

MENIU PREMIUM
Minim 15 portii de acelasi fel

PRETURI:

Aperitive - 59 lei/pers.

Pranz -130 lei/pers.

Cina - 105 lei/pers.

Desert - 21 lei/pers.

Aperitive: 300 g

Terina din piept de curcan cu prune afumate si merisoare

Rulada cu trei feluri de branzeturi

Rulou de pui cu spanac

Tartina cu pate de ficat de gasca si dulceata de ceapa

Rulou cu somon afumat , baby spanac si crema de marar

Tarte cu creveti, sos picant de usturoi si radicchio

Canape/tarte/vol au vent cu icre si lamaie

Amuse bouche cu crema branza si icre pastrav

Mini tarte cu piept de rata si coji de portocala confiate

Supe/Ciorbe:

Supa crema de telina cu chipsuri de morcovi

Supa crema de ardei copt cu branza de capra prajita

Supa crema de dovleac cu chili si rodie

Supa crema de dovlecei cu somon fumee

Babgulyas

Fel principal:

Risotto cu hribi si muschi de vita Angus - 300g

Somon la cuptor cu piure de mazare

Brunoise din legume, sos butter lemon - 80/120/30g

Salau in crusta crocanta cu ierburi aromatate, sos de lamaie si mosaic de legume - 90/30/120g

Obrajori de porc slow cooked, cartofi umpluti cu bacon si cheddar, ceapa crocanta si sos salsa - 120/120/30/30g

Rasol de miel servit cu bulgur cu fructe confiate si sos demi glace - 120/120/30g

Vrabloara de vita- Argentina-pe sos de piper verde, cartofi cu rozmarin/legume la grill - 80/20/100/50g

Rasol de vita Angus cu sos de hribi si piure cartofi aromatizati cu trufe negre -120/30/120 g

Salate 80g/pers. asortate in functie de meniu

Fel vegetarian:

Sparanghel cu sos olandez servit cu orez negru cu legume -250g

Grill Pleurotus cu telina prajita si sos de mustar cu caju - 250g

Desert : 80g/pers.

Tort de zmeura cu fistic

Mango cheesecake

Millefeuille cu crema de vanilie si afine