



Starters / Antreuri

Pork rilette served with pickled gherkins, crisp bread and celery remoulade | 55 Lei

Piept de porc în untură de rață, pâine și țelină în sos remoulade

Marinated Tuna with vegetable curls, semi dried tomatoes, with sesame seeds and rich wasabi mayonnaise | 59 Lei

Ton marinat servit cu legume, roșii semi-uscate, semințe de susan și maioneză cu wasabi

Smoked salmon, homemade Gravlax and salmon rilette served with marinated beetroot, mustard dill sauce and horseradish, toasted bread and capers lemon herb butter | 69 Lei

Somon afumat, somon marinat și pate de somon, cu sfeclă marinată, sos de muștar, hrean, pâine prăjită și unt cu ierburi și capere

Argentinian tenderloin Beef Tartar with toasted brioche prepared at the table | 75 Lei

Tartar de vită argentiniană pe brioșă, pregătit la masă

Soup / Supe

Wild mushrooms soup with Truffle (vegetarian) | 35 Lei

Supă de ciuperci cu trufe

Main Course / Feluri principale

Sweet potato Roesti with asparagus and poached egg (vegan without the egg) | 59 Lei

Chiftele din cartofi dulci cu sparanghel și ou poșat (variantă vegană fără ou)

Confit duck leg with autumn spices served with roasted cabbage, flavored with smoked paprika and soft buttered polenta | 59 Lei

Pulpă de rață confiată în untură, servită cu varză călită și mămliguță cu unt

Pan fried whole fresh sea bream with fresh Vierge sauce and roasted garlic potatoes | 80 Lei

Doradă cu sos de roșii cu capere și lămâie, servită cu cartofi noi cu usturoi

Tuna steak with teriyaki marinade wild broccoli | 95 Lei

Ton teriyaki cu broccoli

12 hours braised beef brisket served with mashed potatoes, buttered garlic and green beans | 99 Lei

Piept de vită înăbușit 12 ore, servit cu piure de cartofi și fasole verde cu usturoi și unt



For Meat Lovers / Pentru carnivori

Corn fed chicken breast Supreme | 180gr | 79 Lei
Piept de pui crescut cu cereale

Free range Romanian massive Pork Cutlet | 300gr | 99 Lei
Cotlet de porc românesc

US Certified Black Angus Flank Steak 200/400 gr | 120 Lei/199 Lei
Steak Vrabioara Black Angus Certificat US

Australian Ribeye Steak | 250gr | 149 Lei
Antricot de vită australiană

Argentina Beef Filet | 200/300/400gr | 149Lei/199 Lei/249 Lei
File de vită argentiniană

**All dishes are served with one sauce and two Side dishes which you can choose below. / Toate preparatele sunt servite cu un sos la alegere și două garnituri alese din lista de mai jos.*

Sauces: Homemade Steak sauce, Pepper sauce, Port wine sauce and Herbal Butter / Sosuri: sos de friptură făcut în casă, sos de piper, sos de vin, unt cu ierburi

Sides/ Garnituri

French fries | 20 Lei
Cartofi prăjiți

Mashed Potatoes | 20 Lei
Piure de cartofi

Sweet Potato Fries | 25 Lei
Cartofi prăjiți dulci

Finger Carrots | 25 Lei
Morcovi

French Beans with Shallots | 25 Lei
Fasole verde cu ceapă

Sautéed Baby Spinach with Cherry tomatoes | 25 Lei
Spanac sote cu roșii cherry

Green Asparagus | 29 Lei
Sparanghel

Desserts / Deserturi

**Cioco mascot cake with macerated dry fruits
in cherry brandy | 30 Lei**
Mascotă de ciocolată cu fructe uscate macerate în vișinată

Apple crumble in a glass with vanilla ice cream | 35 Lei
Plăcintă cu mere în pahar cu înghețată de vanilie

Walnut brownies with cardamom crème brûlée | 45 Lei
Brownie cu nuci și crème brûlée și cardamom