

- DINNER MENU -
SHARKIA
East Mediterranean Cuisine

[Click here](#) for allergens and nutritional values
[Click aici](#) pentru alergeni și valori nutriționale



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

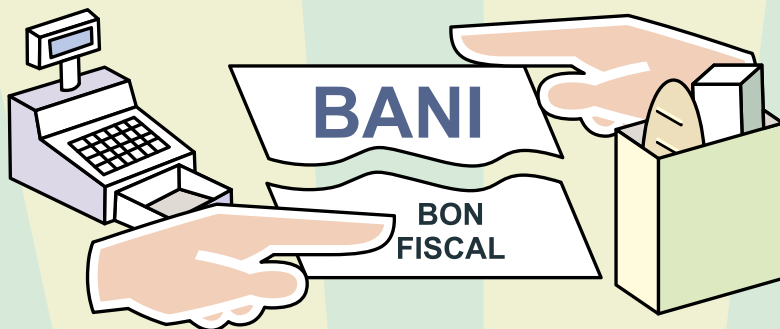
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia

Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale

Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal

Pentru a semnaliza nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085



Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.

Savor the wonderful flavors we offer! Feel free to bring home what is left unfinished, and our team will be delighted to assist you!

Savurați aromele minunate pe care vi le oferim! Simțiți-vă liber să luați la pachet ceea ce a rămas neterminat, iar echipa noastră va fi încântată să vă ajute!

If you suffer from an allergy, please request additional information before placing your order. Please see the list of the main food allergens or derived products that can be found in the dishes from the menu. În cazul în care suferiți de o alergie, vă rugăm să solicitați informații suplimentare înainte de efectuarea comenzii. Mai jos găsiți lista principalilor alergeni alimentari sau produse derivate ce se pot regăsi în preparatele din meniu.

Main food allergens/Principali alergeni alimentari:

- | | | | |
|-----------------------|------------------------|------------------|--|
| ① gluten/gluten | ⑤ peanuts/arahide | ⑨ celery/țelină | ⑫ sulfur dioxide, sulfites/
dioxid de sulf, sulfiți |
| ② shellfish/crustacee | ⑥ soy/soia | ⑩ mustard/muștar | ⑬ lupin/lupin |
| ③ eggs/ouă | ⑦ milk/lapte | ⑪ sesame/susan | ⑭ molluscs/moluște |
| ④ fish/pește | ⑧ nuts/fructe cu coajă | | |

*Made from frozen ingredient. Produs din ingredient congelat.
Prices are in lei and include vat. Prețurile sunt în lei și includ TVA.

05082025

STARTERS & SALADS / APERITIVE & SALATE

- 9 Mezze Platter** 970/140g ① ③ ⑦ ⑧ ⑪  **145**
Hummus, babaganoush, dolma, tahini, tabbouleh salad, falafel, zacuska, spicy carrot salad & levantine salad served with fresh bread assortment
Humus, vinete coapte cu iaurt & pastă de susan, sărmăluțe cu orez și legume, pastă de susan, salată de pătrunjel cu bulgur și lămâie, falafel, zacuscă, salată picantă de morcovi & salată de legume cu pastă de susan servite cu pâine proaspătă
- 3 Mezze Platter** 280/140g ① ⑦ ⑧ ⑪  **55**
Hummus, babaganoush & tabbouleh salad served with fresh bread assortment
Humus, vinete coapte cu iaurt & pastă de susan, salată de pătrunjel cu bulgur & lămâie servite cu pâine proaspătă
- Sharkia Hummus** 150/70/30g ① ⑪  **30**
Hummus, tahini paste, parsley & harissa
Humus, pastă de susan, pătrunjel & harissa
+ add salmon* & crispy onions **30**
adaugă somon & ceapă crocantă 80g ④ ⑪*
+ add lamb* & pinenuts **25**
adaugă carne de miel & muguri de pin 60g ⑪*
+ add chicken* & roasted mixed seeds **15**
adaugă pui prăjit & mix de semințe 70g ⑪*
- Avocado salad** 320g ⑪  **65**
Fresh avocado, bell pepper, red onion, pickles, cherry tomatoes, coriander, sesame seeds & lemon dressing
Avocado, ardei gras, ceapă roșie, castraveți murați, roșii cherry, coriandru, semințe de susan & dressing de lămâie
- Feta salad** 300/60g ⑦  **50**
Tomatoes, cucumbers, bell pepper, red onion, capers, Feta cheese & aromatic herbs
Roșii, castraveți, ardei gras, ceapă roșie, capere, brânză Feta & ierburi aromatice
- Fattoush salad** 280/50g ① ⑦  **45**
Lettuce, tomatoes, bell pepper, cucumbers, onion, herbs, salty cheese, pita bread & honey pomegranate dressing
Salată verde, roșii, ardei gras, castraveți, ceapă, ierburi, brânză sărată, crutoane de pita & dressing de miere cu rodie
- Eggplant Baladi** 300/50/20g ⑦  **45**
Grilled eggplant, cream cheese, tomatoes, spring onion, green pesto & peperonata
Vânătă la grătar, cremă de brânză, roșii, ceapă verde, pesto verde & sos de ardei gras

Levantine salad 280/40g ⑪ 	35
Tomatoes, cucumbers, bell pepper, tahini & green pesto <i>Roşii, castraveţi, ardei gras, pastă de susan & pesto verde</i>	
+ add salmon* / adaugă somon* 80g ④ ⑪	30
+ add prawns* / adaugă creveţi* 60g ② ⑪	25
+ add chicken* / adaugă pui* 100g ⑪	15

Kofta 120/40g ⑧	45
Beef* & lamb* cinnamon skewer, spices, coriander, herbs & pinenuts <i>Frigărui din carne de vită* şi miel* condimentată, coriandru, ierburi & muguri de pin</i>	

Falafel 90/40g ① ⑪  	35
Fried herbed chickpeas, mini tabouleh salad & tahini <i>Năut cu ierburi, servit cu mini tabbouleh & pastă de susan</i>	

SOUPS / SUPE

Beef 260/40g ⑨	40
Beef* broth & mixed vegetables <i>Ciorbă de vită* cu legume</i>	

Lentil 300g ⑨  	35
Green lentil, vegetable broth, mixed vegetables & cumin <i>Supă de linte verde, roşii, ceapă, morcov, ţelină, ardei gras şi chimen</i>	

Soup of the day 300g ① ⑦ ⑨	30
Carefully crafted chef`s soup <i>Supa zilei atent preparată</i>	

MAINS / FELURI PRINCIPALE

- Lamb chops** 180/150/20g ⑦ ⑧ **175**
New Zealand grilled lamb* chops, baby potatoes in the oven, broccoli & almond flakes
Cotlete de miel la grătar din Noua Zeelandă, cartofi noi la cuptor, broccoli & fulgi de migdale*
- New Zealand tenderloin** 180/150/20g ⑦ ⑨ **165**
New Zealand grilled beef* tenderloin wrapped in leek, grilled vegetables & green pepper sauce
Mușchi de vită din Noua Zeelandă la grătar, învelit cu praz, legume la grătar & sos de piper verde*
- Shredded beef** 250/150g ① ⑧ **140**
Shredded beef* in pomegranate sauce, red onions & roasted mixed seeds served with oriental rice
Felii subțiri de vită prăjite cu ceapă roșie, sos de rodie și mix de semințe, servite cu orez oriental*
- Mix grill** 220/150/20g ① ③ ⑦ ⑧ **125**
Grilled lamb* chops, beef* & lamb* kebab, beef* tenderloin, chicken* skewer, served with pickles, vegetable cous cous & grilled vegetables
Cotlete de miel la grătar, kebab de vită* și miel*, mușchi de vită*, frigărui de pui* servite cu murături, cușcuș cu legume & legume la grătar*
- Salmon steak** 180/150/20g ① ④ ⑦ ⑧ **105**
Pistachio crusted salmon* steak, baby potatoes in the oven & saffron sauce
Somon cu crustă de fistic la grătar, servit cu cartofi la cuptor & sos de șofran*
- Duck breast** 160/150/50/20g ⑥ ⑦ ⑨ **100**
Homemade smoked duck* breast, mashed potatoes with thyme, steamed broccoli, Madeira sauce
Piept de rață afumat după rețeta casei, piure de cartofi cu cimbru, broccoli la abur și sos Madeira*
- Seabass file** 180/150/20g ④ ⑦ **90**
Grilled seabass* fillet, Mediterranean potato purée, spring onion & butter lemon sauce
File de biban la grătar, piure de cartofi mediteranean, ceapă verde și sos de lămâie cu unt*
- Prawns** 180/80/80g ②  **85**
Baked prawns* in a sweet-spicy tomato juice served with roasted baby potatoes & fresh herbs
Creveți copti în sos de roșii dulce-picant serviți cu cartofi noi la cuptor și ierburi aromatice*
- Sharkia kebab** 160/100/80g ① ⑧ ⑪  **65**
Beef* & lamb* kebab baked in spicy tomato sauce with basil and onion, covered with flat bread
Kebab din carne de vită și miel* copt în tocăniță de roșii condimentată, și acoperită cu pâine tradițională*
- Tandoori thighs** 200/150/20g ① ③ ⑦ **60**
Spiced lemon chicken thighs*, vegetable cous cous & yogurt mint sauce
Pulpe de pui marinate cu lămâie și condimente, cușcuș cu legume & sos de iaurt cu mentă*

Vegetable Orzo 280g ① ⑨ ⑦  VEGETARIAN	40
Carrots, zucchini, garlic, onion, bell pepper, kalamata olives, sun dried tomatoes, & coriander <i>Morcovi, zucchini, usturoi, ceapă, ardei gras, măsline, pastă de roșii uscate, & coriandru</i>	
+ add prawns*, cream & basil	20
<i>adaugă creveți*, smântână & busuioc</i> 80g ② ⑦ ⑪	
+ add chicken* & cream / <i>adaugă pui* & smântână</i> 100g ⑦ ⑪	15

SIDES / GARNITURI

Bread basket 160g ①  VEGAN	15
Selection of fresh baked bread <i>Selecție de pâine proaspăt coaptă</i>	
Marinated olives 150g  VEGAN 	10
Marinated olives with lemon, coriander & spicy pepper <i>Măsline marinate cu lămâie, coriandru & ardei iute</i>	
Sweet potato fries 150g  VEGAN	35
Deep fried sweet fries* with salt <i>Cartofi prăjiți dulci* aseasonați cu sare</i>	
Grilled vegetables 200g  VEGAN	30
Grilled bell pepper, zucchini, eggplant, mushrooms & red onion <i>Ardei gras, zucchini, vânăță, ciuperci și ceapă roșie la grătar</i>	
Mediterranean purée 200g ⑦  VEGETARIAN	25
Potato purée with butter, parsley, green onion & Kalamata olives <i>Piure de cartofi cu unt, pătrunjel, ceapă verde și măsline Kalamata</i>	
Baked baby potatoes 200g  VEGAN	25
Baby potatoes baked in the oven with butter & thyme <i>Cartofi noi, copti cu unt și cimbru</i>	
Spicy baby potatoes 200g ③  VEGAN 	25
Baby potatoes baked in the oven with butter & thyme spiced with harissa mayo sauce <i>Cartofi noi, copti cu unt și cimbru aseasonați cu maioneză picantă</i>	
French fries 150g  VEGAN	25
Deep fried fries* with salt <i>Cartofi prăjiți* aseasonați cu sare</i>	
Garlic french fries 150g ③ ⑦  VEGAN	25
Deep fried fries* with salt, mint & garlic <i>Cartofi* prăjiți aseasonați cu sare, mentă & usturoi</i>	
Oriental rice 150g ① ⑧  VEGETARIAN	20
Rice mixed with thin noodles, raisins & pine nuts <i>Orez cu tăiței, stafide și muguri de pin</i>	
Cous cous 150g ①  VEGETARIAN	20
Cous cous with vegetables, coriander & parsley <i>Cușcuș cu legume, coriandru și pătrunjel</i>	

SAUCES / SOSURI

Harissa 30g	10
Spicy pepper batter with garlic, caraway & coriander <i>Sos picant din ardei, usturoi, chimen și coriandru</i>	
Sambal oelek 30g 	10
Spicy sauce made with chili, salt & vinegar <i>Sos picant din chili, sare și oțet</i>	
Citrus sauce 30g ⑩	10
Lemon juice, parsley, olive oil, mustard & honey <i>Suc de lămâie, pătrunjel, muștar, miere & ulei de măsline</i>	
Toum sauce 30g ③ ⑦	10
Mayo, garlic, yoghurt & olive oil <i>Maioneză, usturoi, iaurt și ulei de măsline</i>	
Classic sauces 30g ③ ⑦	10
Ketchup & Mayo <i>Ketchup și maioneză</i>	

DESSERT / DESERT

Raspberry tartlet 130g ① ③ ⑤  VEGETARIAN	60
Crisp, buttery, plant-based pastry shell* topped with tangy raspberries. Perfect for those who crave a light, dairy-free delight! <i>Coajă crocantă* și untosă pe bază de plante, garnisită cu zmeură acrișoară. Perfect pentru cei care își doresc o delicată ușoară, fără lactate!</i>	
Fondant 120/60g ① ③ ⑦ ⑧	55
Warm chocolate fondant & vanilla ice cream <i>Prăjitură de ciocolată* caldă cu înghețată de vanilie</i>	
Knafe 220g ① ⑦ ⑧	55
Baked kadaif noodles & sweet cheese <i>Tăiței fini cataifi cu brânză dulce la cuptor, sos de zahăr aromatizat și fistic</i>	
Kadaif ice cream 200g ① ③ ⑦ ⑧	55
Vanilla ice cream, cherry tomato jam, pistachio & crispy kadaif noodles <i>Înghețată de vanilie, gem de roșii cherry, fistic și kadaif crocant</i>	
Cheese cake 130g ① ③ ⑦ ⑧	45
Baked cheese cake*, biscuits & raspberry coulis <i>Prăjitură cu brânză* & sos de zmeură</i>	
Malabi 150g ⑦ ⑧	40
Rose water custard, cream, vanilla, pistachio & pomegranate jam <i>Cremă de lapte cu apă de trandafir & vanilie, fistic & rodie</i>	

SHARKIA RESTAURANT

2-4 Luterană Street,
Bucharest

tasteofbucharest.ro