



- FOOD MENU -
SHARKIA
East Mediterranean Cuisine



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

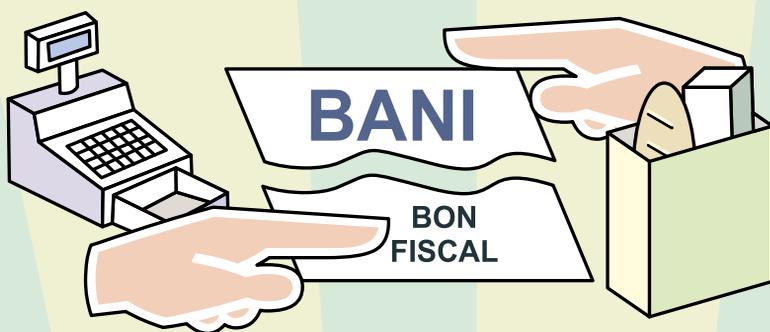
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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 semnala 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:

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



mild spicy



spicy

PLATTERS / PLATOURI

9 Mezze Platter 930/100g ① ⑦ ⑧ ⑪  **135**
Hummus, babaganoush, dolma with labneh, tahini, tabbouleh salad, falafel, zacuska, spicy carrot salad & Levantine salad served with fresh bread assortment
Humus, vinete coapte & pastă de susan, sărmăluțe cu orez și legume servite cu labneh, pastă de susan, salată de pătrunjel cu bulgur și lămâie, falafel, zacuscă, salată picantă de morcovi & salată de legume servite cu pâine proaspătă

5 Mezze Platter 480/140g ① ⑦ ⑧ ⑪  **85**
Hummus, babaganoush, Tabbouleh salad, dolma with labneh, tahini, served with fresh bread assortment
Humus, vinete coapte cu pastă de susan, salată de pătrunjel cu bulgur și lămâie, sărmăluțe cu orez și legume servite cu labneh, pastă de susan servite cu pâine proaspătă

3 Mezze Platter 280/140g ① ⑧ ⑪  **45**
Hummus, babaganoush & Tabbouleh salad served with fresh bread assortment
Humus, vinete coapte pastă de susan, salată de pătrunjel cu bulgur & lămâie servite cu pâine proaspătă

HUMMUS SELECTION / SPECIALITĂȚI CU HUMMUS

Sharkia Hummus 150/40/20g ① ⑪  **30**
Hummus, tahini paste & herbs
Humus, pastă de susan & pătrunjel

+ add salmon* & crispy onions ① ④ ⑥ ⑪ **18**
adaugă somon & ceapă crocantă 80g*

+ add lamb* & pinenuts ① ⑧ ⑪ **13**
adaugă carne de miel & muguri de pin 60g*

+ add falafel ① ⑪ **10**
adaugă falafel 60g

+ add chicken* & roasted mixed seeds ① ⑦ ⑪ **8**
adaugă pui prăjit & mix de semințe 50g*

SALADS / SALATE

Fattoush 270/50g ① ⑦  **45**
Lettuce, tomatoes, bell pepper, cucumbers, onions, herbs, cheese, pita bread & honey pomegranate dressing
Salată verde, roșii, ardei gras, castraveți, ceapă, ierburi, brânză sărată, crutoane de pita & dressing de miere cu rodie

Avocado salad 270g ⑪  **55**
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 270/40g ⑦  **45**
Tomatoes, cucumbers, bell pepper, red onion, capers, feta cheese & herbs
Roșii, castraveți, ardei gras, ceapă roșie, capere, brânză Feta & ierburi aromatice

Levantine salad 270/30g ⑪ 	44
Tomatoes, cucumbers, bell pepper, tahini & green pesto <i>Roșii, castraveți, ardei gras, pastă de susan & pesto verde</i>	
+ add prawns* ② ⑪	20
<i>adaugă creveți* 60g</i>	
+ add salmon* ④ ⑪	17
<i>adaugă somon* 80g</i>	
+ add chicken* ⑪	6
<i>adaugă pui* 100g</i>	

WARM STARTERS / APERITIVE CALDE

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

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

Eggplant Baladi 300/50/20g ⑦ 	50
Grilled eggplant, cream cheese, tomatoes, spring onion, green pesto & peperonata <i>Vânătă la grătar, cremă de brânză, roșii, ceapă verde, pesto verde & sos de ardei gras</i>	

SOUPS / SUPE

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

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

Soup of the day 300g ① ⑦ ⑨	33
Carefully crafted chef's soup <i>Supa zilei atent preparată</i>	

AQUA GOURMET / SPECIALITĂȚI DIN PEȘTE

Prawns 180/80/80g ② 	75
Baked prawns* in a sweet-spicy tomato sauce served with roasted baby potatoes & fresh herbs <i>Creveți* copti în sos de roșii dulce-picant serviți cu cartofi noi la cuptor și ierburi aromatice</i>	

Salmon Steak 180/150/20g ① ④ ⑦ ⑧	100
Pistachio crusted salmon* steak, baby potatoes in the oven & saffron sauce <i>Somon* la grătar în crustă de fistic servit cu cartofi la cuptor & sos de șofran</i>	

Seabass file 180/150/20g ④ ⑦	90
Grilled seabass* fillet, Mediterranean potato purée, spring onion & butter lemon sauce <i>File de biban* la grătar, piure de cartofi mediteranean, ceapă verde și sos de lămâie cu unt</i>	

BREAD DISHES / BRUTĂRIE GASTRONOMICĂ

- Chicken Shawarma** 300/150/20g ① ③ ⑦ ⑪  **65**
Spiced lemon chicken*, mint mayo, tomatoes, onion, pickles, cabbage, herbs, harissa, tomato tahini & French fries
Carne de pui marinată cu lămâie și condimente, maioneză cu mentă, roșii, ceapă roșie, murături, varză albă, pătrunjel, Harissa servită cu cartofi prăjiți și sos de susan*
- Beef Shawarma** 300/150/20g ① ⑪ **80**
Marinated tenderloin*, tahini, tomatoes, red onion, pickles, cabbage, herbs, French fries & tomato tahini sauce
Mușchi de vită marinat, pastă de susan, roșii, ceapă, murături, varză, ierburi, cartofi prăjiți și sos de susan*
- Lavash Kebab** 150/150/20g ① ⑧ ⑪  **70**
Thin flat bread, spiced beef* & lamb* kebab, pinenuts, herbs, creamy sesame tomato sauce & harissa served with French fries
Kebab de vită și de miel condimentat, învelit în pâine subțire tradițională cu semințe de pin, ierburi, sos cremos de susan cu suc de roșii & harissa servit cu cartofi prăjiți
- Halloumi Brioche** 250/150g ① ⑦  **80**
Brioche bun, cheddar, sundried tomatoes, crispy onions, tomatoes, lettuce, mint, tapenade & sweet potato fries
Brânză Halloumi pe grătar, chiflă, cheddar, roșii uscate, ceapă crocantă, roșii, salată, mentă, tapenade servit cu cartofi dulci prăjiți
- Vegan Shawarma** 300/150/20g ① ⑪   **59**
Falafel, hummus, tahini, tomato, onion, pickles, cabbage & herbs served with French fries
Năut cu ierburi, humus, pastă de susan, roșii, ceapă roșie, murături, varză albă, ierburi servită cu cartofi prăjiți

MAINS / FELURI PRINCIPALE

- Shredded beef** 220/150g ① ⑧ ⑨ ⑪ **110**
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*
- Tandoori thighs** 200/150/20g ① ③ ⑦ **63**
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*
- Lamb chops** 180/150/20g ⑦ ⑧ **155**
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*
- Sharkia kebab** 160/100/80g ① ⑧ ⑪  **69**
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*
- Chicken breast** 180/150/20g ① ⑦ ⑧ **65**
Grilled chicken breast* with Mediterranean rice & sage sauce
Piept de pui la grătar cu orez mediteranean și sos de salvie*
- Mix grill** 200/150/20g 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*

New Zealand tenderloin 180/150/20g ⑦ ⑨ **155**
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*

Crispy Schnitzel 170/150/30/20g ① ③ ⑩ **65**
Breaded crispy turkey breast* schnitzel, sweet potato fries, green salad & French mustard sauce
Snițel din piept de curcan servit cu salată verde, cartofi dulci prăjiți și sos de muștar cu miere*

Duck breast 140/150/50/15g 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*

Vegetable Orzo 280g ① ⑦ ⑪  **45**
Carrots, zucchini, garlic, onion, bell pepper, kalamata olives, sun-dried tomatoes, & coriander
Morcovi, zucchini, usturoi, ceapă, ardei gras, măslina, pastă de roșii uscate, & coriandru

+ add prawns*, cream & basil ① ② ⑦ ⑩ **25**
adaugă creveți, smântână & busuioc 80g*

+ add chicken* & cream ① ⑦ ⑩ **15**
adaugă pui & smântână 100g*

SIDES / GARNITURI

Oriental rice 150g ① ⑧ **28**
Rice mixed with thin noodles, raisins & pine nuts
Orez cu tăiței, stafide și muguri de pin

Cous cous 150g ①  **28**
Cous cous with vegetables, coriander & parsley
Cușcuș cu legume, coriandru și pătrunjel

Grilled vegetables 200g  **34**
Grilled bell pepper, zucchini, eggplant, mushrooms & red onion
Ardei gras, zucchini, vânăță, ciuperci și ceapă roșie la grătar

Mediterranean purée 200g ⑦  **25**
Potato purée with butter, parsley, green onion & Kalamata olives
Piure de cartofi cu unt, pătrunjel, ceapă verde și măslina Kalamata

Sweet potato fries 150g  **35**
Deep fried sweet fries* with salt
Cartofi prăjiți dulci asezonați cu sare*

Baked baby potatoes 200g  **22**
Baby potatoes baked in the oven with thyme
Cartofi noi copti, cu cimbru

Spicy baby potatoes 200g ③   **27**
Baby potatoes baked in the oven with thyme, spiced with harissa mayo sauce
Cartofi noi copti, cu cimbru și asezonați cu maioneză picantă

French fries 150g  **26**
Deep fried fries* with salt
Cartofi prăjiți asezonați cu sare*

Garlic French fries 150g  27
Deep fried fries* with salt, mint & garlic
Cartofi prăjiți aseasonați cu sare, mentă & usturoi*

Marinated olives 150g   10
Marinated olives with lemon, coriander & spicy pepper
Măslinae marinate cu lămâie, coriandru & ardei iute

Bread basket 160g ①  15
Selection of fresh baked bread
Selecție de pâine proaspăt coaptă

SAUCES / SOSURI

Harissa 30g  9
Spicy pepper batter with garlic, caraway & coriander
Sos picant din ardei, usturoi, chimen și coriandru

Sambal oelek 30g  9
Spicy sauce made with chili, salt & vinegar
Sos picant din chili, sare și oțet

Levant sauce 30g ⑩ 8
Lemon juice, parsley, olive oil, mustard & honey
Suc de lămâie, pătrunjel, muștar, miere & ulei de măsline

Toum sauce 30g ③ ⑦ 8
Mayo, garlic, yoghurt & olive oil
Maioneză, usturoi, iaurt și ulei de măsline

Classic sauces 30g ③ ⑦ 7
Ketchup & Mayo
Ketchup și maioneză

DESSERT / DESERT

Knafé 220g ① ⑦ ⑧ 55
Baked kadaif noodles & sweet cheese
Tăiței fini cataifi cu brânză dulce la cuptor, sos de zahăr aromatizat și fistic

Malabi 150g ① ⑦ ⑧ 34
Rose water custard, cream, vanilla, pistachio & pomegranate jam
Cremă de lapte cu apă de trandafir & vanilie, fistic & rodie

Kadaif ice cream 200g ① ③ ⑦ ⑧ 39
Vanilla ice cream, cherry tomato jam, pistachio & crispy kadaif noodles
Închetață de vanilie, gem de roșii cherry, fistic și kadaif crocant

Fondant 120/60g ① ③ ⑦ ⑧ 55
Warm chocolate fondant & vanilla ice cream
Prăjitură de ciocolată caldă cu închetață de vanilie*

Cheese cake 130g ① ③ ⑦ ⑧ 42
Baked cheese cake*, biscuits & raspberry coulis
Prăjitură cu brânză & sos de zmeură*

Raspberry tartlet 200g ① ③ ⑤  50
Crisp, buttery, plant-based pastry shell* topped with tangy raspberries.
Perfect for those who crave a light, dairy-free delight!
Prăjitură crocantă și untosă pe bază de plante, garnisită cu zmeură acrișoară. Perfect pentru cei care își doresc o delicată ușoară, fără lactate!*



SHARKIA RESTAURANT

2-4 Luterană Street,
Bucharest

tasteofbucharest.ro