA DE MURATURI (300 g) 32 lei

PIZZA con mozzarella Fior di Latte

32 cm / 550 - 720 g

PIZZA MARGHERITA 45 lei

blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, busuioc, ulei de masline

PIZZA PROSCIUTTO COTTO 58 lei

blat, mozzarella Fior di Late, salsa pomodoro, prosciutto cotto

PIZZA PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI 62 lei

blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, prosciutto cotto, ciuperci champignon, ulei de masline, oregano

PIZZA CAPRICIOSA 68 lei

blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, prosciutto cotto, ciuperci champignon, masline, ulei de masline, oregano

PIZZA DIAVOLA 62 lei

blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, salam picant, chilli, ulei de masline, oregano, ardei iute proaspat

PIZZA BOLOGNESE 68 lei

blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, ragu de vita, parmezan, ulei de masline, sos bechamel

PIZZA SUPREMA 76 lei

blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, prosciutto cotto, ciuperci champignon, salam picant, masline, ardei gras, ceapa, ulei de masline, oregano

PIZZA CALZZONE 67 lei

blat impaturit, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, prosciutto cotto, ciuperci champignon, masline, ulei de masline

PIZZA QUATTRO STAGIONI 76 lei

blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, prosciutto cotto, salam picant, ciuperci champignon, masline, ulei de masline
(Informati ospatarul daca doriti ingredientele amestecate sau separate)

PIZZA QUATTRO FORMAGGI 75 lei

blat, sos smantana, mozzarella Fior di Late, emmentaler, gorgonzola, brie, parmezan, ulei de masline, oregano, ulei de masline

PIZZA VEGETARIANA 66 lei

blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, ciuperci champignon, ardei gras, porumb, dovlecel, vinete, masline, rucola, rosii cherry, sos pesto, ulei de masline, oregano
(legumele sunt sotate la tigaie)

PIZZA MORTADELLA & BURATTINA 78 lei

blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior de Late, Mortadella, Burattina, sos pesto, parmezan, rucola

PIZZA PRIMAVERA 79 lei

blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, prosciutto cotto, ciuperci champignon, rosii, porumb, ardei gras, piept pui, ulei de masline

PIZZA POLLO 65 lei

blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, piept pui, masline, porumb, ulei de masline

PIZZA PROSCIUTTO DI PARMA E GORGONZOLA 105 lei

blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, gorgonzola, prosciutto crudo, parmezan, ulei de masline

PIZZA QUATTRO CARNE 75 lei

blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, guanciale, prosciutto cotto, bacon, salam picant, ulei de masline, oregano

Chef's Recommendation

PIZZA REGGINA 109 lei

blat, mozzarella Fior di late, prosciutto crudo, rucola, burattina, crema de branza, pomodori secchi, rosii cherry, ulei de masline

PIZZA TARTUFO 66 lei

blat, mozzarella Fior di Late, sos smantana, salsa tartufo, ulei de masline, parmezan

PIZZA CARBONARA 74 lei

blat, mozzarella Fior di Late, sos Carbonara, bacon, ou, parmezan, piper spart

PIZZA MEDITERANEO 68 lei

blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Latte, zucchini, rosii uscate, Feta, usturoi, oregano, ulei de masline

GLUTEN
FREE



SUPLIMENT PIZZA GLUTEN FREE 39 lei

PRIMESTI DOUA PIZZA IDENTICE DE 24 cm

SOS DE ROSII - DULCE 12 lei

SOS DE ROSII - IUTE 12 lei

ULEI DE MASLINE IUTE 50ml 15 lei

TOPPING 7 lei: CIUPERCI 50 G / DOVLECEL 50 G / PORUMB 50 G

TOPPING 9 lei: MASLINE 50 G / ROSII CHERRY 80 G / CARTOFI PRAJITI 50 G

TOPPING 15 lei: MOZZARELLA 100 G / PARMEZAN 40 G

TOPPING 21 lei: GORGONZOLA 70 G / PROSCIUTTO COTTO 70 G / GUANCIALE 70 G / BACON 70 G

TOPPING 28 lei: SALSA TRUFE 30 G / MORTADELLA 70 G / SALAM PICANT 70 G / PROSCIUTTO CRUDO 70 G / PUI 100 G

DOLCI

DESERTURI HOME MADE

Chef's Recomandation

TIRAMISÙ CU FISTIC CROCANȚ (200 g) 53 lei

TIRAMISÙ (200 g) 49 lei

PAVLOVA (200 g) 49 lei
bezea, crema pavlova, chutney fructe de padure, fructe proaspete

CHEESECAKE (200 g) 49 lei
crema de branza, blat cake crumbly, mix fructe de padure

PORTOKALOPITA (200 g) 49 lei
CU INGHEȚATA DE VANILIE

TORTINO CHOCHOLATE (LAVA CAKE) (200 g) 49 lei
CU INGHEȚATA DE VANILIE

TORTINO ZMEURA (LAVA CAKE) (200 g) 49 lei
CU INGHEȚATA DE VANILIE

Vegan

STICKY RICE (200 g) 49 lei
Orez, lapte de cocos, lapte de migdale, fructe de padure, zahar, fructe proaspete, infuzie: scortisoara, anason stelat, ghimbir, coaja de lime

NOU

NOUGATE GLACE CU VELOUTE (200 g) 49 lei
DE ZMEURA SI LIME
albus ou, zahar, frisca, miere, alune caramelizate, alune padure, caju, portocala confiata, zmeura, lime, fructe proaspete

INGHEȚATA DE LAMAIE (250 g) 49 lei
SERVITA ÎN COAJA

INGHEȚATA ARTIZANALA (250 g) 49 lei
DE FISTIC CROCANȚ

INGHEȚATA ARTIZANALA (250 g) 49 lei
DE VANILIE MADAGASCAR

INGHEȚATA ARTIZANALA (250 g) 49 lei
DE CHOCO BISCOTTI

INGHEȚATA ARTIZANALA (250 g) 49 lei
DE FRUCTE DE PADURE

PANNA COTTA VANILLA (250 g) 49 lei
CU GLAZE DE VIN ROSU SI PORTOCAL
smantana, lapte, zahar, extract de vanilie, gelatina, dulceata portocale, vin rosu, cuisoare, scortisoara, anason stelat, zest de clementina, suc ananas

CRÈME BRÛLÉE (200 g) 49 lei
galbenus ou, zahar, vanilie, frisca, lapte



C A F F È - CAFEA PROASPAT PRAJITA

ESPRESSO	16 lei	FRAPPE CLASIC	27 lei
ESPRESSO DUBLU	22 lei	IRISH COFFEE	33 lei
ESPRESSO MACCHIATO	17 lei	ICE COFFEE	25 lei
CAPPUCCINO CLASIC	21 lei	FRAPPE DE KUYPER AMARETTO	35 lei
CAPPUCCINO VIENEZ	25 lei	FRAPPE NAPOLI RUM BACARDI	35 lei
CAFFE LATTE	22 lei		
AMERICANO	17 lei	CIOCOLATA CALDA- ALBA NEAGRA	27 lei
FLAT WHITE	25 lei	CEAI	21 lei
		SUPLIMENT LAPTE	6 lei

R A C O R I T O A R E

APA PLATA / MINERALA		LIPTON	24 lei
AQUA CARPATICA (330ML/330ML)	18 lei	PIERSICA LAMAIE	
AQUA CARPATICA (750ml/750ml)	27 lei		
		GRANINI	27 lei
		PORTOCAL MAR PIERSICA	
PEPSI	22 lei		
PEPSI ZERO ZAHAR	22 lei	FRESH PORTOCAL GREPFRUIT MIX	34 lei
MIRINDA	22 lei		
7UP\	22 lei		

LIMONADA 400 ml

LIMONADA CU MENTA SI GHIMBIR	39 lei	LIMONADA CU KIWI	39 lei
LIMONADA CU SOC	39 lei	LIMONADA CU FRUCTUL PASIUNII	39 lei
LIMONADA CU YUZU	39 lei	LIMONADA CU CAPSUNI	39 lei
LIMONADA CU MANGO	39 lei	LIMONADA CU FRUCTE PROASPETE	44 lei
LIMONADA CU ZMEURA	39 lei		
SOCATA ARTIZANALA NATURALA ACIDULATA flori de soc, lamaie, zahar, drojdie	39 lei		

BERE 33 cl

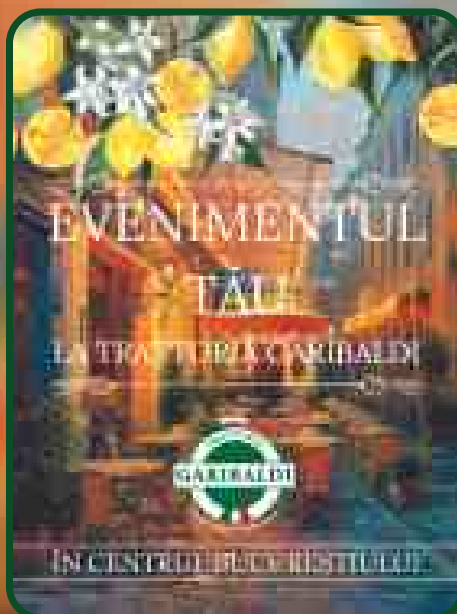
CORONA	32 lei	CARLSBERG Draught 0.25	19 lei
		CARLSBERG Draught 0.40	31 lei
BUCUR BLONDA	31 lei	CARLSBERG 33 cl sticla	27 lei
BUCUR BRUNA	31 lei		
		TUBORG	23 lei
		TUBORG FARA ALCOOL	21 lei



Wi-Fi
Trattoria Garibaldi



EVENIMENTE Trattoria



**Pentru organizarea unui eveniment
contactați managerul locației Iulian ANTON - 0755.782.906**

**Rezervari Trattoria Garibaldi PRIMĂVERII
0747 30 30 77 / 031 420 34 62**

**Rezervari Trattoria Garibaldi TINERETULUI
0747 70 50 20 / 031 421 53 87**

**Rezervari Trattoria Garibaldi CAROL
0747 22 00 88 / 031 426 07 33**

**Rezervari Trattoria Garibaldi 400°
0775 400 123**

**MENIUL
NOSTRU
DIGITAL
CU POZE**

**VALORI
NUTRITIONALE
și
ALERGENI**



www.trattoria-garibaldi.ro