



# SHARKIA

East Mediterranean Cuisine



**GUVERNUL ROMÂNIEI  
MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE**

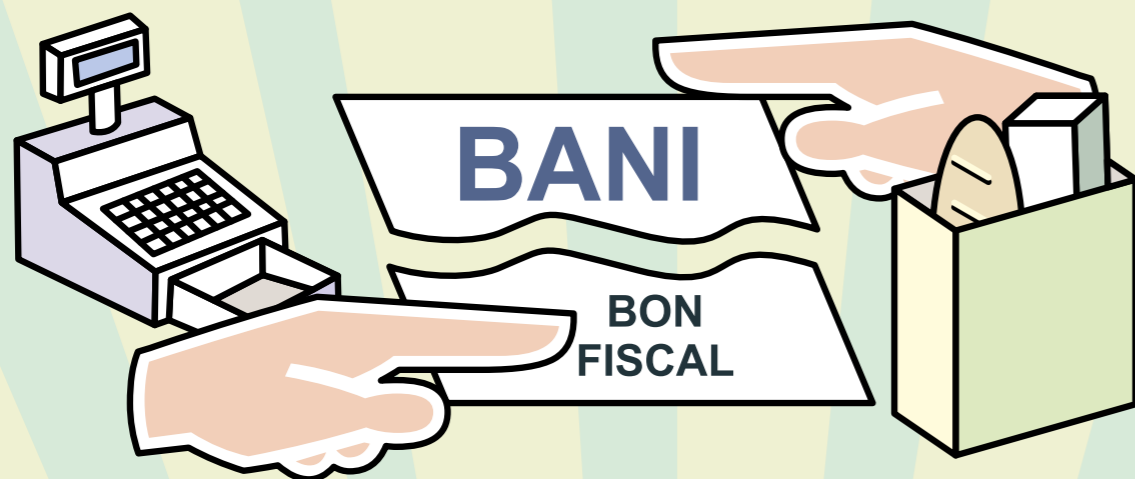
**Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați**

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



**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.**

**Sharkia menu / Meniu Sharkia**

**Soups/Supe**

Beef soup with vegetables <i>Supă de vită cu legume</i>	40/210g	20
Baked tomato soup with curcuma and basil <i>Supă de roșii coapte cu busuioc și curcuma</i>	250g	18
Onion soup <i>Supă de ceapă</i>	250g	18
Soup of the day <i>Supa zilei</i>	250g	16

**Salads/Salate**

Spinach salad with pears, goat cheese, caramelized nuts, raspberry dressing <i>Salată de spanac cu pere, brânză de capră, nuci caramelizate, dressing de zmeură</i>	300g	55
Avocado salad with bell pepper, cucumber, red onion <i>Salată de avocado cu ardei gras, castraveți, ceapă roșie</i>	300g	40
Grilled eggplant with feta cheese, spring onion, bell pepper sauce <i>Vânăta la grătar cu brânză feta, ceapă verde, sos de ardei gras</i>	350g	39
Fattoush Salad Romaine lettuce, tomatoes, cucumbers, onion, mint, telemea cheese, pita bread croutons, pomegranate dressing <i>Salată "Fattoush"</i> <i>Salată verde, roșii, castraveți, ceapă, mentă, telemea, crutoane din pită, dressing de rodie</i>	400g	35
Flexitarian salad with finely chopped cucumbers, tomatoes, spring onion, bell pepper fresh mint, tahini sauce, zatar <i>Salată de vară cu castraveți, roșii, ceapă verde, ardei gras, mentă, sos din pastă de susan, zatar</i>	400g	33

*Prețurile sunt în Lei și includ TVA / Prices are in Lei and include VAT*

*În cazul în care urmați o dietă specială sau suferiți de alergii alimentare, vă rugăm să cereți ospătarului informații despre ingredientele folosite înainte de a comanda. / If you are on a special diet or suffering from any allergy, please ask your waiter for information about the used ingredients before ordering.*



## Starters/Aperitiv

Kibbeh from finely chopped minced meat with pine seeds <i>Kibbeh din carne tocată de miel cu muguri de pin</i>	150g	25
Hummus with lamb, pine seeds, parsley, chili flakes <i>Humus cu miel, muguri de pin, pătrunjel, fulgi de ardei iute</i>	170/50g	25
Hummus with fried chicken thighs, lime juice, harissa, sunflower and pumpkin seeds <i>Humus cu pulpe de pui prăjite, suc de lămâie verde, harissa, semințe de floarea soarelui și dovleac</i>	170/50g	20
Kofta on cinnamon sticks <i>Kofta pe baton de scorțișoară</i>	140g	20
Hummus Mashed chickpeas, sesame paste <i>Humus</i> <i>Pastă de năut și susan</i>	150g	18
Tahini salad with lemon, pine seeds <i>Salată din pastă de susan cu lămâie, muguri de pin</i>	150g	18
Baba ghanoush Eggplant, spring onions, yoghurt <i>Baba ghanoush</i> <i>Vânătă, ceapă verde, iaurt</i>	150g	18
Falafel Chickpeas, onion, parsley, fresh coriander <i>Falafel</i> <i>Năut, ceapă, pătrunjel, coriandru proaspăt</i>	150/50g	18
Tabbouleh salad Tomatoes, parsley, burghul, lemon, mint <i>Salată Tabbouleh</i> <i>Roșii, pătrunjel, grâu mărunțit, lămâie, mentă</i>	150g	16
Athens Salad Cherry tomatoes, tahini paste, fresh mint, yoghurt, lemon juice <i>Salată "Athens"</i> <i>Roșii cherry, pastă tahini, mentă, iaurt, suc de lămâie</i>	150g	15

Prețurile sunt în Lei și includ TVA / Prices are in Lei and include VAT

În cazul în care urmați o dietă specială sau suferiți de alergii alimentare, vă rugăm să cereți ospătarului informații despre ingredientele folosite înainte de a comanda. / If you are on a special diet or suffering from any allergy, please ask your waiter for information about the used ingredients before ordering.



Labneh with garlic and cucumber <i>Cremă de iaurt "Labneh" cu usturoi și castraveți</i>	150g	15
Labneh with mint and ginger <i>Cremă de iaurt "Labneh" cu mentă și ghimbir</i>	150g	15
Spiced oriental pickles and curry curcuma cauliflower <i>Murățuri din castraveți și conopidă condimentate (curcuma și curry)</i>	150g	15
Spiced Turkish salad with fresh coriander <i>Salată turcească picantă cu coriandru proaspăt</i>	150g	15
Zakuska Bell pepper, onion, tomatoes <i>Zacuscă</i> <i>Ardei gras, ceapă, roșii</i>	150g	15
Fried zucchini with yoghurt and dill <i>Dovlecel prăjit cu iaurt și mărar</i>	150g	12
Spicy carrot salad <i>Salată picantă de morcovi</i>	150g	12
Cucumber and dill salad <i>Salată de castraveți cu mărar</i>	150g	12
<b>From our tabun oven/Din cuptorul nostru special</b>		
Baked prawns with roasted baby potatoes, tomato juice, fresh herbs <i>Creveți copti în sos de roșii dulce-picant, cartofi noi la cuptor, ierburi aromatice proaspete</i>	180/250g	75
Baked marinated chicken legs with roasted vegetables, coriander pesto sauce <i>Pulpe de pui marinate cu legume coapte, pesto din coriandru</i>	200/200g	42
Focaccia with ground lamb, sun dried tomatoes, pine seeds <i>Focaccia cu carne de miel, roșii uscate, semințe de pin</i>	400g	40
Focaccia with grilled chicken, bell pepper, onion, pesto, rucola, parmesan <i>Focaccia cu pui la grătar, ardei gras, ceapă, sos pesto, rucola, parmezan</i>	350g	36

Prețurile sunt în Lei și includ TVA / Prices are in Lei and include VAT

În cazul în care urmați o dietă specială sau suferiți de alergii alimentare, vă rugăm să cereți ospătarului informații despre ingredientele folosite înainte de a comanda. / If you are on a special diet or suffering from any allergy, please ask your waiter for information about the used ingredients before ordering.



Vegetarian focaccia with bell pepper, zucchini, eggplant, tomatoes, parmesan <i>Focaccia vegetariană cu ardei gras roșu, dovlecei, vinete, roșii, parmezan</i>	400g	30
---	------	----

### Meat specialities/Specialități din carne

Mixed grill (lamb chop, kebab, beef, chicken skewer) with French fries and home made pickles <i>Grill mixt (cotlet de miel, kebab, vită, frigăruie de pui) cu cartofi prăjiți și murături de casă</i>	250/150g	80
--	----------	----

New Zealand lamb chops with frike and vegetables boiled in tomato sauce <i>Cotlete de miel din Noua Zeelandă cu "frike" și legume în sos de roșii</i>	180/250g	80
--	----------	----

Shredded beef tenderloin with red onion, pomegranate sauce, pine seeds, chili, parsley, oriental rice <i>Fâșii din mușchi de vită cu ceapă roșie, sos de rodie, muguri de pin, ardei iute roșu, pătrunjel, orez oriental</i>	180/250g	80
---	----------	----

Chicken breast with Mediterranean rice, sage sauce <i>Piept de pui cu orez mediteranean, sos de salvie</i>	180/150/50g	48
---	-------------	----

Sharkia Kebab Kebab with tomato sauce covered with pita bread <i>Kebab cu sos de roșii, acoperit cu aluat copt</i>	180/250g	42
--	----------	----

Kofta with tahini and French fries <i>Kofta cu tahini și cartofi prăjiți</i>	180/150/50g	40
---	-------------	----

Pan-fried chicken liver with onion, mashed potato with herbs, date honey syrup, pomegranate sauce <i>Ficat de pui prăjit cu ceapă, piure de cartofi cu ierburi, miere de curmale, sos de rodii</i>	200/200g	39
---	----------	----

Chicken shawarma with parsley, garlic sauce, tomatoes, home made pickles, red onion, sumac, harissa, served with French fries, pickled vegetables <i>Șaorma de pui cu pătrunjel, sos de usturoi, roșii, castraveți murați, ceapă roșie, sumac, harissa, servită cu cartofi prăjiți și murături</i>	180/250g	36
---	----------	----

Prețurile sunt în Lei și includ TVA / Prices are in Lei and include VAT

În cazul în care urmați o dietă specială sau suferiți de alergii alimentare, vă rugăm să cereți ospătarului informații despre ingredientele folosite înainte de a comanda. / If you are on a special diet or suffering from any allergy, please ask your waiter for information about the used ingredients before ordering.



### **Fish and seafood/Pește și fructe de mare**

Salmon steak in pistachio crust served with tahini, roasted baby potatoes <i>Somon la grătar în crustă de fistic servit cu tahini, cartofi noi la cuptor</i>	170/150/50g	70
Sautéed shrimps with garlic, white wine, cherry tomatoes, fresh basil <i>Creveți sotați cu usturoi, vin alb, roșii cherry, busuioc proaspăt</i>	180/200g	65
Sea bass in tomato sauce covered with pita bread <i>File de biban de mare în sos de roșii, acoperit cu aluat copt</i>	180/250g	60
Baked sea bream fillet with home made vegetable stew <i>File de doradă la cuptor cu tocăniță de legume</i>	170/250g	60
Fried calamari with harissa <i>Calamari prăjiți cu harissa</i>	180/50g	49

### **International menu/Meniu internațional**

Sirloin steak with your choice of béarnaise or pepper sauce, French fries <i>Vrăbioară de vită cu sos béarnaise sau de piper, cartofi prăjiți</i>	180/150g	110
Home made smoked duck breast, mashed potatoes with thyme, steamed broccoli, Madeira sauce <i>Piept de rață afumat după rețeta casei, piure de cartofi cu cimbru, brocoli la abur, sos Madeira</i>	200/200/50g	68
Viennese schnitzel, green salad, French fries <i>Șnițel Vienez, salată verde, cartofi prăjiți</i>	200/150g	68
Home made hamburger with cheese, bacon, coleslaw salad, French fries <i>Hamburger cu cașcaval, bacon, salată coleslaw, cartofi prăjiți</i>	180/150/80g	65
Pork spare ribs in soya sauce and honey, oven potatoes with sour cream, chives <i>Costițe de porc la cuptor în sos de soia și miere, cartofi la cuptor cu smântână, arpagic</i>	350/200/50g	58

Prețurile sunt în Lei și includ TVA / Prices are in Lei and include VAT

În cazul în care urmați o dietă specială sau suferiți de alergii alimentare, vă rugăm să cereți ospătarului informații despre ingredientele folosite înainte de a comanda. / If you are on a special diet or suffering from any allergy, please ask your waiter for information about the used ingredients before ordering.

hamburger with cheese



Noodles with shrimps, soya and oyster sauce, sesame oil, ginger, garlic, fresh coriander  
*Tăiței cu creveți, sos de stridii și soia, ulei de susan, ghimbir, usturoi, coriandru proaspăt.* 350g/150g 57

Caesar salad with chicken breast  
*Salată Caesar cu piept de pui* 300/120g 48

Noodles with chicken, soya and oyster sauce, sesame oil, ginger, garlic, fresh coriander  
*Tăiței cu pui, sos de stridii, și soia, ulei de susan, ghimbir, usturoi, coriandru proaspăt.* 350g/200g 47

Noodles with Chinese vegetables, soya and oyster sauce, sesame oil, ginger, garlic, fresh coriander  
*Tăiței cu legume chinezești, sos de stridii și soia, ulei de susan, ghimbir, usturoi, coriandru proaspăt* 350g 42

Caesar salad  
 Romaine lettuce, classic dressing, parmesan, anchovies, croutons  
*Salată Romaine, dressing clasic, parmezan, anșoa, crutoane* 300 g 40

### Dessert/Desert

Home baked knafe  
 Kadaif noodles, sweet cheese  
*Knafa cu tăiței fini, brânză dulce* 200g 28

Chocolate fondant cake with vanilla ice cream  
*Prăjitură caldă cu ciocolată și înghețată de vanilie* 200g 25

Vanilla ice cream with cherry tomato jam and pistachio  
*Înghețată de vanilie cu dulceață de roșii cherry și fistic* 180g 25

Lime cheesecake  
*Prăjitură cu brânză și lămâie verde* 200g 23

Vegan chocolate cake (no sugar, no milk)  
*Tort de ciocolată vegan (fără zahăr, fără lactoză)* 200g 23

Malabi  
 With milk, vanilla, pomegranate, pistachio  
*Cu lapte, vanilie, rodie, fistic* 200g 20

Chocolate mousse  
*Mousse de ciocolată* 150g 19

*Prețurile sunt în Lei și includ TVA / Prices are in Lei and include VAT*

*În cazul în care urmați o dietă specială sau suferiți de alergii alimentare, vă rugăm să cereți ospătarului informații despre ingredientele folosite înainte de a comanda. / If you are on a special diet or suffering from any allergy, please ask your waiter for information about the used ingredients before ordering.*

## Drinks

### Champagne & sparkling wine/ Șampanie și vin spumant

125/750ml

Möet & Chandon Brut Imperial	520
Lanson Rosé	520
Lanson Black Label Brut	490
Rhein Extra Brut Rosé	240
Prosecco Villa Sandi il Fresco	35/210
Rhein Extra Brut	33/200

### White wines/Vinuri albe

150/750ml

Pinot Grigio Castel Firmian, Italy	30/150
Byzantium Blanc, Romania	26/130
Cameleon White, Romania	25/125
Sauvignon Blanc Trapiche, Argentina	24/120
Viognier Gerard Bertrand special reserve, France	220
Chardonnay Theia, Romania	210
Chardonnay Sole, Romania	210
Viognier Rhea, Romania	200
Cuvee X, Lacerta, Romania	190
Viña Esmeralda Torres, Spain	180

### Rosé wines/Vinuri roze

150/750ml

Byzantium Rosé, Romania	26/130
Gris Blanc Rosé Gerard Bertrand, France	190

### Red wines/Vinuri roșii

150/750ml

Merlot Castel Firmian, Italy	30/150
Cameleon Black, Romania	28/140
Byzantium Rosso, Romania	26/130
Cabernet Sauvignon Trapiche, Argentina	25/125
Cuvee IX, Lacerta, Romania	230
Syrah Gerard Bertrand special reserve, France	220
Coronas Torres, Spain	190
Pinot Noir Kronos, Romania	180
Shiraz Neptunus, Romania	180

### Draught beer/ Bere la draft

400ml

Carlsberg	18
Ursus	16

### Bottled beer/Bere la sticlă

330ml

Lefte brown	23
Lefte blonde	23
Carlsberg	18
Heineken	18
Peroni	18
Redd's	18
Ursus Premium	15
Tuborg	15
Clausthaler non-alcoholic	23
Ursus non-alcoholic	15

### Juices & soft drinks/ Băuturi răcoritoare

250ml

Red bull, Red bull sugar free	19
Freshly squeezed fruit juices	18
Fruit juices	13
Lipton Ice Tea: lemon, peach, green, red	12
Pepsi, Pepsi light, Mirinda, 7Up	11
Evervess tonic	11

### Still & sparkling water/ Apă minerală și plată

Acqua Panna 500 ml	21
San Pellegrino 500 ml	21
Bucovina still/sparkling 750 ml	20
Bucovina still/sparkling 330 ml	10

### Coffee/Cafea

Frappuccino	20
Double espresso	16
Cappuccino	16
Café latte	16
Iced café latte	16
Hot /cold chocolate	15
Espresso	12
Coffee americano	12

### Blended loose tea/ Ceai vrac aromat

14

Moroccan Mint
Jasmine Gold
English Breakfast
Earl Grey
Pure Fruit
Fruity Chamomile
Vanilla Rooibos

Prețurile sunt în Lei și includ TVA / Prices are in Lei and include VAT

În cazul în care urmați o dietă specială sau suferiți de alergii alimentare, vă rugăm să cereți ospătarului informații despre ingredientele folosite înainte de a comanda. / If you are on a special diet or suffering from any allergy, please ask your waiter for information about the used ingredients before ordering.

Prețurile sunt în Lei și includ TVA / Prices are in Lei and include VAT

În cazul în care urmați o dietă specială sau suferiți de alergii alimentare, vă rugăm să cereți ospătarului informații despre ingredientele folosite înainte de a comanda. / If you are on a special diet or suffering from any allergy, please ask your waiter for information about the used ingredients before ordering.



Sharkia is named after an eastern wind from the Levantine region and it brings you the whiff of the original East Mediterranean flavours. The tradition says that each evening the wind blows the bells in front of the houses and this is the signal for all family members to join the dinner. Our Sharkia invites you to the same cozy, warm and friendly mood to enjoy our fresh and delicious cuisine.

***Eat Healthy. Eat Mediterranean.***

More than exquisite flavours the East – Mediterranean cuisine is a way of life. Mediterranean cuisine is characterised by freshness, flexibility, a wide range of ingredients and regional variations.

We pride ourselves in using the most wholesome ingredients therefore the quality, nutritional value and freshness of the food are our main promise towards all Sharkia guests.

The authenticity of our ingredients offers a unique culinary experience and we strive to create food that is fuel for your mind and body, as well as for your spirit.

Enjoy our menu variety and let the aromas and textures of our culinary delights spoil your senses.