

## GUSTĂRI / STARTERS

<b>Gamberi aglio, olio e peperoncino</b>	<b>78</b>
<i>Garlic, oil and chili shrimp</i>	
<b>Burrata cu trufe proaspete</b>	<b>78</b>
<i>Burrata with fresh truffles</i>	
<b>Homar și Saint Jacques cu sos de unt și lămâie de Sicilia</b>	<b>135</b>
<i>Lobster and Saint Jacques with butter and lemon sauce from Sicily</i>	
<b>Bruschete cu roșii cherry, usturoi și busuioc</b>	<b>35</b>
<i>Bruschette with cherry tomatoes, garlic and basil</i>	
<b>Clătite cu spanac, ciuperci de pădure, fontina și trufe la cuptor</b>	<b>59</b>
<i>Baked pancakes with spinach, wild mushrooms, fontina cheese and truffles</i>	
<b>Tartar de somon cu chives și brânză de capră</b>	<b>58</b>
<i>Salmon tartare with chives and goat cheese</i>	
<b>Tartar de ton cu ardei gras și avocado</b>	<b>68</b>
<i>Tuna tartare with bell peppers and avocado</i>	
<b>Carpaccio / Tartar de langustine</b>	<b>96</b>
<i>Scampi carpaccio / tartar</i>	
<b>Guacamole (vegan)</b>	<b>49</b>
<i>Guacamole</i>	
<b>Midii alla marinara</b>	<b>58</b>
<i>Mussels marinara</i>	
<b>King Crab cu mousse de avocado și Cognac</b>	<b>99</b>
<i>King Crab with avocado mousse, Cognac flambé</i>	
<b>Salată de caracatiță cu cartofi și lime</b>	<b>68</b>
<i>Octopus salad with potatoes and lime</i>	
<b>Saint Jacques gratinate la cuptor</b>	<b>68</b>
<i>Saint Jacques au gratin (Gratinated Scallops)</i>	

<b>Vitello tonnato</b> <i>Vitello tonnato</i>	<b>48</b>
<b>Bruschete cu ciuperci de pădure și trufe pe pat de baby spanac și rodie</b> <i>Wild mushrooms and truffle bruschette on a bed of baby spinach</i>	<b>48</b>
<b>Burrata cu roșii cherry și rucola (pentru 2 persoane)</b> <i>Burrata cheese with arugula and cherry tomatoes (for two)</i>	<b>76</b>
<b>Rulouri de ton cu avocado</b> <i>Tuna and avocado rolls</i>	<b>64</b>
<b>Platou de brânzeturi</b> <i>Cheese platter</i>	<b>75</b>
<b>Antipasti italiani</b> <i>Antipasti italiani</i>	<b>72</b>
<b>Fricassée Saint Jacques cu ciuperci de pădure și sos baby spanac</b> <i>Fricassée Saint Jacques with forest mushrooms and baby spinach</i>	<b>78</b>

## SUPE / SOUP

<b>Cremă de mazăre cu mentă și prosciutto crocant</b> <i>Pea cream with mint and crispy prosciutto</i>	<b>39</b>
<b>Cremă de roșii cu brânză feta</b> <i>Tomato cream soup with feta cheese</i>	<b>38</b>
<b>Supă de pește cu midii, calamari, creveți, ton și somon</b> <i>Fish soup with mussels, calamari, shrimp, tuna and salmon</i>	<b>59</b>
<b>Supă de găină cu ravioli cu ciuperci de pădure</b> <i>Chicken soup with ravioli with forest mushrooms</i>	<b>43</b>

## SALATE / SALAD

<b>Salată vegană (salată asortată, germeni de ridiche, germeni de ceapă, nuci, avocado, roșii cherry și ardei)</b>	<b>42</b>
<i>Vegan salad (mixed salad, radish and onion sprouts, walnuts, avocado, cherry tomatoes, peppers)</i>	
<b>Salată de rucola, roșii cherry, parmezan</b>	<b>30</b>
<i>Arugula, cherry tomatoes, parmesan</i>	
<b>Salată de creveți, rucola, nuci, porumb, roșii cherry, ardei și sos cocktail</b>	<b>59</b>
<i>Shrimps, arugula, nuts, corn, cherry tomatoes, peppers and cocktail sauce salad</i>	
<b>Salată de somon fumé, ciuperci, ouă de prepeliță, avocado, sos de smântână și lămâie</b>	<b>59</b>
<i>Smoked salmon, mushrooms, quail eggs, avocado, cream sauce and lemon salad</i>	

## RISOTTO

<b>Risotto cu clești de homar și șofran</b>	<b>115</b>
<i>Risotto with lobster pliers and saffron pliers</i>	
<b>Risotto nero di sepia cu langustine</b>	<b>98</b>
<i>Risotto nero di sepia with scampi</i>	
<b>Risotto cu fructe de mare</b>	<b>69</b>
<i>Seafood Risotto</i>	
<b>Risotto cu ciuperci de pădure și trufe</b>	<b>69</b>
<i>Wild mushrooms and truffles Risotto</i>	

## PASTE / PASTA

<b>Gnocchi cu sos quattro formaggi și cremă de trufe*</b>	<b>62</b>
<i>Gnocchi with sauce quattro formaggi and truffle</i>	
<b>Spaghetti Cacio e Pepe</b>	<b>68</b>
<b>Paccheri cu straccetti de vită Argentina (picant)</b>	<b>79</b>
<i>Paccheri with Argentine beef straccetti (spicy)</i>	
<b>Spaghete aglio e olio cu creveți Black Tiger</b>	<b>69</b>
<i>Spaghetti aglio e olio with shrimps</i>	
<b>Paccheri cu funghi porcini și foie gras, așa cum îi plac lui Marius Manole</b>	<b>86</b>
<i>Paccheri with forest mushrooms and foie gras</i>	
<b>Tagliolini cu homar, sos de roșii și busuioc*</b>	<b>154</b>
<i>Tagliolini with lobster, tomato sauce and basil</i>	
<b>Tagliolini cu fructe de mare*</b>	<b>72</b>
<i>Seafood Tagliolini</i>	
<b>Linguine nero di sepia cu King Crab, lime și ardei iute (picant)</b>	<b>110</b>
<i>Linguine nero di sepia with King Crab, lime and chili peppers (spicy)</i>	

<b>Tagliatelle cu creveți și dovlecei*</b>	<b>68</b>
<i>Tagliatelle with shrimp and zucchini</i>	
<b>Lasagna clasică (vită Argentina)*</b>	<b>68</b>
<i>Traditional Lasagna</i>	
<b>Pappardelle cu spanac, ciuperci de pădure și trufe*</b>	<b>68</b>
<i>Pappardelle with spinach, truffles and wild mushrooms</i>	
<b>Quadrucchi 4 formaggi*</b>	<b>58</b>
<b>Tagliatelle al ragu (vită Argentina)* - preferatele lui Samuel L. Jackson</b>	<b>62</b>
<i>Tagliatelle ragu</i>	
<b>Spaghetti cu roșii cherry și busuioc (vegan)</b>	<b>58</b>
<i>Spaghetti with cherry tomatoes and basil</i>	

\*paste facute în casă  
homemade pasta

## CARNE / MEAT

<b>Chateaubriand cu ciuperci de pădure și trufe (vită Argentina) - pentru 2 persoane</b>	<b>275</b>
<i>Chateaubriand with forest mushrooms and truffles (for two)</i>	
<b>Piept de curcan la cuptor cu fontina și ciuperci de pădure</b>	<b>58</b>
<i>Turkey breast baked with fontina and wild mushrooms</i>	
<b>Osso bucco cu risotto milaneze</b>	<b>89</b>
<i>Osso bucco and risotto milanese</i>	
<b>Obraji de vițel la cuptor cu gnocchi</b>	<b>86</b>
<i>Calf cheeks with home made gnocchi</i>	
<b>Ciolan de miel cu cous cous și sos de piper verde</b>	<b>87</b>
<i>Lamb stew with couscous and green pepper sauce</i>	
<b>Vițel de lapte la grătar cu chipsuri de casă la cuptor și roșii cherry</b>	<b>105</b>
<i>BBQ grilled veal, with homemade chips and cherry tomatoes</i>	
<b>Cotlete de miel Noua Zeelandă în crustă de migdale, cu mentă și piure de cartofi cu trufe, aromatizate cu sos de Cognac</b>	<b>105</b>
<i>New Zealand lamb chops in almonds and mint crust flavored with brandy sauce</i>	
<b>Snițel din vițel de lapte cu piure de cartofi</b>	<b>94</b>
<i>Bob veal snitzel with mashed potatoes</i>	
<b>Antricot Argentina - cu cartofi ruți și unt aromatizat</b>	<b>125</b>
<i>Argentina antricot with broken potatoes and flavored butter</i>	
<b>Mușchiuleț de porc Mangalița cu sos de piper verde și piure de cartofi cu ierburi aromatice</b>	<b>78</b>
<i>Tenderloin of Mangalitsa with green pepper sauce and aromatized mashed potatoes</i>	
<b>Mușchi de vită Argentina cu sos la alegere (piper verde / trufe / ciuperci de pădure / gorgonzola)</b>	<b>134</b>
<i>Argentine beef tenderloin with sauce of your choice (green pepper / truffle / wild mushrooms / gorgonzola)</i>	

<b>Piept de rață cu compot de cireșe, cimbru, sos balsamic și piure de cartofi</b>	<b>79</b>
<i>Duck breast in cherry juice, thyme, balsamic sauce and mashed potatoes</i>	
<b>Turnedo Rossini - mușchi de vită Argentina cu foie gras, sos Porto și cremă de țelină</b>	<b>165</b>
<i>Turnedo Rossini</i>	
<b>Foie gras pe pat de mere caramelizate, prune, sos de Cognac și portocale, cu piure de cartofi cu trufe, acompaniat de Oremus Aszú Tokaij</b>	<b>125</b>
<i>Foie gras on a bed of caramelized apples, plums, Cognac sauce and oranges, with mashed potatoes and truffle, accompanied by Oremus Aszú Tokaij</i>	
<b>Bistecca alla Fiorentina cu cartofi rupți (pentru 2 persoane)</b>	<b>285</b>
<i>Bistecca alla Fiorentina with potatoes (for two)</i>	

PEȘTE PROASPĂT  
FRESH FISH

<b>Biban la grătar sau cuptor</b>	35
<i>Grilled or baked sea bass wild sea bass</i>	lei/10
	0gr.
<b>Biban în crustă de sare</b>	35
<i>Sea bass baked in salt crust</i>	lei/10
	0gr.

PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE  
FISH AND SEA FOOD

<b>Creveți Black Tiger la grill (preț/bucată)</b>	14
<i>Black Tiger shrimps on grill (price/pc)</i>	
<b>Dorada la grill cu sparanghel și sos de lămâie</b>	78
<i>Grilled bream with asparagus and lemon sauce</i>	
<b>File lup de mare la plită cu cremă de țelină și sos lime</b>	150
<i>Sea bass fillet with celery cream and lime sauce</i>	
<b>Baby Calamari fritti/grill cu sos dulce picant</b>	67
<i>Fritti/grilled baby calamari with sweet spicy sauce</i>	
<b>Caracatiță la grill cu baby spanac și roșii cherry</b>	98
<i>Grilled octopus with baby spinach and cherry tomatoes</i>	
<b>Langustine la grill (preț/bucată)</b>	19
<i>Grilled scampi (price/pc)</i>	
<b>Cod negru de Alaska cu ulei de măsline, anșoa, capere, pătrunjel și mămăligă prăjită cu parmezan</b>	89
<i>Black Alaska cod with olive oil, anchovy, capers, parsley and samp fried with parmesan</i>	



<b>Seabass de Chile, couscous cu legume și broccolini, sos de unt și lime</b>	<b>115</b>
<i>Chilian sea bass, couscous with vegetables and broccoli, butter and lime sauce</i>	
<b>Somon cu piure de mazăre și mentă</b>	<b>68</b>
<i>Salmon with pea puree and mint</i>	
<b>Tigaie cu măămăligă, barbun, vongole și ciuperci de pădure la cuptor</b>	<b>78</b>
<i>Baked polenta, mullet, clams and wild mushrooms pan</i>	
<b>Platou fructe de mare la grill (calamari, creveți, caracatiță, langustine) - pentru 2 persoane</b>	<b>175</b>
<i>Grilled seafood platter (calamari, shrimp, octopus, scampi) - for two</i>	
<b>Sole cu sos Meunière</b>	<b>138</b>
<i>Sole Meunière</i>	
<b>File de ton în crustă de fistic și mac cu pesto de rucola, soia, sos de pere și blinis crocant</b>	<b>98</b>
<i>Tuna fillets in pistachio crust and poppy with rucola pesto, soy, pear sauce and crunchy fudge</i>	

## GARNITURI / SIDE DISHES

<b>Chipsuri de cartofi la cuptor cu roşii cherry şi rozmarin</b>	<b>29</b>
<i>Baked potato chips with cherry tomatoes and rosemary</i>	
<b>Cartofi prăjiţi</b>	<b>29</b>
<b>Piure de cartofi</b>	<b>20</b>
<i>Mashed potatoes</i>	
<b>Piure de mazăre cu mentă</b>	<b>27</b>
<i>Pea puree with mint</i>	
<b>Piure de cartofi cu trufe</b>	<b>28</b>
<i>Mashed potatoes with truffles</i>	
<b>Porcini trifolati</b>	<b>29</b>
<b>Salată asortată</b>	<b>17</b>
<i>Mixed salad</i>	
<b>Spanac cu unt şi parmezan sau la aburi</b>	<b>28</b>
<i>Spinach with butter and parmesan or steamed</i>	
<b>Sparanghel cu unt şi parmezan sau la aburi</b>	<b>27</b>
<i>Asparagus with butter and parmesan or steamed</i>	
<b>Broccoli</b>	<b>25</b>
<b>Legume la grătar</b>	<b>25</b>
<i>Grilled vegetables</i>	

## DESERT / DESSERT

<b>Tiramisu Poesia</b>	<b>35</b>
<b>Panna cotta cu fructe de pădure</b> <i>Panna cotta with berries</i>	<b>35</b>
<b>Mousse de ciocolată cu Amaretti, Baileys și crustă de migdale</b> <i>Chocolate mousse with Amaretti, Baileys in almond crust</i>	<b>35</b>
<b>Cremă de mascarpone cu căpșuni, bezele și lichior de trandafir</b> <i>Mascarpone cream with strawberries, marshmallows and rose liqueur</i>	<b>35</b>
<b>Profiterol cu sos de ciocolată și înghețată de vanilie</b> <i>Profiteroles with vanilla ice cream</i>	<b>39</b>
<b>Înghețată la cupă, diferite arome, la alegere</b> (ciocolată, iaurt cu fructe de pădure, lapte, sorbet de lămâie, căpșuni, vanilie) <i>Ice cream cup, different flavors, of your choice</i> (chocolate, yogurt with berries, milk, lemon sorbet, strawberries, vanilla)	<b>10</b>
<b>Platou de brânzeturi și fructe</b> <i>Cheese and fruit platter</i>	<b>59</b>

## DESSERT WINE

<b>Oremus Aszu 5 Puttonyos (500ml)</b> <i>Hegyalja, Tokaji / Muscat</i>	<b>390</b>
<b>Oremus Aszu 5 Puttonyos (75ml)</b> <i>Hegyalja, Tokaji / Muscat</i>	<b>65</b>