



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

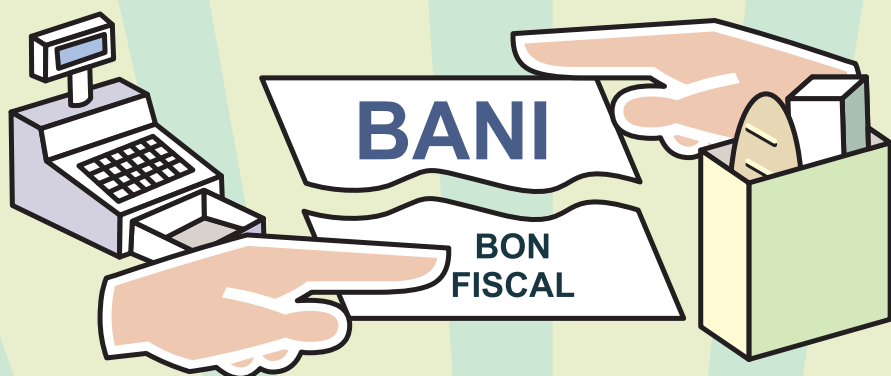
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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



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.



APERITIVE

Tartar din mușchi de vită irlandeză, tăiat manual (250g) 210 LEI

Picioare de crab regal din Alaska sotate în vin alb, unt cu usturoi, suc de lămâie (200g) 120 LEI

Duo de foie gras: la grătar și terină, brioche, confit de ceapă roșie (150/80/10g) 115 LEI

Vol-au-vent cu creveți și scoici St. Jacques, ulei de trușe, caviar roșu (125/50/100/10g) 110 LEI

Scoici St. Jacques la tigaie cu sos de unt, roșii cherry gătite la foc mic, piure de cartofi violeți, sos de bacon (120/100g) 105 LEI

Tartar de ton cu avocado, rodii, salată de alge marine (160g) 95 LEI

Cotlet de somon scoțian afumat, avocado copt la cuptor, baby spanac proaspăt, sos cremos de hrean (90/30g) 90 LEI

Caracatiță marinată, ardei gras roșu, salată asortată, flambată cu ouzo (300g) 85 LEI

Creveți sotați în unt, usturoi, roșii, pătrunjel (150/20g) 75 LEI



STARTERS

Hand-cut beef tartar from Irish Hereford tenderloin (250g) 210 LEI

Sautéed king crab legs from Alaska (200g) 120 LEI

Duo of foie gras from BBQ and terrine, brioche, red onion confit (150/80/10g) 115 LEI

Puff pastry vol-au-vent with shrimp and scallops, truffle oil, red caviar (125/50/100/10g) 110 LEI

Pan-seared scallops, slow cooked cherry tomatoes, mashed violette potatoes, bacon sauce (120/100g) 105 LEI

Tuna tartare with avocado, pomegranate, seaweed (160g) 95 LEI

Smoked Scottish salmon loin, roasted avocado, baby spinach leaves, creamy horseradish sauce (90/30g) 90 LEI

Marinated octopus, red bell pepper, mixed salad, ouzo flambéed at the table (300g) 85 LEI

Shrimps sautéed in butter, garlic, tomatoes, parsley (150/20g) 75 LEI



SALATE

Salată Caesar 80 LEI
Caracatiță la grătar, salată romaine, fulgi de parmezan, rondele de bacon crocant, dressing de anșoa (300g)

Creveți argentinieni roz, salată romaine, fulgi de parmezan, rondele de bacon crocant, dressing de anșoa (300g) 75 LEI

Salată de sezon 65 LEI
Ton afumat cald, mix de salată, dovleac la cuptor, dressing de portocale (150/150g)

Salată cu brânză de capră 60 LEI
Brânză de capră la grătar, mix de salată, chutney de gutui (V) (300g)

Salată Quinoa 55 LEI
Salată quinoa cu avocado, roșii cherry, castraveți, ardei gras, portocală, năut prăjit și arpagic (V) (350g)

*(V) vegetarian



SALADS

An empire twist on a Caesar salad 80 LEI
Grilled octopus, Romaine lettuce, parmesan shavings, crispy bacon bundles, anchovy dressing (300g)

Pink Argentinean shrimps, Romaine lettuce, parmesan shavings, crispy bacon bundles, anchovy dressing (300g) 75 LEI

Winter salad 65 LEI
Hot smoked tuna, mixed winter lettuce, roasted pumpkin, orange dressing (150/150g)

Oats and goats 60 LEI
BBQ hot goat cheese, mixed green leaves, quince chutney (V) (300g)

Goosefoot genus 55 LEI
Quinoa salad with avocado, cherry tomatoes, cucumber, bell pepper, orange, roasted chickpeas, chives (V) (350g)

*(V) vegetarian



SUPE

Supă Tom Kha Gai cu creveți, pak choi, ciuperci shiitake (300g) 50 LEI

Supă franceză de ceapă coaptă, crutoane cu parmezan și Gruyere (350g) 45 LEI

Supă de roșii flambată cu gin (300g) 40 LEI

FELURI PRINCIPALE

Burger Hereford cu foie gras cu salată „coleslaw”, salată asortată, murături, inele de ceapă, cartofi prăjiți (180/50g) 190 LEI

Burger Hereford cu salată „coleslaw”, salată asortată, murături, inele de ceapă, cartofi prăjiți (180g) 175 LEI

Piept de rață, sos de afine, spumă de cartofi cu trufe, sparanghel verde (250/200g) 120 LEI

Obrăjori de vită la foc mic, piure de cartofi și păstârnac (120/100g) 110 LEI

Pulpă de miel, cartofi dulci la cuptor, fasole verde, sos de rozmarin (300/200g) 100 LEI



SOUPS

Tom kha gai soup with shrimps, pak choi, shiitake mushrooms (300g) 50 LEI

Baked French onion soup with parmesan and Gruyere croutons (350g) 45 LEI

Gin tomato soup, flambéed at your table (300g) 40 LEI

MAIN COURSES

Hereford Burger with pan fried foie gras coleslaw salad, mixed salad, pickles, onion rings, French fries (180/50g) 190 LEI

Hereford Burger coleslaw salad, mixed salad, pickles, onion rings, French fries (180g) 175 LEI

Duck breast, blueberry sauce, truffle potato espuma, green asparagus (250/200g) 120 LEI

Slow braised beef cheeks, parsnip and potato mash (120/100g) 110 LEI

Lamb shank, sweet roasted potatoes, green beans, rosemary sauce (300/200g) 100 LEI



PEȘTE & FRUCTE DE MARE

Dover sole la tigaie, capere, sos de unt cu lămâie, spanac sotat, cartofi cu mărar (350/200g) 210 LEI

Creveți „tiger prawn” la grătar cu sos de unt și usturoi, salată verde mixtă (350/50g) 190 LEI

Biban de mare în crustă de sare cu ulei de măsline și busuioc, legume la grătar(400/50g) 115 LEI

Somon umplut cu cremă de fenicul, midii, baby spanac, sos de șofran (120/100g) 110 LEI

Halibut, cremă de spanac, cartofi cu rozmarin (300/150/100g) 110 LEI

Filé de sole, filé de butter fish, roșii uscate, capere, măsline, cartofi, sos de lămâie și arpagic (120/100/60g) 90 LEI



FISH & SEAFOOD

Pan fried dover sole, capers, lemon butter sauce, sautéed spinach, dill potatoes (350/200g) 210 LEI

Grilled tiger prawns with garlic butter, mixed green salad (350/50g) 190 LEI

Sea bass in salt crust with basil olive oil, grilled vegetables (400/50g) 115 LEI

Salmon stuffed with creamy fennel, mussels, baby spinach, saffron sauce (120/100g) 110 LEI

Halibut, creamy baby spinach, rosemary potatoes (300/150/100g) 110 LEI

Sole fillet and butter fish fillet, sun dried tomatoes, capers, olives, potatoes, lemon chives sauce (120/100/60g) 90 LEI



PREPARATE LA GRĂTARUL JOSPER CU CĂRBUNI

CARNE DE VITĂ IRLANDEZĂ „IRISH HEREFORD”



CHATEAUBRIAND (pentru două persoane) (600g)	460 LEI
ANTRICOT DE VITĂ „RIB EYE” (400g)	250 LEI
MUȘCHI DE VITĂ (300g)	235 LEI
MUȘCHI DE VITĂ (250g)	215 LEI
VRĂBIOARĂ DE VITĂ (300g)	195 LEI
VRĂBIOARĂ MATURATĂ (300g)	195 LEI
MUȘCHI DE VIȚEL (250g)	155 LEI
MUȘCHI DE STRUȚ (România) (250g)	140 LEI
COTLETE DE MIEL (Noua Zeelandă) (300g)	130 LEI

TRANSFORMĂ ORICARE DINTRE FRIPTURI ÎN
SURF&TURF (150g) 60 LEI /
crevete
„tiger prawn”

Toate fripturile se servesc cu sos de piper, sos de ciuperci, sos béarnaise, legume de sezon, cartofi dulci prăjiți sau piure de cartofi și salată mixtă.



FROM OUR JOSPER CHARCOAL GRILL

IRISH HEREFORD AND AGED BEEF



CHATEAUBRIAND (portion for 2 persons) (600g)	460 LEI
RIB EYE STEAK (400g)	250 LEI
BEEF TENDERLOIN (300g)	235 LEI
BEEF TENDERLOIN (250g)	215 LEI
SIRLOIN STEAK (300g)	195 LEI
AGED SIRLOIN STEAK (300g)	195 LEI
VEAL TENDERLOIN (250g)	155 LEI
OSTRICH FILLET (Romania) (250g)	140 LEI
LAMB CHOPS (New Zealand) (300g)	130 LEI

ADD SURF TO YOUR TURF (150g) 60 LEI /
tiger prawn

All steaks are served with pepper sauce, mushrooms sauce, béarnaise sauce, seasonal vegetables, sweet potato fries or mash potatoes and mixed salad.



DESERT

Fondant de ciocolată Toblerone cu
înghețată de vanilie (150/50g) 45 LEI

Cheesecake cu sos de ciocolată și fructe
proaspete (150/50g) 40 LEI

Mousse de ciocolată aromată cu chutney
de pară (120/30g) 35 LEI

Mousse de alune de pădure și jeleu de
mango cu sos de ciocolată albă și fructe
proaspete (150/50g) 35 LEI

Fructe de sezon la cuptor, cu înghețată
(150/50g) 30 LEI



DESSERT & LOVE FOOD

Toblerone chocolate fondant served with
vanilla ice cream (150/50g) 45 LEI

Cheesecake served with chocolate milk
sauce and fruits (150/50g) 40 LEI

Spiced chocolate mousse cake served
with pear chutney (120/30g) 35 LEI

Hazelnut mousse & mango jelly served
with white chocolate sauce and fresh
fruits (150/50g) 35 LEI

Seasonal roasted fruits served with
delicacies ice cream (150/50g) 30 LEI

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 food allergy, please ask your waiter for information regarding the used ingredients before ordering.

