

# 18 lounge

## MENIU BUCĂTĂRIE

### APERITIVE

**SALATĂ DE VINETE COAPTE ROMÂNEȘTE** 315 g / 59 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 / 88 lei

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

**TARTAR DE VITĂ BLACK ANGUS** 150 g / 108 lei

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

**HUMMUS LIBANEZ** 250 g / 63 lei

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

lacto-vegetarian

**BURRATA FRESCA** 270 g / 73 lei

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

lacto-vegetarian

**ARANCINI D'ITALIA** 220 g / 63 lei

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

ovo-lacto-vegetarian

**CREVEȚI TEMPURA** 170 g / 58 lei

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

**CAMEMBERT COPT** 280 g / 73 lei

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

ovo-lacto-vegetarian

**ANTIPASTO DEASUPRA ORAȘULUI** 450 g / 98 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 lei

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

### SALATE

**CAESAR** 350 g / 65 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 / 65 lei

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

vegan

**SALATĂ CU BRÂNZETURI ȘI SMOCHINE** 350 g / 69 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 / 85 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 / 89 lei

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

**SPAGHETTI NERO DI SEPPIA CON SALMONE** 340 g / 85 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 / 109 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 / 84 lei

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

ovo-lacto-vegetarian

**TAGLIATELLE CU BRÂNZETURI FINE** 350 g / 87 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 / 139 lei

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



garnitură inclusă

**MUȘCHIULEȚ DE PORC CU POLENTA** 450 g / 99 lei

*gătit super fraged în crustă de pancetta, cu mămăligă cremoasă și parmezan, decorat cu sos de cireșe amare*



garnitură inclusă

**PIEPT DE PUI DE FERMĂ** 350 g / 83 lei

*în crustă de pancetta, cu legume colorate și piure cremos de cartofi cu trufe*



garnitură inclusă

**COTLEȚELE DE MIEL** 340 g / 108 lei

*fragede și bune, atinse de puține ierburi aromatate, cu piure de mazăre ce se potrivește perfect*



garnitură inclusă

**SPECTACOL LA ETAJUL 18** 1500 g / 461 lei

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



pentru  
2 persoane

**FRITTO MISTO DI MARE** 420 g / 98 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 / 108 lei

*perfectiunea 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*



garnitură inclusă

**TON ROȘU ÎMBRĂCAT ÎN FISTIC** 320 g / 137 lei

*gătit mediu și decorat spectaculos cu sparanghel, lângă salată de avocado și mango*



garnitură inclusă

## VITĂ DE LA VACAMUUU

**ANTRICOT DE VITĂ, RIB EYE** 280 g / 187 lei

*cea mai bună calitate Black Angus din Uruguay*

**BURGER DE VITĂ WAGYU** 400 g / 126 lei

*exact din faimoasa vită Wagyu cu origini japoneze, cu cheddar pe deasupra, pancetta și maioneză cu trufe, alături de cartofi prăjiți*



garnitură inclusă

**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*



garnitură inclusă

**TOMAHAWK BLACK ANGUS** 100 g / 69 lei

*adus tocmai din Omaha, Nebraska, USA*

\* porția medie este între 900-1200 grame

## GARNITURI ȘI SALATE

**CARTOFI PRĂJIȚI** 200 g / 29 lei

*simpli / cu parmezan / cu usturoi și pătrunjel*

*lacto-vegetarian*

**CARTOFI PRĂJIȚI CU TRUFE** 200 g / 37 lei

*cartofi prăjiți de lux*

*vegan*

**SPARANGHEL CU PARMEZAN** 90 g / 40 lei

*sparanghel în stil italian*

*lacto-vegetarian*

**PIURE DE CARTOFI CU TRUFE** 200 g / 37 lei

*zeul piureului de cartofi*

*lacto-vegetarian*

**LEGUME MARINATE LA GRĂTAR** 150 g / 34 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 / 29 lei

*de adus la orice masă*

*vegan*

**SALATĂ CU DOVLEAC ȘI SFECLĂ** 150 g / 32 lei

*cu nuci și dressing de miere*

*vegan*

**SALATĂ DE MURĂTURI** 150 g / 31 lei

*după rețeta bunicii*

*vegan*

## DESERT DE VIS

**PAPANAȘII DE LA STADIO** 280 g / 57 lei

*desert românesc „care durează, dar merită”, design reinterpretat și o rețetă clasică cu brânză de vaci, smântână și dulceță de afine sau, la alegere, cu cremă engleză și ciocolată de casă*

*ovo-lacto-vegetarian*

**A 18-A MINUNE** 200 g / 57 lei

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

*ovo-lacto-vegetarian*

**LAVA CAKE** 180 g / 57 lei

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

*ovo-lacto-vegetarian*

**DUBAI TUBES** 180 g / 57 lei

*desertul momentului cu cremă de fistic îmbrăcată-n cataif, înghețată de vanilie și ciocolată cu fistic în capete*

*ovo-lacto-vegetarian*

**CRÈME BRÛLÉE** 180 g / 57 lei

*rețeta franceză clasică, cu gust fin de Paris*

*ovo-lacto-vegetarian*

**GELATO** 50 g / cupă / 18 lei

*înghețată cremoasă cu trei arome la alegere:*

*belgian chocolate, vanilla cream, strawberry cream*

*ovo-lacto-vegetarian*