



## STARTERE

Pui Teryaki <b>By Chef Scărlătescu</b> cu baby spanac, rucola, morcov și ardei gras.....	250 gr. 28 lei
Bufalla cu roșii cherry, roșii kumato, antricot maturat, anghinare, ardei iute piri-piri, busuioc și ulei de măsline.....	260 gr. 44 lei
Tartar de ton cu avocado, icre de Manciuuria, ceapă, ardei iute, alge wakame, sos soia, lime și wasabi.....	130 gr. 44 lei
Tartar de somon cu ou de prepeliță, castravete verde, tarhon, capere, ridiche roșie, ardei iute și sos soia.....	130 gr. 44 lei
Gravlax de somon cu sfeclă coaptă, ou de prepeliță, ridiche Daikon și sos de hrean.....	260 gr. 48 lei

## SUPE

Supă picantă cu creveți, pui, ghimbir murat, lapte de cocos și coriandru.....	300 ml 33 lei
Supă marocană cu carne de vită, năut, roșii cherry, cartof, morcov, chimion și coriandru.....	300 ml 31 lei

## SALATE

Salată cu Quinoa, baby spanac, fasole roșie, porumb, roșii cherry și ceapă verde.....	200 gr. 27 lei
*Produs VEGETARIAN, FĂRĂ GLUTEN	
Salată Caesar cu piept de curcan, parmezan și salată iceberg.....	300 gr. 30 lei
Salată cu brânză chevre în crustă Panko, mix de salată, rodie și semințe de dovleac coapte.....	200 gr. 40 lei
Salată cu creveți, avocado, iaurt grecesc, rodie și susan negru.....	250 gr. 38 lei

## PASTE & RISOTTO

Risotto cu trufe, fenicul și parmezan.....	300 gr. 36 lei
Risotto cu baby calamar, mazăre, roșii cherry și parmezan.....	300 gr. 39 lei
Tagliatelle cu somon în sos de roșii proaspete, cu baby spanac și busuioc.....	300 gr. 39 lei
Fettuccine cu vită, mazăre, roșii cherry, apio, usturoi și pătrunjel.....	270 gr. 40 lei
Tagliatelle cu scoici (tagliatelle, midii, ceapă, fenicul, usturoi, roșii cherry, spanac, pătrunjel și lămâie).....	400 gr. 42 lei
Risotto cu creveți, baby calamar, scoici, baby caracatiță, mazăre, roșii cherry și parmezan.....	300 gr. 65 lei

## PEȘTE & FRUCTE DE MARE

Baby caracatiță <b>by CHEF BONTEA</b> cu baby calamar, orez cu susan negru, mix de salată, roșii cherry, usturoi și ardei iute.....	400 gr. 45 lei
Somon la cuptor cu Black Tiger și sos cardamon.....	250 gr. 56 lei
Filé de ton la grătar cu piure de țelină, baby morcovi, mazăre și înghețată de lemongrass.....	300 gr. 63 lei
Sea Bass cu spanac sauté, ridiche Daikon și sos de șofran.....	250 gr. 66 lei
Creveți Black Tiger cu salată de crudități și sos Chimichurri.....	300 gr. 96 lei

## SCOICI PROASPETE DIN MAREA NEAGRĂ

Scoici <b>by Chef SCĂRLĂTESCU</b> cu usturoi, ardei iute, roșii, piper verde, pregătite în ulei de măsline extra virgin, cu sos de vin rosé și unt, cu pătrunjel și busuioc.....	400 gr. 42 lei
Scoici cu Busuioc și Coriandru, în sos de de roșii și vin alb .....	400 gr. 40 lei
Scoici în sos Prosecco cu smântână, fenicul, piure de usturoi și pătrunjel.....	400 gr. 46 lei

## SPECIALITATE

Piept de rață cu baby morcov, fasole verde, sos de portocală și scorțișoară, servit cu piure de sfeclă roșie.....	300 gr. 80 lei
---	----------------

## BURGERI & COASTE

Burger de vită (Black Angus) făcut în casă, cu garnitură de cartofi proaspeți, prăjiți în coajă.....	400 gr. 36 lei
Cheeseburger de vită (Black Angus) făcut în casă, cu garnitură de cartofi proaspeți, prăjiți în coajă.....	400 gr. 38 lei
Coaste de porc marinate servite cu sos făcut în casă din pastă de ardei iute cu miere.....	400 gr. 45 lei

## GRĂTAR

Cocoșel de munte glazurat cu sos dulce - picant și coriandru, servit cu cartofi proaspeți, prăjiți în coajă.....	400 gr. 39 lei
Mușchiuleț de porc servit cu piure cu trufe, baby morcovi sauté și sos curry.....	400 gr. 44 lei
Antricot de vită (România) maturat, cu usturoi confiat și sare de Himalaya.....	350 gr. 71 lei
Mușchi de vită la grătar cu dulceață de ceapă cu trufe și piure de mazăre.....	300 gr. 84 lei
Antricot de vită (Argentina) cu usturoi confiat și rozmarin.....	350 gr. 129 lei

## GARNITURI

Cartofi proaspeți prăjiți în coajă.....	300 gr. 8 lei
Cartofi proaspeți prăjiți în coajă, cu usturoi și pătrunjel.....	300 gr. 8,5 lei
Piure de cartofi cu trufe.....	200 gr. 21 lei
Piure de cartofi cu ierburi aromatice proaspete.....	200 gr. 11 lei
Sparanghel sauté.....	120 gr. 22 lei
Broccoli sauté.....	120 gr. 16 lei
Salată cu noodles din dovlecel, morcov, castravete, baby spanac și varză roșie, cu dressing de lime și ulei de măsline.....	250 gr. 20 lei
*Produs vegan, fără GLUTEN	
Mix de salată cu roșii cherry și parmezan.....	200 gr. 21 lei
Legume la grătar marinate în ulei de măsline cu busuioc și parmezan.....	150 gr. 13 lei

## DESERT

Mousse de cafea cu vanilie Bourbon și glazură de ciocolată belgiană.....	150 gr. 24 lei
Prăjitură cu mousse de ciocolată albă belgiană, lapte și fulgi de cocos.....	150 gr. 24 lei
Mousse de zmeură cu glazură de ciocolată albă belgiană și fructe proaspete.....	150 gr. 24 lei
Gelato artigianale italiano*.....	130 gr. 24 lei
Mousse de ciocolată belgiană cu lapte și banane.....	150 gr. 24 lei

\*Gelato este preparat în fiecare zi, va rugăm întrebați ospătarul care este sortimentul disponibil astăzi



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 bonul 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 Finanelor 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.

### LISTĂ ALERGENI:

cereale care conțin gluten: grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibridi ai acestora și produse derivate;  
crustacee și produse derivate;  
ouă și produse derivate;  
pește și produse derivate;  
soia și produse derivate;  
lapte și produse derivate (incluzând lactoză);  
lupin și produse derivate;  
fructe cu coajă, de exemplu: migdale, nuci, fistic, alune de pădure, anacarde, nuci pecan, nuci de Brazilia, nuci de Macadamia, nuci;  
țelină și produse derivate;  
muștar și produse derivate;  
semințe de susan și produse derivate;  
dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10 mg/kg;  
moluște și produse derivate.

## STARTERS

Bufalla with cherry tomatoes, kumato tomatoes, marinated rib-eye, artichoke, piri-piri hot chilli, olive oil 260 gr.....	44 lei
Tuna tartar with avocado, Mancuria roe, onion, hot pepper, wakame seaweed, soy sauce, lime and wasabi 130 gr.....	44 lei
Salmon tartar with quail egg, green cucumber, tarragon, capers, red radish, hot pepper and soy sauce 130 gr .....	44 lei
Salmon gravlax with baked beet, quail egg, Daikon radish and horseradish sauce 260 gr.....	48 lei
Teryiaki chicken By <b>Chef SCĂRLĂTESCU</b> with baby spinach, rucola, carrots and bell pepper 250 gr.....	28 lei

## SOUPS

Spicy soup with shrimps, chicken, pickled ginger, coconut milk and coriander 300 ml.....	33 lei
Moroccan soup with beef, chickpea, cherry tomatoes, potatoes, carrots, cumin and coriander 300 ml...	31 lei

## SALADS

Vegetarian salad with Quinoa, baby spinach, red beans, corn, cherry tomatoes and green onion* *VEGETARIAN PRODUCT, GLUTEN FREE 200 gr .....	27 lei
Caesar salad with turkey breast , parmesan and iceberg salad 300 gr .....	30 lei
Salad with chevre cheese in Panko crust, pomegranate and baked pumpkin seeds 200 gr.....	40 lei
Shrimps Salad with avocado, Greek yogurt, pomegranate and black sesame 250 gr.....	38 lei

## PASTA & RISOTTO

Risotto with truffles, fennel and parmesan 300 gr.....	36 lei
Risotto with baby squid, peas, cherry tomatoes and parmesan 300 gr.....	39 lei
Tagliatelle with salmon, fresh tomato sauce, baby spinach and basil 300 gr.....	39 lei
Fettuccine with beef, pea, cherry tomatoes, apio, garlic and parsley 270 gr.....	40 lei
Tagliatelle with Mussels (tagliatelle, mussels, onion, fennel, garlic, cherry tomatoes, spinach, parsley, lemon) 400 gr.....	42 lei
Risotto with shrimps, baby squid, mussels, baby octopus, peas, cherry tomatoes and parmesan 300 gr.....	65 lei

## FISH & SEAFOOD

Baby octopus by <b>Chef BONTEA</b> with baby squid, rice with black sesame, salad mix, cherry tomatoes, garlic and hot pepper 400 gr.....	45 lei
Oven cooked salmon with Black Tiger and cardamom sauce 250 gr.....	56 lei
Grilled tuna fillet with celery purée, baby carrots, peas and lemongrass ice cream 300 gr.....	63 lei
Sea Bass with sauteed spinach, Daikon radish and saffron sauce 250 gr.....	66 lei
Black Tiger Shrimps with veggie salad and Chimichurri Sauce 300 gr.....	96 lei

## FRESH MUSSELS FROM THE BLACK SEA

Mussels by <b>Chef SCĂRLĂTESCU</b> with garlic, hot pepper, tomatoes, green pepper, prepared in extra virgin olive oil, with rosé wine and butter sauce, parsley and basil 400 gr.....	42 lei
Mussels with basil and coriander, tomato sauce and white wine 400 gr.....	40 lei
Mussels with Prosecco sauce, sour cream, fennel, garlic purée and parsley 400 gr.....	46 lei

## SPECIALTY

Duck breast with baby carrots, green beans, orange sauce with cinnamon and red beet purée...300 gr.	80 lei
---	--------

## BURGERS & RIBS

Homemade Beef Burger (Black Angus) served with fresh hand-cut fries 400 gr.....	36 lei
Homemade Cheeseburger (Black Angus) served with fresh hand-cut fries 400 gr.....	38 lei
Marinated pork ribs with homemade hot pepper sauce with honey 400 gr.....	45 lei

## GRILLS

Capercaillie glazed with sweet-spicy sauce and coriander, served with fresh hand-cut fries 400 gr.....	39 lei
Pork tenderloin with mashed potatoes with truffles, sautéed baby carrots and curry sauce 400 gr.....	44 lei
Matured rib-eye steak (Romania), with garlic confit and Himalayan salt 350 gr.....	71 lei
Beef Entrecôte with onion jam and truffles, served with peas purée 300 gr.....	84 lei
Rib-eye steak (Argentina) with garlic confit and rosemary 350 gr.....	129 lei

## SIDE DISHES

Fresh hand-cut fries 300 gr.....	8 lei
Fresh hand-cut fries with garlic and parsley 300 gr.....	8,5 lei
Mashed potatoes with truffles 200 gr.....	21 lei
Mashed potatoes with fresh aromatic herbs 200 gr.....	11 lei
Sautéed asparagus 120 gr .....	22 lei
Sautéed broccoli 120 gr .....	16 lei
Vegan salad with zucchini, carrot and cucumber noodles, baby spinach and red cabbage with lime and olive oil dressing *Vegan product, GLUTEN FREE 250 gr.....	20 lei
Salad mix with cherry tomatoes and parmesan 200 gr .....	21 lei
Grilled vegetables, marinated in olive oil with basil and parmesan 150 gr.....	13 lei

## DESSERT

Coffee mousse with Bourbon vanilla and Belgian chocolate glaze 150 gr.....	24 lei
White Belgian chocolate mousse cake with milk and coconut flakes 150 gr .....	24 lei
Raspberry mousse with white Belgian chocolate glaze and fresh fruits 150 gr.....	24 lei
Artisan Italian Gelato* 130 gr.....	24 lei
Belgian milk chocolate mousse with banana 150 gr.....	24 lei

\*Fresh Gelato produced every day, kindly please ask the waiter for today's flavor



### THE ROMANIAN GOVERNMENT - MINISTRY OF PUBLIC FINANCE

If you do not receive the tax bill, you have the obligation to request it

In case of refusal, you are entitled to benefit of the purchased goods or service provided without paying the counter value. Please request and keep the bills in order to participate at the monthly and occasional withdrawals of the bill lottery.

It is forbidden to hand over another document that is attesting the payment of the value of the goods or services provided, other than the bill. In order to signal the economic operators' failure to comply with the legal obligations, you can call, non-stop and free of charge, the Ministry of Public Finance's TelVerde service: 0800.800.085

These rights and obligations are established by the provisions of the Emergency Government Ordinance no. 28/1999 regarding the obligation of the economic operators to have electronic fiscal cash registers in use.

### ALLERGENS LIST:

cereals which contain gluten: wheat, rye, barley, oat, spelt wheat, big wheat or hybrids of the above and its derivatives; crustaceans and its derivatives; eggs and its derivatives; fish and its derivatives; soybeans and its derivatives; milk and its derivatives products (including lactose); lupine and its derivatives; fruits with crust, for example: almonds, nuts, pistachio, hazelnuts, anchovies, Pecan nuts, Brazilian nuts, Macadamia nuts; celery and its derivatives; mustard and its derivatives; sesame seeds and its derivatives; sulphur dioxide and sulphites in concentrations over 10 mg / kg; mollusks and its derivatives.