

18 lounge

MENIU BUCĂTĂRIE

APERITIVE

CREMĂ DE VINETE 350 g / 55,4 lei

cea mai bună cremă de vinete din lume, cu puțină ceapă murată și cremă de ardei copt, aioli colorat și pâine prăjită

ovo-lacto-vegetarian

SCOICI SAINT JACQUES 450 g / 76,2 lei

scoici de lux gătite ușor cu velouté de țelină, un strop de ceapă caramelizată și crème fraîche afumat

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

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

CARPACCIO DE CREVEȚI 150 g / 78,3 lei

Black Tiger tăiați fin, cu puțin aioli, hrean și pâine prăjită cu maia

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

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

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

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 foie gras cu trufe și dulceață de măceșe



garnitură inclusă

MUȘCHIULEȚ 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



garnitură inclusă

SPECTACOL LA ETAJUL 18 1500 g / 419 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

SOMON SĂNĂTOS ȘI GUSTOS 400 g / 97,7 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

PIEPT DE PUI DE FERMĂ 350 g / 79,7 lei

în crustă de pancetta, cu legume colorate și piure cremos de mazăre verde



garnitură inclusă

TON ROȘU ÎMBRĂCAT ÎN FISTIC 320 g / 124,7 lei

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



garnitură inclusă

CREVEȚI URIAȘI 320 g / 106,8 lei

Jumbo făcuți într-un superb sos mediteranean, cu spirale crocante de cartofi și un splash de ulei de busuioc



garnitură inclusă

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



garnitură inclusă

ȘNIȚEL DE VIȚEL 450 g / 162 lei

Elephant Ear, vițel de lapte din Italia

MUȘCHI DE VITĂ BLACK ANGUS 200 g / 162 lei

cea mai bună calitate Black Angus din Uruguay

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



lacto-vegetarian

CARTOFI PRĂJIȚI CU TRUFE 200 g / 34,2 lei

cartofi prăjiți de lux



lacto-vegetarian

SPARANGHEL CU PARMEZAN 90 g / 34,4 lei

sparanghel în stil italian



lacto-vegetarian

PIURE DE CARTOFI CU TRUFE 200 g / 34,2 lei

zeul piureului de cartofi



lacto-vegetarian

LEGUME MARINATE LA GRĂȚAR 150 g / 31,7 lei

mai mult decât legume la grătar



lacto-vegetarian

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



lacto-vegetarian

SALATĂ CU DOVLEAC ȘI SFECLĂ 150 g / 31,2 lei

cu nuci și dressing de miere



lacto-vegetarian

SALATĂ DE MURĂȚURI 150 g / 28,9 lei

după rețeta bunicii



lacto-vegetarian

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



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 / 53,4 lei

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



ovo-lacto-vegetarian

BUDINCĂ FINĂ 200 g / 53,4 lei

cu orez și mango, puțină ciocolată albă și cremă de cocos



ovo-lacto-vegetarian

CRÈME BRÛLÉE 180 g / 53,4 lei

rețeta franceză clasică, cu gust fin de Paris



ovo-lacto-vegetarian

GELATO 50 g / cupă / 16,9 lei

înghețată cremoasă cu trei arome la alegere:

belgian chocolate, vanilla cream, strawberry cream



ovo-lacto-vegetarian