



Meniu

Scanează aici pentru valori nutriționale.

Scan here for the nutritional values.



*PREPARATELE NOASTRE POT CONȚINE URME DE ALERGENI: GRÂU (1), CRUSTACEE (2), GLUTEN (3), OUĂ (4), PEȘTE (5), ARAHIDE (6), SOIA (7), DERIVATE DIN LAPTE, NUCI, FISTIC, ȚELINĂ, MUȘTAR ȘI SUSAN (8), LUPIN ȘI PRODUSE DERIVATE DIN ACESTEA (9) ȘI DIOXID DE SULF (10).

ÎN CAZ DE ALERGII SEVERE, VĂ RUGĂM SĂ NE INFORMAȚI ÎN MOMENTUL COMENZII.

* OUR DISHES MAY CONTAIN TRACES OF ALLERGENS: WHEAT (1), SHELLFISH (2), GLUTEN (3), EGGS (4), FISH (5), PEANUTS (6), SOY (7), DAIRY PRODUCTS, NUTS, PISTACHIO, CELERY, MUSTARD AND SESAME (8), LUPINE AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM (9) AND SULFUR DIOXIDE (10).

IN CASE OF SEVERE ALLERGIES, PLEASE INFORM US WHEN ORDERING.

CAVIAR

- servit cu topping-urile clasice/ served with classic toppings -

BELUGA ROYAL (30 G) 1200 LEI

BELUGA (30 G) 900 LEI

OSSETRA KAVIARI PARIS (30 G) 700 LEI

CRUDO

**CARPACCIO DE DORADĂ CU SOS DE TRUFE NEGRE,
VINAIGRETTE DE LĂMÂIE ȘI DRESSING PONZU
- de împărțit (300 G) 210 LEI**

Sea bream carpaccio with black truffle sauce, lemon vinaigrette and ponzu dressing (for sharing)
- timp de preparare 25 min/ waiting time 25 min -

**CARPACCIO DIN OTORO DE TON BLUEFIN
CU TEXTURI DE TRUFE NEGRE (80 G) 140 LEI**

Otoro Bluefin tuna carpaccio with black truffle textures

**CEVICHE DIN LUP DE MARE CU CITRICE
ȘI MERE GRANNY SMITH (100 G) 155 LEI**

Sea Bass ceviche with citrus and Granny Smith apple

**TARTAR DIN DENTEX CU KIZAMI WASABI, YUZU KOSHO,
PIPER SICHUAN ȘI CRACKERS (80 G) 85 LEI**

Dentex tartare with kizami wasabi, yuzu kosho, Sichuan pepper and crackers

**TARTAR DIN OTORO DE TON BLUEFIN CU CAVIAR,
SOS PONZU ȘI CRACKERS (80 G) 220 LEI**

Otoro Bluefin tuna tartare with caviar, ponzu sauce and crackers

**CARPACCIO DE YELLOWFIN CU EMULSIE DE TRUFE NEGRE
- de împărțit (200 G) 135 LEI**

Yellowfin carpaccio with black truffles emulsion (for sharing)

**TARTAR DE VITĂ STEJARII
CU CARTOFI CROCANȚI (80 G) 95 LEI**

Stejarii beef tartare with crispy potatoes

**TARTAR DE VITĂ CU KIZAMI WASABI, YUZU KOSHO,
PIPER SICHUAN ȘI CRACKERS (80 G) 110 LEI**

Beef tartare with kizami wasabi, yuzu kosho, Sichuan pepper and crackers

**CARPACCIO DE VITĂ CU TEXTURI DE TRUFE NEGRE
- de împărțit (80 G) 95 LEI (adaugă foie gras (50 G) 60 LEI)**

Beef carpaccio with black truffles textures (for sharing) add foie gras

STARTERE RECI/ COLD STARTERS

**TARTAR DE KING CRAB PICANT
CU AVOCADO ȘI 'NDUJA (150 G) 115 LEI**

Spicy King Crab tartare with avocado and 'nduja

**PARFAIT DE FOIE GRAS CU TRUFE NEGRE,
GEL DE ZMEURĂ ȘI ARDEI IUTE (100 G) 110 LEI**

Foie gras parfait with black truffles, raspberry gel and chili

**VITELLO TONNATO CU CAPERE CROCANTE
ȘI ROȘII USCATE (80 G) 85 LEI**

Vitello Tonnato with crispy capers and dried tomatoes

**BURRATA CU SOS DE ARDEI COPT, PESTO ROȘU,
USTUROI CROCANȚ ȘI CHIVES (250 G) 115 LEI**

Burrata with roasted pepper sauce, red pesto, crispy garlic and chives

**PARFAIT DE FOIE GRAS CU GEL
ȘI DULCEAȚĂ DE KUMQUAT (100 G) 110 LEI**

Foie gras parfait with kumquat gel and jam

GUACAMOLE FRESH (150 G) 65 LEI

Fresh guacamole

**BURRATA CU CREMĂ DE PARMEZAN
ȘI TRUFE NEGRE (250 G) 115 LEI**

Burrata with parmesan cream and black truffle

**MIX DE MĂSLINE MARINATE ÎN CASĂ CU HRIBI CROCANȚI,
PARMEZAN ȘI ANGHINARE JUMBO (200 G) 85 LEI**

Homemade marinated olive mix with crispy porcini mushrooms, parmesan and jumbo artichoke

STARTERE CALDE/ HOT STARTERS

**FRIGĂRUI DIN ANTRICOT DE VITĂ WAGYU
CU SOS ASIATIC CREMOS (150 G) 165 LEI**

Wagyu Rib-eye skewers with creamy Asian sauce

**SAINT-JACQUES JUMBO À LA PLANCHA CU SOS LA ALEGERE
(SOS DE TRUFE NEGRE/ VINAIGRETTE DE LĂMÂIE/
UNT AROMATIZAT CU CHILI) (30 G) 75 LEI**

*Jumbo Saint-Jacques à la plancha with a sauce of your choice
(black truffles sauce/ lemon vinaigrette/ chili-flavored butter)*

**POPCORN DE CREVEȚI
CU MAIONEZĂ PICANTĂ ȘI AVOCADO (120 G) 105 LEI**

Shrimps popcorn with spicy mayo and avocado

**BABY CALAMARI CROCANȚI CU SOS DE IAURT
CU USTUROI ȘI MAIONEZĂ PICANTĂ (300 G) 120 LEI**

Crispy baby squid with garlic yoghurt sauce and spicy mayo

FETA SAGANAKI CROCANȚĂ (100 G) 65 LEI

Crispy feta saganaki

**CREVEȚI CU SOS DE UNT ȘI USTUROI
- de împărțit (150 G) 115 LEI**

Shrimps with butter and garlic (for sharing)

**CARACATIȚĂ ÎN STIL MEDITERANEAN
CU CARTOFI RÖSTI (150 G) 95 LEI**

Octopus with rösti potatoes – Mediterranean style

CREVEȚI SAGANAKI - de împărțit (150 G) 110 LEI

Saganaki shrimps (for sharing)

BABY CALAMARI ARRABBIATA (300 G) 110 LEI

Baby squid arrabbiata

**MILLEFEUILLE DIN ZUCCHINI CU CREMĂ DE BRÂNZĂ FETA
ȘI SOS SAGANAKI - de împărțit (150 G) 75 LEI**

Zucchini millefeuille with feta cream cheese and saganaki sauce (for sharing)

SALATE/ SALADS

SALATĂ KING CRAB PICANTĂ CU AVOCADO ȘI BABY GEM (200 G) 185 LEI

Spicy King Crab salad with avocado and baby gem

SALATĂ CU CARACATIȚĂ CROCANTĂ, MANGO, AVOCADO ȘI LIME (200 G) 115 LEI

Crispy octopus salad with mango, avocado and lime

SALATĂ GRECEASCĂ CU SOS DE ROȘII ȘI ARDEI IUȚI MURAȚI (250 G) 85 LEI

Greek salad with tomato sauce and pickled chili

SALATĂ CU CREVEȚI CROCANȚI ÎN STIL ASIATIC (250 G) 115 LEI

Crispy shrimps salad – Asian style

SALATĂ CU RAȚĂ CROCANTĂ, PIEPT DE RAȚĂ AFUMAT, ROQUEFORT, PERE CAMELIZATE ȘI NUCI PECAN (250 G) 125 LEI

Crispy duck salad with smoked duck breast, Roquefort, caramelized pears and pecan nuts

SALATĂ NIÇOISE CU CARACATIȚĂ (150 G) 125 LEI

Niçoise salad with octopus

CARNE/ MEAT

ANTRICOT DE VITĂ MIYAZAKI WAGYU A5 - JAPONIA (300 G) 490 LEI

A5 Miyazaki Wagyu Rib-eye - Japan

MUȘCHI DE VITĂ MIYAZAKI WAGYU A5 - JAPONIA (200 G) 635 LEI

A5 Miyazaki Wagyu beef tenderloin - Japan

TOMAHAWK DE VITĂ CREEKSTONE PRIME - SUA (1000 G) 860 LEI

Creekstone Prime Tomahawk USA

- timp de preparare 40 min/ waiting time 40 min -

ANTRICOT DE VITĂ CREEKSTONE PRIME - SUA (300 G) 285 LEI

Creekstone Prime Rib-eye USA

ANTRICOT DE VITĂ URUGUAY (300 G) 195 LEI

Uruguay Rib-eye

MUȘCHI DE VITĂ URUGUAY (200 G) 185 LEI

Uruguay beef tenderloin

MUȘCHI DE VITĂ CREEKSTONE PRIME - SUA (200 G) 385 LEI

Creekstone Prime beef tenderloin USA

**MUȘCHI DE VITĂ URUGUAY/ CREEKSTONE PRIME ROYAL
CU PIURE DE CARTOFI CU TRUFE NEGRE, FOIE GRAS
ȘI SOS DE TRUFE NEGRE (350 G) 265 LEI/ 465 LEI**

*Uruguay/ Creekstone Prime Royal beef tenderloin with black truffles mashed potatoes,
foie gras and black truffles sauce*

**MUȘCHI DE VITĂ URUGUAY/ CREEKSTONE PRIME
CU SOS CREMOS DE HRIBI (300 G) 225 LEI/ 425 LEI**

Uruguay/ Creekstone Prime beef tenderloin with creamy porcini mushroom sauce

ȘNIȚEL VIENEZ DIN COTLET DE VIȚEL PREMIUM FRANȚA (450 G) 185 LEI

Viennese premium veal schnitzel France

**PUI CU SOS DE TRUFE NEGRE, HONEY-MUSTARD
ȘI SALATĂ BABY GEM CU AVOCADO (500 G) 125 LEI**

Chicken with black truffle sauce, honey-mustard and baby gem salad with avocado

STEAK DE PORC PLUMA IBERICO (200 G) 210 LEI

Pluma Iberico pork steak

**BURGER MIYAZAKI WAGYU A5 CU FOIE GRAS
ȘI DULCEAȚĂ DE ARDEI IUTE (250 G/ 100 G) 450 LEI**

Miyazaki Wagyu A5 burger with foie gras and chili jam

**COTLETE DE BERBECUȚ NOUA ZEELANDĂ
CU SOS MEDITERANEAN (200 G) 155 LEI**

New Zealand lamb chops with Mediterranean sauce

BURGER CREEKSTONE CLASIC (250 G/ 100 G) 95 LEI

Classic Creekstone burger

**MIYAZAKI WAGYU A5 KATSU SANDO CU TRUFE NEGRE
- de împărțit (200 G) 520 LEI**

Miyazaki Wagyu A5 Katsu Sando with black truffles (for sharing)

- timp de preparare 25 min/ waiting time 25 min -

**PULPĂ DE RAȚĂ CONFIAȚĂ ÎN CASĂ CU PIURE DE CARTOFI
CU TRUFE NEGRE ȘI CIUPERCI SĂLBATICE (250 G) 125 LEI**

Homemade confit duck leg with black truffles mashed potatoes and wild mushrooms

PESTE ȘI FRUCTE DE MARE/ FISH & SEAFOOD

LUP DE MARE 1500+ (500 G) 750 LEI

Sea bass 1500+

- timp de preparare 45 min/ waiting time 45 min -

CALCAN DE MEDITERANĂ 1000+ (300 G) 650 LEI

Mediterranean Turbot

- timp de preparare 45 min/ waiting time 45 min -

ALEGE MODALITATEA DE GĂTIRE PENTRU PEȘTELE ÎNTREG:

În crustă de sare

La cuptor, cu legume și sos de unt cu usturoi

La grătar, întreg/ La grătar, file

*La cuptor cu ulei de măsline,
roșii cherry, măsline Kalamata,
ardei iute, usturoi, rozmarin și lămâie*

CHOOSE THE COOKING METHOD FOR WHOLE FISH:

Salt-crusted

Baked with vegetables and butter-garlic sauce

Grilled whole/ Grilled fillet

*Baked with olive oil, cherry tomatoes,
Kalamata olives, chili, garlic,
rosemary and lemon*

CALAMAR GIGANT À LA PLANCHA - de împărțit (400 G) 165 LEI

Giant squid à la plancha (for sharing)

ALEGE MODALITATEA DE GĂTIRE:

cu sos de unt și usturoi

saganaki

cu vinaigrette de lămâie

CHOOSE THE COOKING METHOD:

with butter-garlic sauce

saganaki

lemon vinaigrette

**HOMAR SPINOS THERMIDOR ÎN STIL MEDITERANEAN
(JUMĂTATE/ ÎNTREG - de împărțit) (100 G/ 200 G) 275 LEI/ 550 LEI**

Mediterranean-style Thermidor rock lobster (half/ whole for sharing)

- timp de preparare 25 min/ waiting time 25 min -

**LIMBĂ DE MARE CU SOS DE UNT, USTUROI,
ROȘII CHERRY ȘI BUSUIOC (350 G) 385 LEI**

Dover Sole with butter sauce, garlic, cherry tomatoes and basil

**FILE DE LUP DE MARE CU SOS VIERGE
ȘI SOS OLANDEZ (200 G) 145 LEI**

Sea bass fillet with vierge sauce and hollandaise sauce

**FILE DE DORADĂ CU SOS DE UNT, USTUROI,
ROȘII CHERRY ȘI BUSUIOC (180 G) 135 LEI**

Sea bream fillet with butter sauce, garlic, cherry tomatoes and basil

**CARACATIȚĂ CU SOS AIOLI CU ȘOFRAN
ȘI CARTOFI RACLETTE (200 G) 165 LEI**

Octopus with aioli sauce, saffron and raclette potatoes

**COD NEGRU CU GLAZURĂ DE MISO,
TRUFE NEGRE ȘI SOS MISOYAKI (200 G) 165 LEI**

Black cod with miso glaze, black truffle and misoyaki sauce

**JUMĂTATE DE CARACATIȚĂ LA GRĂȚAR CU SOS AIOLI
ȘI MAIONEZĂ PICANTĂ - de împărțit (500 G) 485 LEI**

Halved grilled octopus with aioli sauce and spicy mayo (for sharing)

- timp de preparare 25 min/ waiting time 25 min -

PASTE/ PASTA

**PACCHERI CU HOMAR SPINOS ÎN STIL MEDITERANEAN
(CU JUMĂTATE DE HOMAR SPINOS/ CU HOMAR SPINOS ÎNTREG)
(300 G/ 600 G) 295 LEI/ 590 LEI**

Mediterranean-style rock lobster paccheri (with half rock lobster/ with whole rock lobster)

- timp de preparare 25 min/ waiting time 25 min -

LINGUINI CU LĂMÂIE ȘI TARTAR DE TON (300 G) 85 LEI

Linguini with lemon and tuna tartare

**PENNONI CU MUȘCHI DE VITĂ, CIUPERCI SĂLBATICE
ȘI TRUFE NEGRE PROASPETE (450 G) 145 LEI**

Pennoni with beef tenderloin, wild mushrooms and fresh black truffles

**TAGLIATELLE CU TRUFE NEGRE,
STRACCIATELLA ȘI SPARANGHEL (300 G) 125 LEI**

Tagliatelle with black truffles, stracciatella and asparagus

PACCHERI CU CARACATIȚĂ, CREVEȚI ȘI ZUCCHINI (300 G) 125 LEI

Paccheri with octopus, shrimps and zucchini

SPAGHETTI CU FRUCTE DE MARE (300 G) 125 LEI

Seafood spaghetti

SPAGHETTI CARBONARA (300 G) 85 LEI

Spaghetti Carbonara

RISOTTO

RISOTTO CU CREVEȚI ȘI HRIBI (300 G) 115 LEI

Prawns and porcini mushroom risotto

**RISOTTO CU HOMAR SPINOS
(CU JUMĂTATE DE HOMAR SPINOS/ CU HOMAR SPINOS ÎNTREG)
(300 G/ 600 G) 295 LEI/ 590 LEI**

Rock lobster risotto (with half rock lobster/ whole rock lobster)

RISOTTO CU ȘOFRAN ȘI CREVEȚI (300 G) 115 LEI

Prawns and saffron risotto

GARNITURI - LEGUME/ VEGETABLES - SIDE DISHES

**ANGHINARE JUMBO LA GRĂTAR CU PARMEZAN,
FISTIC ȘI LĂMÂIE (150 G) 70 LEI**

Grilled jumbo artichoke with parmesan, pistachio and lemon

**BROCCOLINI LA GRĂTAR CU PARMEZAN
ȘI PANCETTA CROCANTĂ (150 G) 65 LEI**

Grilled broccolini with parmesan and crispy pancetta

**ZUCCHINI LA GRĂTAR CU VINAIGRETTE DE LĂMÂIE,
USTUROI CROCANT ȘI FISTIC PRĂJIT (150 G) 55 LEI**

Grilled zucchini with lemon vinaigrette, crispy garlic and fried pistachio

LEGUME LA GRĂTAR CU USTUROI ȘI PĂTRUNJEL (150 G) 45 LEI

Grilled vegetables with garlic and parsley

ARDEI PADRÓN PRĂJIT (150 G) 75 LEI

Fried Padrón peppers

BROCCOLI SOTE CU UNT ȘI LĂMÂIE (150 G) 55 LEI

Sautéed broccoli with butter and lemon

**SPARANGHEL LA GRĂTAR CU PARMEZAN,
LĂMÂIE ȘI FISTIC CROCANT (150 G) 65 LEI**

Grilled asparagus with parmesan, lemon and crispy pistachio

AVOCADO FELIAT CU SARE MALDON (100 G) 45 LEI

Sliced avocado with Maldon salt

SALATE DE ÎNSOȚIRE/ SIDE SALADS

SALATĂ BABY GEM (150 G) 40 LEI

Baby gem salad

**SALATĂ CU SPARANGHEL, AVOCADO, CASTRAVETE
ȘI OȚET BALSAMIC MATURAT (200 G) 55 LEI**

Salad with asparagus, avocado, cucumber and aged balsamic vinegar

MIX DE SALATE (100 G) 30 LEI

Salad mix

**SALATĂ BABY GEM
CU TRUFE NEGRE ȘI PARMEZAN (150 G) 70 LEI**

Baby gem salad with black truffles and parmesan

GARNITURI - CARBOHIDRAȚI/ CARBOHYDRATES - SIDE DISHES

CARTOFI PRĂJIȚI (500 G) 40 LEI

French fries

CARTOFI PRĂJIȚI CU PARMEZAN ȘI USTUROI (500 G) 50 LEI

French fries with parmesan and garlic

CARTOFI PRĂJIȚI CU TRUFE NEGRE ȘI PARMEZAN (500 G) 75 LEI

French fries with black truffles and parmesan

CHIPS DE CARTOFI (200 G) 40 LEI

Potato chips

CHIPS DE CARTOFI CU PARMEZAN ȘI USTUROI (200 G) 50 LEI

Potato chips with parmesan and garlic

CHIPS DE CARTOFI CU TRUFE NEGRE ȘI PARMEZAN (200 G) 75 LEI

Potato chips with black truffles and parmesan

PIURE DE CARTOFI (150 G) 40 LEI

Mashed potatoes

CARTOFI RACLETTE CU USTUROI ȘI PĂTRUNJEL (150 G) 40 LEI

Raclette potatoes with garlic and parsley

PIURE DE CARTOFI CU TRUFE NEGRE (150 G) 65 LEI

Mashed potatoes with black truffles

RISOTTO CU UNT ȘI PARMEZAN (150 G) 55 LEI

Butter and parmesan risotto

**OREZ BASMATI CU IERBURI AROMATICE,
UNT ȘI LĂMÂIE (150 G) 40 LEI**

Basmati rice with aromatic herbs, butter and lemon

BRUTĂRIE/ BAKERY

FOCACCIA PUGLIESE CU PARMEZAN, MĂSLINE KALAMATA, ARDEI IUTE ȘI ROZMARIN (300 G) 50 LEI

Pugliese focaccia with parmesan, kalamata olives, chili and rosemary

- timp de preparare 20 min/ waiting time 20 min -

FOCACCIA CU SARE MALDON, OREGANO ȘI ULEI DE MĂSLINE (150 G) 30 LEI

Focaccia with Maldon salt, oregano and olive oil

FOCACCIA CU PARMEZAN (150 G) 40 LEI

Parmesan focaccia

PÂINE ARTIZANALĂ (150 G) 25 LEI

Artisanal bread

PIZZA

MARGHERITA (400 G) 65 LEI

Mozzarella, tomato sauce, basil

WIMBLEDON (400 G) 115 LEI

Brie, Stracchino, Cantal, truffles, liquid cream

TRUFFLES (400 G) 95 LEI

Black truffles cream, parmesan

NEW YORK (400 G) 110 LEI

Black truffles, Cantal, liquid cream

DIAVOLA (400 G) 85 LEI

Spicy salami, mozzarella, tomato sauce

DESERT/ DESSERT

MACARON GIGANT CU GANACHE DE CIOCOLATĂ ALBĂ, VANILIE ȘI TONKA (80 G) 55 LEI

Giant macaron with white chocolate ganache, vanilla and tonka

MACARON GIGANT CU GANACHE DE CIOCOLATĂ CU LAPTE ȘI PORTOCAL (80 G) 55 LEI

Giant macaron with milk chocolate ganache and orange

PAVLOVA CU CRÈME ANGLAISE ȘI DULCEAȚĂ DE CĂPȘUNI (200 G) 65 LEI

Pavlova with crème anglaise and strawberry jam

TARTĂ STEJARII CU MERE ȘI DULCE DE LECHE (150 G) 55 LEI

Stejarii apple tart with dulce de leche

LEMON POUND CAKE CU CREMĂ DE LĂMÂIE (200 G) 65 LEI

Lemon pound cake with lemon curd

TARTĂ DE MERE CU ÎNGHEȚATĂ DE VANILIE ȘI SOS DE CAMEL (175 G) 55 LEI

Homemade apple tart with vanilla ice cream and caramel sauce

BABA RHUM (150 G) 45 LEI

Baba Rhum

TIRAMISU CU ZABAIONE ȘI CREMĂ DE VANILIE (200 G) 55 LEI

Tiramisu with zabaione and vanilla cream

LAVA CAKE CU MARASCHINO ȘI SPAGHETTE DE CIOCOLATĂ ALBĂ (200 G) 65 LEI

Lava cake with maraschino and white chocolate spaghetti

TARTĂ TATIN DE MERE CU ÎNGHEȚATĂ DE VANILIE - de împărțit (400 G) 125 LEI

Tatin apple tart with vanilla ice cream (for sharing)

- timp de preparare 25 min/ waiting time 25 min -



REZERVĀRI: 0741 500 800