

18 lounge

MENIU BUCĂTĂRIE

APERITIVE

SALATĂ DE VINETE COAPTE ROMÂNEȘTE 350 g / 45,4 lei

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

 ovo-lacto-vegetarian

CREVEȚI TEMPURAH 170 g / 52,6 lei

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

TARTAR PREȚIOS DE SOMON 200 g / 66,3 lei

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

HUMMUS LIBANEZ 250 g / 52,4 lei

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

 ovo-lacto-vegetarian

TARTAR DE VITĂ ARGENTINIANĂ 150 g / 79,8 lei

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

CĂRNURI LA ÎNĂLȚIME 450 g / 117,5 lei

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

 pentru 2 persoane

CAMEMBERT COPT 280 g / 66,2 lei

delicatesă din Normandia, cu fistic, smochine și cireșe amare

 lacto-vegetarian

CELE MAI BUNE BRÂNZETURI 450 g / 117,8 lei

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

  pentru 2 persoane

SUPE BUNE DE TOT

MEDITERANEANĂ CU FRUCTE DE MARE 380 g / 59,6 lei

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

CREMĂ FINĂ DE CIUPERCİ 350 g / 29,4 lei

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

 ovo-lacto-vegetarian

SALATE

CAESAR 350 g / 47,9 lei / 52,6 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 / 52,6 lei

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

 vegan

SALATĂ CU BRÂNZETURI ȘI SMOCHINE 350 g / 57,1 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 / 59,8 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 400 g / 65,4 lei

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

SPAGHETTI NERO DI SEPPIA CON SALMONE 340 g / 61,4 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 / 84,9 lei

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

CANNELLONI CON RICOTTA ȘI SPANAC 400 g / 56,8 lei

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

 ovo-lacto-vegetarian

TAGLIATELLE CU BRÂNZETURI FINE 350 g / 59,6 lei

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

 ovo-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 / 112,9 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

MUȘCHIULEȚ DE PORC CU POLENTA 450 g / 87,2 lei

gătit super fraged în crustă de pancetta și parmezan, cu mămăligă cremoasă și sos de vișine

 garnitură inclusă

SPECTACOL LA ETAJUL 18 1500 g / 369 lei

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

 pentru
2 persoane

SOMON SĂNĂTOS ȘI GUSTOS 400 g / 87,7 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 / 69,3 lei

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

BURGER DE VITĂ WAGYU 400 g / 94,4 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 / 69,5 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 / 139 lei

de origine fragedă

PIEPT DE PUI 220 g / 52,7 lei

pregătit cu grijă și cu pielea crocantă

TOMAHAWK* 100 g / 46 lei

friptura fripturilor

* porția medie este între 900-1200 grame

ANTRICOT DE VITĂ DIN URUGUAY 280 g / 139 lei

gustul suprem din vită

MIX DE CARACATIȚĂ ȘI CREVEȚI 350 g / 109 lei

marinate ca la carte

BIBAN DE MARE 180 g / 68,3 lei

file de pește delicios

CEAFĂ DE MANGALIȚĂ 250 g / 84,8 lei

carne autentică din cel mai bun sortiment de mangaliță din România

GARNITURI ȘI SALATE

CARTOFI PRĂJIȚI 200 g / 23,4 lei

simpli / cu parmezan / cu usturoi și pătrunjel

 lacto-vegetarian

CARTOFI PRĂJIȚI CU TRUFE 150 g / 31,2 lei

cartofi prăjiți de lux

 vegan

SPARANGHEL CU PARMEZAN 90 g / 32,4 lei

sparanghel în stil italian

 lacto-vegetarian

PIURE DE CARTOFI CU TRUFE 200 g / 31,2 lei

zeul piureului de cartofi

 lacto-vegetarian

LEGUME MARINATE LA GRĂȚAR 150 g / 27,7 lei

mai mult decât legume la grătar

 vegan

SELECȚIE DE PÂINE 7 lei / 14 lei

2 chifle / 4 chifle

SALATĂ VERDE CU LĂMÂIE 110 g / 18,9 lei

de adus la orice masă

 vegan

SALATĂ CU DOVLEAC ȘI SFECLĂ 150 g / 26,6 lei

cu nuci și dressing de miere

 vegan

SALATĂ DE MURĂȚURI 150 g / 24,8 lei

după rețeta bunicii

 vegan

DESERT DE VIS

PAPANAȘII DE LA STADIO 280 g / 47,8 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

 ovo-lacto-vegetarian

A 18-A MINUNE 200 g / 53 lei

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

 ovo-lacto-vegetarian

LAVA CAKE 180 g / 49,4 lei

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

 ovo-lacto-vegetarian


CHEESECAKE DE NU MĂ UITA! 220 g / 45,4 lei

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

 ovo-lacto-vegetarian

PANNA COTTA 180 g / 47,2 lei

La Dolce Vita

 ovo-lacto-vegetarian

GELATO 50 g / cupa / 16,9 lei

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

 ovo-lacto-vegetarian