



MENIU BUCĂTĂRIE

APERITIVE

SALATĂ DE VINETE COAPTE ROMÂNEȘTE 315 g / 55,4 lei

cea mai bună salată de vinete din lume, cu chutney de roșii, maioneză cu chives și pâine prăjită

ovo-lacto-vegetarian

TARTAR PREȚIOS DE SOMON 200 g / 76,3 lei

din pește proaspăt, dar și cu avocado, mango, ulei de măsline și lime

TARTAR DE VITĂ BLACK ANGUS 150 g / 96,4 lei

după rețeta clasică delicioasă cu ou și sos Worcester dar și cu puțin fenicul și maioneză cu Wasabi

HUMMUS LIBANEZ 250 g / 58,4 lei

hummus făcut în casă din năut și tahine, cu avocado mayo, ceapă crocantă, sfeclă și dovleac

lacto-vegetarian

BURRATA FRESCA 270 g / 64,4 lei

brânză italiană proaspătă și cremoasă, cu multe roșii colorate, salată verde și ulei de măsline gustos

lacto-vegetarian

ARANCINI D'ITALIA 220 g / 62,3 lei

chifteluțe Siciliene din risotto cu parmezan, trufe și puțin cașcaval, așezate pe piure de țelină fină

ovo-lacto-vegetarian

CREVEȚI TEMPURA 170 g / 56,6 lei

pregătiți în stil japonez pe țepușe din bambus și așezați lângă sos Teriyaki

CAMEMBERT COPT 280 g / 72,2 lei

delicatesă din Normandia, cu cremă de fistic, smochine și cireșe amare

ovo-lacto-vegetarian

ANTIPASTO DEASUPRA ORAȘULUI 450 g / 98,1 lei

un platou cu specialități artisanale delicioase din România, Italia, Franța și alte destinații celebre

SUPĂ BUNĂ DE TOT

MEDITERANEANĂ CU FRUCTE DE MARE 380 g / 69,6 lei

senzație de la malul mării cu midii, creveți, caracatiță, sos de roșii, măsline Kalamata și puțin usturoi

SALATE

CAESAR 350 g / 59,4 lei

cu carne de pui sau somon, la alegere, foi de salată romană, pancetta, crutoane, roșii cherry și semințe coapte

SALATĂ DE SĂNĂTATE DIN KALE ȘI AVOCADO 350 g / 59,4 lei

salată din varza minune Kale și avocado, spanac proaspăt, ciuperci, rodie și alte bunătăți vegetariene

vegan

SALATĂ CU BRÂNZETURI ȘI SMOCHINE 350 g / 67,1 lei

din frunze frumoase, blue cheese și jambon rumenit, smochine, nuci și dressing din oțet balsamic și muștar de Dijon

SALATĂ CU CREVEȚI 350 g / 77,8 lei

cu măsline Kalamata, salată romană, sparanghel, rucola, roșii cherry, țelină murată, tapioca în sfeclă roșie, dressing de infuzii de citrice

PASTE FĂCUTE ÎN CASĂ

LINGUINE CU CREVEȚI 500 g / 78,9 lei

făcute în casă și italianizate cu roșii, vin alb, busuioc și usturoi

SPAGHETTI NERO DI SEPPIA CON SALMONE 340 g / 77,2 lei

spaghetti negre, făcute în casă după o rețetă inspirată din Sicilia cu somon proaspăt, fenicul, icre de somon, sos alb și puțin usturoi

TAGLIATELLE CU VITĂ BLACK ANGUS 400 g / 98,9 lei

paste originale din Bologna cu mușchi din cea mai bună vită din Uruguay, 3 feluri de ciuperci, trufe, usturoi și cimbrisor

CANNELLONI CON RICOTTA ȘI SPANAC 400 g / 76,9 lei

Italia autentică în cannelloni cu ricotta, spanac și ciuperci, sos de roșii și parmezan

ovo-lacto-vegetarian

TAGLIATELLE CU BRÂNZETURI FINE 350 g / 78,9 lei

paste făcute în casă cu gorgonzola, camembert și parmezan, spanac, nuci Pecan și fistic

ovo-lacto-vegetarian

FELURI PRINCIPALE

RAȚĂ NOBILĂ CU SOS DE FOIE GRAS ȘI TRUFE 350 g / 128,6 lei
o poveste pariziană cu piept de rață nobilă, piure de cartofi dulci, sos de foié gras cu trufe și dulceață de măceșe



MUȘCHIOLEȚ DE PORC CU POLENTA 450 g / 98,2 lei
gătit super fraged în crustă de pancetta, cu mămăligă cremoasă și parmezan, decorat cu sos de cireșe amare



PIEPT DE PUI DE FERMĂ 350 g / 79,7 lei
în crustă de pancetta, cu legume colorate și piure cremos de mazăre verde



COTLEȚELE DE MIEL 340 g / 94,4 lei
fragede și bune, atinse de puține ierburi aromatate, cu piure de mazăre ce se potrivește perfect



SPECTACOL LA ETAJUL 18 1500 g / 419 lei
platou spectaculos cu fructe de mare, de la caracatiță și creveți Black Tiger, până la calamari, rașane și midii în sos de vin. Adică WOW!



FRITTO MISTO DI MARE 420 g / 96,8 lei
simplu și delicios în stil mediteranean, cu multe fructe de mare gustoase și două super sosuri, chimichurri și aioli

SOMON SĂNĂTOS ȘI GUSTOS 400 g / 97,7 lei
perfecțiunea în farfurie, bine pătruns și cu pielea crocantă, așezat lângă sos de avocado, cartofi zdrobiți caramelizați, kale cu puțin usturoi și salată de coacăze cu fenicul



TON ROȘU ÎMBRĂCAT ÎN FISTIC 320 g / 124,7 lei
gătit mediu și decorat spectaculos cu sparanghel, lângă salată de avocado și mango



MIX DE CARACATIȚĂ ȘI CREVEȚI 350 g / 124 lei
marinate ca la carte

VITĂ DE LA VACAMUUU

ANTRICOT DE VITĂ, RIB EYE 280 g / 162 lei
cea mai bună calitate Black Angus din Uruguay

BURGER DE VITĂ WAGYU 400 g / 114,4 lei
exact din faimoasa vită Wagyu cu origini japoneze, cu cheddar pe deasupra, pancetta și maioneză cu trufe, alături de cartofi prăjiți



ȘNIȚEL DE VIȚEL 450 g / 162 lei
Elephant Ear, vițel de lapte din Italia

SURF & TURF 360 g / 164 lei
o combinație irezistibilă de mușchi de vită și creveți, lângă un cartof fondant perfect și puțin chimichurri



TOMAHAWK BLACK ANGUS 100 g / 56 lei
adus tocmai din Omaha, Nebraska, USA

* porția medie este între 900-1200 grame

GARNITURI ȘI SALATE

CARTOFI PRĂJIȚI 200 g / 27,4 lei
simpli / cu parmezan / cu usturoi și pătrunjel



CARTOFI PRĂJIȚI CU TRUFE 200 g / 34,2 lei
cartofi prăjiți de lux



SPARANGHEL CU PARMEZAN 90 g / 34,4 lei
sparanghel în stil italian



PIURE DE CARTOFI CU TRUFE 200 g / 34,2 lei
zeul piureului de cartofi



LEGUME MARINATE LA GRĂȚAR 150 g / 31,7 lei
mai mult decât legume la grătar



SELECȚIE DE PÂINE 7 lei / 14 lei
2 chifle / 4 chifle

SALATĂ VERDE CU LĂMÂIE 110 g / 28,9 lei
de adus la orice masă



SALATĂ CU DOVLEAC ȘI SFECLĂ 150 g / 31,2 lei
cu nuci și dressing de miere



SALATĂ DE MURĂTURI 150 g / 28,9 lei
după rețeta bunicii



DESERT DE VIS

PAPANAȘII DE LA STADIO 280 g / 53,8 lei
desert românesc „care durează, dar merită”, design reinterpretat și o rețetă clasică cu brânză de vaci, smântână și dulceață de afine sau, la alegere, cu cremă engleză și ciocolată de casă



A 18-A MINUNE 200 g / 57 lei
minune cu ciocolată învăluită în nori, desert de strâns like-uri



LAVA CAKE 180 g / 53,4 lei
alegere cu suflet cald din ciocolată neagră, așezată grațios lângă înghețată de vanilie



DUBAI TUBES 180 g / 53,4 lei
desertul momentului cu cremă de fistic îmbrăcată-n cataif, înghețată de vanilie și ciocolată cu fistic în capete



CRÈME BRÛLÉE 180 g / 53,4 lei
rețeta franceză clasică, cu gust fin de Paris



GELATO 50 g / cupă / 16,9 lei
înghețată cremoasă cu trei arome la alegere: belgian chocolate, vanilla cream, strawberry cream

