

# 18 lounge

## MENIU BUCĂTĂRIE

### APERITIVE

**SALATĂ DE VINETE COAPTE ROMÂNEȘTE** 350 g / 29 lei

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

ovo-lacto-vegetarian

**CREVEȚI TEMPURAH** 150 g / 36 lei

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

**TARTAR PREȚIOS DE SOMON** 150 g / 39,9 lei

din carne proaspătă, dar și cu avocado, mango, ulei de măsline și lime

**PARFAIT DE FOIE GRAS CU ZMEURĂ** 150 g / 37,9 lei

parfait făcut în casă cu gust fin de tot lângă dulceață de smochine și zmeură proaspătă

**TARTAR DE VITĂ ARGENTINIANĂ** 150 g / 48,9 lei

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

**CĂRNURI LA ÎNĂLȚIME** 450 g / 69 lei

un platou imens cu specialități artisanale delicioase, din Italia, Spania și alte destinații celebre

pentru  
2 persoane

**MOZZARELLA DI BUFFALLA** 160 g / 39 lei

delicatesă italiană servită cu salată de fenicul, ridiche, gulie și talent

lacto-vegetarian

**CELE MAI BUNE BRÂNZETURI** 450 g / 69 lei

alese din topul brânzeturilor, cu gusturi și texturi de poveste și dulceață de nuci verzi, de ardei iute și măsline

lacto-vegetarian  
pentru  
2 persoane

### SUPE BUNE DE TOT

**MEDITERANEANĂ CU FRUCTE DE MARE** 380 g / 38,6 lei

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

**CREMĂ FINĂ DE CIUPERCI** 350 g / 21,6 lei

încântare fină din ciuperci de pădure, hribi, brânză de capră și un strop de vin alb

ovo-lacto-vegetarian

### SALATE

**CAESAR** 350 g / 37,9 lei / 39,9 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 / 32 lei

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

vegan

**SALATĂ CU BRÂNZETURI ȘI SMOCHINE** 350 g / 39 lei

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

**SALATĂ CU CREVEȚI** 350 g / 42 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** 400 g / 49,3 lei

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

**SPAGHETTI NERO DI SEPPIA CON SALMONE** 340 g / 37 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 ARGENTINIANĂ** 400 g / 61 lei

paste originale din Bologna cu mușchi de vită Argentiniană, 3 feluri de ciuperci, trufe, usturoi și cimbrisor

**NOODLES TERIAKI** 400 g / 34 lei

noodles cu legume în sos teriaki și tofu prăjit în kimono de tempura

vegetarian

**SPAGHETTI AL POMODORO** 360 g / 34 lei

poveste italiană autentică din spaghete, sos de roșii cu busuioc, vin alb și un vârf de usturoi

lacto-vegetarian

Rezervă o masă online pe [Restograf.ro](https://restograf.ro)

## FELURI PRINCIPALE

**RAȚA NOBILĂ CU SOS DE FOIE GRAS ȘI TRUFE** 350 g / 72,8 lei

*o poveste pariziană cu piept de rață nobilă, piure de cartofi dulci, sos de foie gras cu trufe și dulceață de măceșe*

 garnitură inclusă

**FOIE GRAS, REȚETA ORIGINALĂ** 180 g / 76,9 lei

*simbolul bucătăriei francezești, ficatul de rață pregătit la cald, servit alături de dulceață de smochine făcută în casă*

 garnitură inclusă

**SPECTACOL LA ETAJUL 18** 1500 g / 249 lei

*platou spectaculos cu fructe de mare pregătite pe gheață, de la caracatiță și creveți Black Tiger, până la calamari, rapane și midii în sos de vin. Adică WOW!*

 pentru  
2 persoane

**SOMON SĂNĂTOS ȘI GUSTOS** 400 g / 57,9 lei

*perfecțiunea în farfurie, bine pătruns și cu pielea crocantă, așezat lângă sos de avocado, piure de cartofi noi, kale cu puțin usturoi și salată de coacăze cu fenicul*

 garnitură inclusă

**MIDII AMEȚITE** 450 g / 46,8 lei

*midii cărora le cam place vinul alb și care se pregătesc cu mirodenii provențale, parfum de usturoi și pâine prăjită*

**BURGER DE VITĂ WAGYU** 400 g / 74,8 lei

*exact din faimoasa vită Wagyu cu origini japoneze, răsfățată cu cereale și 3 litri de bere pe zi, masaj și muzică simfonică. Aici în formă de burger cu cheddar pe deasupra, pancetta și maioneză cu trufe, alături de cartofi prăjiți*

 garnitură inclusă

**BURGERUL BLACK ANGUS** 300 g / 46,8 lei

*bijuterie "împrumutată" de la NOR, din chiftea de Black Angus, cu cartofi prăjiți, sos barbecue și foarte bun la gust!*

 garnitură inclusă

## GRILL PE ROCĂ VULCANICĂ

**MUȘCHI DE VITĂ ARGENTINIANĂ** 200 g / 99 lei

*de origine fragedă*

**PIEPT DE PUI** 220 g / 29 lei

*pregătit cu grijă și cu pielea crocantă*

**TOMAHAWK\*** 100 g / 39 lei

*friptura fripturilor*

\* porția medie este între 900-1200 grame

**ANTRICOT DE VITĂ DIN URUGUAY** 280 g / 99 lei

*gustul suprem din vită*

**COASTE DE MANGALIȚĂ CU PEDIGREE** 550 g / 88,7 lei

*de la producători certificați de mangaliță, cu acte și pasiune*

**BIBAN DE MARE** 180 g / 49 lei

*file de pește delicios*

**CEAFĂ DE MANGALIȚĂ** 250 g / 48,7 lei

*carne autentică din cel mai bun sortiment de mangaliță din România*

## GARNITURI ȘI SALATE

**CARTOFI PRĂJIȚI** 200 g / 12,4 lei

*simpli / cu parmezan / cu usturoi și pătrunjel*

 lacto-vegetarian

**CARTOFI PRĂJIȚI CU TRUFE** 150 g / 14,4 lei

*cartofi prăjiți de lux*

 vegan

**SPARANGHEL CU PARMEZAN** 90 g / 23,4 lei

*sparanghel în stil italian*

 lacto-vegetarian

**VINETE PARMIGIANA** 100 g / 14,4 lei

*prăjite în făină de orez cu parmezan*

 lacto-vegetarian

**PIURE DE CARTOFI CU TRUFE** 200 g / 16,8 lei

*zeul piureului de cartofi*

 lacto-vegetarian

**LEGUME MARINATE LA GRĂȚAR** 150 g / 13,4 lei

*mai mult decât legume la grătar*

 vegan

**SELECȚIE DE PÂINE** 4,5 lei / 9 lei

*2 chifle / 4 chifle*

**SALATĂ VERDE CU LĂMÂIE** 110 g / 10,9 lei

*de adus la orice masă*

 vegan

**SALATĂ DE RUCOLA CU GORGONZOLA** 150 g / 12,4 lei

*cu nuci, vinegretă și roșii cherry*

 lacto-vegetarian

**SALATĂ CU AVOCADO ȘI RODIE** 150 g / 14,4 lei

*pe genul bun și sănătos*

 vegan

## DESERT DE VIS

**PAPANAȘII DE LA STADIO** 280 g / 29,9 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*

 ovo-lacto-vegetarian

**A 18-A MINUNE** 200 g / 37 lei

*minune cu ciocolată, învăluită în nori. desert de strâns like-uri*

 ovo-lacto-vegetarian

**LAVA CAKE** 180 g / 27,4 lei

*alegere cu suflet cald din ciocolată neagră, așezată grațios lângă înghețată de vanilie*

 ovo-lacto-vegetarian

**CHEESECAKE DE NU MĂ UITA!** 220 g / 28,9 lei

*cheesecake pe stilul cheesecake, fără improvizații, pregătit să te facă să îl comanzi mereu*

 ovo-lacto-vegetarian

**GELATO** 50 g / cupa / 11,9 lei

*înghețată cremoasă Häagen-Dazs cu trei arome la alegere: belgian chocolate, vanilla cream, strawberry cream*

 ovo-lacto-vegetarian