Paste | Risotto | Burger

INTERNATIONAL CUISINE

SPAGHETTI ARABIATTA | 300 g *chef's choice* **59 lei**

Spaghetti al dente cu sos de roșii și parmezan

spaghete, sos de roșii, ulei de măsline, sare, piper, parmezan | spaghetti, tomato sauce, olive oil, salt, pepper, parmesan

valoare energetică(kcal) – 450, proteine (g) - 15, grăsimi (g) - 15, grăsimi saturate (g) - 5, carbohidrați (g) - 60, zaharuri (g) - 10, fibre (g) - 4,15, sare (g) - 1.5

TAGLIATELLE GOURMET CU TRUFE | 300 g **69 lei**

Paste cu unt, parmezan și sos de trufe

tagliatelle, butter, truffle sauce, parmesan, salt, pepper

valoare energetică(kcal) – 500, proteine (g) - 12, grăsimi (g)- 22, grăsimi saturate (g) - 9, carbohidrați (g) - 55, zaharuri (g) - 3, fibre (g) - 3, sare (g) - 1.5

RISOTTO CREMOS CU PARMEZAN ȘI SPARANGHEL | 300 g **63 lei**

Orez cremos, gătit cu parmezan și sparanghel proaspăt

risotto, sparanghel, unt, parmezan, suc de lamâie, sare, gran cucina

risotto, asparagus, butter, parmesan, lemon juice, salt, gran cucina

valoare energetică(kcal) – 480, proteine (g) - 12, grăsimi (g)- 20, grăsimi saturate (g) - 8, carbohidrați (g) - 55, zaharuri (g) - 4, fibre (g) - 3, sare (g) - 1.5

BURGER PREMIUM SMASHED | 420 g **95 lei**

Burger suculent, carne tocată fin, presată și gătită la perfecțiune

carne de vita (2 felii - Black Angus și Wagyu), ciuperci, rucola, sos cocktail, brânză emmentaler/cheddar, cartofi prăjiți

double meat- Black Angus & Wagyu, mushrooms, arugula, sauce cocktail, emmental /cheddar cheese, fried potatoes

valoare energetică(kcal) – 800, proteine (g) - 45, grăsimi (g)- 50, grăsimi saturate (g) - 18, carbohidrați (g) - 35, zaharuri (g) - 3, fibre (g) - 2,5. sare (g) - 1.8

BURGER MANDALOUN 380 g **75 lei**

Burger gourmet cu carne fragedă și sos special Mandaloun

mix carne Wagyu, salată iceberg, ceapă roșie, sos cocktail

Wagyu meat mix, iceberg lettuce, red onion, cocktail sauce

valoare energetică(kcal) – 750, proteine (g) - 42, grăsimi (g)- 45, grăsimi saturate (g) - 15, carbohidrați (g) - 35, zaharuri (g) - 5, fibre (g) - 3, sare (g) - 2

ANTRICOT DE VITĂ CREEKSTONE PRIME SUA





PUI MANDALOUN ÎN SOS ALB



TOMAHAWK GREATER OMAHA SUA



SNIȚEL DE PUI AURIT ȘI CROCANT

Fel principal | Main Course

INTERNATIONAL CUISINE

TOMAHAWK GREATER OMAHA SUA | carnea se vinde piesă întreagă **100g | 81 lei**

Coaste lungi, marmorate, suculente, aromă intensă de vită premium

salată mixtă, piure de trufe, sos piper, sare, piper | mix salad, puree truffle, sauce pepper, salt, pepper

valoare energetică(kcal) – 900, proteine (g) - 70, grăsimi (g)- 65, grăsimi saturate (g) - 25, carbohidrați (g) - 0, zaharuri (g) - 0, fibre (g) - 0, sare (g) - 2

ANTRICOT DE VITĂ CREEKSTONE PRIME SUA | carnea se vinde piesă întreagă **100g | 89 lei**

Fraged, marmorare ridicată, gust bogat și suculent

salată mixtă, sos de piper | mix salad, sauce pepper

valoare energetică(kcal) – 650, proteine (g) - 50, grăsimi (g)- 45, grăsimi saturate (g) - 18, carbohidrați (g) - 0, zaharuri (g) - 0, fibre (g) - 0, sare (g) - 1.5

MUȘCHI DE VITĂ ABERDEEN | carnea se vinde piesă întreagă **100g | 75 lei**

Mușchi fin cu marmorare echilibrată, fraged și aromat

salată mixtă, sos de piper | sauce pepper, rucola, sare-pepper

valoare energetică(kcal) – 700, proteine (g) - 55, grăsimi (g)- 50, grăsimi saturate (g) - 20, carbohidrați (g) - 0, zaharuri (g) - 0, fibre (g) - 0, sare (g) - 1.8

ANTRICOT DE VITĂ MIYAZAKI JAPONIA | 450 g **1200 lei**

Fraged, marmorare ridicată, gust bogat și suculent

salată mixtă, sos de piper | mix salad, sauce pepper

valoare energetică(kcal) – 650, proteine (g) - 50, grăsimi (g)- 45, grăsimi saturate (g) - 18, carbohidrați (g) - 0, zaharuri (g) - 0, fibre (g) - 0, sare (g) - 1.5

SNIȚEL DE PUI AURIT ȘI CROCANT | 400g **65 lei**

File de pui pane, crocant la exterior și suculent la interior, servit cu sos special

piept de pui, cartofi prăjiți, parmezan, sos Cocktail | chicken breast, french fries, parmesan, Cocktail sauce

valoare energetică(kcal) – 550, proteine (g) - 40, grăsimi (g)- 30, grăsimi saturate (g) - 25, carbohidrați (g) - 2, zaharuri (g) - 3, fibre (g) - 0, sare (g) - 2

PUI MANDALOUN ÎN SOS ALB | 220g **57 lei**

Piept de pui fraged, gătit în sos cremos cu arome delicate de usturoi și ierburi

piept pui, sos alb cu ciuperci, cartofi prajiți, unt, parmezan

chicken breast, white sauce with mushrooms, french fries, butter, parmesan

valoare energetică(kcal) – 350, proteine (g) - 32, grăsimi (g) - 20, grăsimi saturate (g) - 8, carbohidrați (g) - 10, zaharuri (g) - 2, fibre (g) - 2, sare (g) - 1.5

SOMON PE PAT DE OREZ NEGRU



CREVEȚI JUMBO ROYAL



Pește și fructe de mare
Fish & Seafood

INTERNATIONAL CUISINE

CREVEȚI JUMBO ROYAL | 4 pcs **120 lei**

Crevești jumbo, gătiți la perfecțiune și serviți cu sos de unt aromat

creveți, salată mixtă, sos Cocktail, ulei măsline, sare | shrimp, mixed salad, Cocktail sauce, olive oil, salt

valoare energetică(kcal) – 350, proteine (g) - 35, grăsimi (g) - 20, grăsimi saturate (g) - 5, carbohidrați (g) - 5, zaharuri (g) - 1, fibre (g) - 4,15, sare (g) - 1.2

FISH & CHIPS CU SOS TARTAR | 350 g **75 lei**

File de pește crocant, servit cu cartofi prăjiți și sos tartar cremos

file de pește, cartofi prăjiți, sos tartar| fish fillets, fried potatoes, sauce tartar

valoare energetică(kcal) – 600, proteine (g) - 30, grăsimi (g)- 35, grăsimi saturate (g) - 8, carbohidrați (g) - 45, zaharuri (g) - 5, fibre (g) - 4, sare (g) - 2

SOMON PE PAT DE OREZ NEGRU 450 g ☞ ***chef's choice*** **85 lei**

File de somon suculent, servit pe orez negru aromat cu trufe

file de somon la grătar, rucola, orez negru, măsline, sare | grilled salmon fillet, arugula, black rice, olives, salt

valoare energetică(kcal) – 650, proteine (g) - 40, grăsimi (g)- 35, grăsimi saturate (g) - 10, carbohidrați (g) - 35, zaharuri (g) - 3, fibre (g) - 2, sare (g) - 2

CHICKEN ROLLS



BEEF ROLLS



Shaworma Bittes

CHICKEN ROLLS | 350 g *chef's choice* **55 lei**

Mini rulouri de shaworma cu pui fraged, sos special și condimente orientale

Mini chicken shawarma rolls with special sauce and oriental spices

piept pui, usturoi, castraveți în oțet, sare, piper alb | chicken breast, garlic, pickled cucumbers, salt, white pepper

valoare energetică(kcal) – 420, proteine (g) - 30, grăsimi (g) - 20, grăsimi saturate (g) - 6, carbohidrați (g) - 30, zaharuri (g) - 5, fibre (g) - 2, sare (g) - 1.5

BEEF ROLLS | 350 g **55 lei**

Rulouri cu vită suculentă, aromate și condimentate fin, perfecte pentru sharing

Juicy beef rolls, aromatic and finely spiced, perfect for sharing

carne de vită, ceapă, pătrunjel, ulei de masline, sare, piper, tahini, castraveți în oțet , lipie libaneză

beef, onion, parsley, olive oil, salt, pepper, tahini, pickled cucumbers, lebanese pita bread

valoare energetică(kcal) – 450, proteine (g) - 32, grăsimi (g) - 25, grăsimi saturate (g) - 8, carbohidrați (g) - 30, zaharuri (g) - 5, fibre (g) - 2, sare (g) - 1.5

ARAYES KAFTA | 350 g **55 lei**

Plăcintă orientală cu mix de carne tocată

Oriental pie with minced meat mix

carne tocată de vită și berbec, lipie libaneză, ceapă, pătrunjel, sare, piper negru

minced beef and lamb, lebanese pita bread, onion, parsley, salt, black pepper

valoare energetică(kcal) – 430, proteine (g) - 28, grăsimi (g) - 25, grăsimi saturate (g) - 8, carbohidrați (g) - 28, zaharuri (g) - 4, fibre (g) - 2, sare (g) - 1.5

INTERNATIONAL CUISINE

SALATĂ DE SFECLĂ



PARMIGIANA MANDALOUN



INTERNATIONAL CUISINE

Salate | Salads

SALATĂ DE SFECLĂ CU NUCI CROCANTE ȘI PARMEZAN | 350 g **49 lei**

Sfeclă roșie dulce, nuci crocante și fulgi de parmezan, servite cu dressing fin

Sweet beetroot, crunchy walnuts, and parmesan flakes with fine dressing

sfeclă, rucola, nuci, oțet balsamic | beetroot, arugula, walnuts, balsamic vinegar

valoare energetică(kcal) – 280, proteine (g) - 8, grăsimi (g) - 18, grăsimi saturate (g) - 5, carbohidrați (g) - 18, zaharuri (g) - 10, fibre (g) - 4, sare (g) - 1

RUCOLA FRESCA CU ROȘII CHERRY ȘI PARMEZAN | 350 g **39 lei**

Rucola proaspătă, roșii cherry dulci și parmezan ras, aromatizate ușor

Fresh rucola, sweet cherry tomatoes, and grated parmesan, lightly seasoned

valoare energetică(kcal) – 200, proteine (g) - 6, grăsimi (g) - 12, grăsimi saturate (g) - 5, carbohidrați (g) - 15, zaharuri (g) - 5, fibre (g) - 3, sare (g) - 0,8

Garnituri | Sides

PARMIGIANA MANDALOUN | 200 g **46 lei**

Straturi de vinete coapte, sos de roșii și mozzarella gratinată

Layers of baked eggplant, tomato sauce and gratinated mozzarella

vinete, sos de roșii, ceapă, usturoi, parmezan, ulei masline, mozzarella, busuioc

eggplant, tomato sauce, onion, garlic, parmesan, olive oil, mozzarella, basil

valoare energetică(kcal) – 320, proteine (g) - 10, grăsimi (g) - 20, grăsimi saturate (g) - 12, carbohidrați (g) - 20, zaharuri (g) - 8, fibre (g) - 4, sare (g) - 1.2

CARTOFI DULCI CROCANȚI | 200 g **39 lei**

Cartofi dulci prăjiți la perfecțiune, crocanți și aromatizați cu ierburi

Perfectly fried sweet potatoes, crispy and herb-flavored

cartofi dulci, usturoi, parmesan, sare, piper | sweet potatoes, garlic, parmesan, salt, pepper

valoare energetică(kcal) – 280, proteine (g) - 3, grăsimi (g) - 12, grăsimi saturate (g) - 2, carbohidrați (g) - 40, zaharuri (g) - 8, fibre (g) - 5, sare (g) - 0.8

PIURE GOURMET DE CARTOFI CU TRUFE | 200 gr **45 lei**

Piure fin de cartofi cu unt și aromă de trufe

Smooth mashed potatoes with butter and truffle flavor

cartofi, lapt, unt, trufe, sare, piper alb | potatoes, milk, butter, truffles, salt, white pepper

valoare energetică(kcal) – 250, proteine (g) - 5, grăsimi (g) - 10, grăsimi saturate (g) - 3, carbohidrați (g) - 30, zaharuri (g) - 1, fibre (g) - 2, sare (g) - 0.5

CARTOFI DULCI CROCANȚI



SPARANGHEL LA GRĂTAR CU ULEI DE MĂSLINE



Garnituri | Sides

INTERNATIONAL CUISINE

OREZ NEGRU AROMAT CU TRUFE | 200 g **45 lei**
Orez negru delicat, cu unt și trufe
Delicate black rice with butter and truffles
orez negru, trufe, sare, unt | black rice, truffles, salt, butter
eggplant, tomato sauce, onion, garlic, parmesan, olive oil, mozzarella, basil
valoare energetică(kcal) – 250,proteine (g) - 5, grăsimi (g) - 10, grăsimi saturate (g) - 3, carbohidrați (g) - 30, zaharuri (g) - 1, fibre (g) - 2.5 sare (g) - 0.5

SPARANGHEL SOTÉ CU UNT AROMAT | 200 g **45 lei**
Sparanghel proaspăt, gătit cu unt și condimente fine
Fresh asparagus sautéed with butter and fine spices
sparanghel, unt, sare, suc de lămâie | asparagus, butter, salt, lemon juice
valoare energetică(kcal) – 120, proteine (g) - 3, grăsimi (g) - 8, grăsimi saturate (g) - 5, carbohidrați (g) - 8, zaharuri (g) - 2, fibre (g) - 4, sare (g) - 0.5

SPARANGHEL LA GRĂTAR CU ULEI DE MĂSLINE | 200 gr **45 lei**
Sparanghel fraged la grătar și stropit cu ulei de măsline extra virgin
Tender grilled asparagus drizzled with extra virgin olive oil
sparanghel, ulei de măsline | asparagus, olive oil
valoare energetică(kcal) – 140, proteine (g) - 3, grăsimi (g) - 10, grăsimi saturate (g) - 2, carbohidrați (g) - 8, zaharuri (g) - 2, fibre (g) - 4, sare (g) - 0.3

CARTOFI WEDGES CROCANȚI | 200 gr **37 lei**
Cartofi tăiați în formă de wedges, crocanți la exterior și fragezi în interior
Wedge-cut potatoes, crispy outside and tender inside
valoare energetică(kcal) – 300, proteine (g) - 4, grăsimi (g) - 15, grăsimi saturate (g) - 3, carbohidrați (g) - 35, zaharuri (g) - 3, fibre (g) - 4, sare (g) - 0.8

SPANAC GOURMET | 200 gr **37 lei**
Spanac proaspăt, sote cu unt și usturoi
Fresh spinach sautéed with butter and garlic
spanac, usturoi, ulei măsline, sare, suc de lămâie | spinach, garlic, olive oil, salt, lemon juice
valoare energetică(kcal) – 100, proteine (g) - 5, grăsimi (g) - 6, grăsimi saturate (g) - 2, carbohidrați (g) - 5, zaharuri (g) - , fibre (g) - 3, sare (g) - 0.4



Unele produse din meniul nostru pot conține alergeni!

În cazul în care sunteți intolerant/alergic la un ingredient, înainte de a comanda orice preparat din meniul nostru consultați lista cu ingredientele conținute de preparate și/sau întrebați personalul.

Conform Directivei 2000/13/CE A PARLAMENTULUI EUROPEAN ŞI A CONSILIULUI din 20 martie, 2000 alergenii din alimente se pot încadra în următoarele grupe: 1. Cereale care conţin gluten (adică grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelţ, grâu mare sau hibrizi ai acestora) şi produse derivate 2. Crustacee şi produse derivate. 3. Ouă şi produse derivate. 4. Peşte şi produse derivate 5. Arahide şi produse derivate. 6. Soia şi produse derivate 7. Lapte şi produse derivate (inclusiv lactoză) 8. Fructe cu coajă, adică migdale (Amygdalus communis L.), alune de pădure (Corylus avellana), nuci (Juglans regia), anacarde (Anacardium occidentale) nuci Pecan [Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch], nuci de Brazilia (Bertholletia excelsa), fistic (Pistacia vera), nuci de macadamia şi nuci de Queensland (Macadamia ternifolia) şi produse derivate. 9. Ţelină şi produse derivate. 10. Muştar şi produse derivate. 11. Seminţe de susan şi produse derivate. 12. Dioxid de sulf şi sulfiţi în concentraţii de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru 13. Lupin şi produse derivate. 14. Moluşte şi produse derivate.