

- FOOD MENU -
SHARKIA
East Mediterranean Cuisine



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

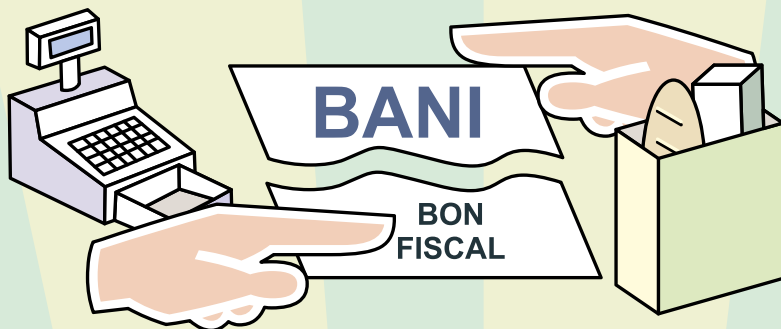
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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 semnală 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. Thank you. 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. Vă mulțumim.

Main food allergens/Principalii alergeni alimentari:

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

COLD STARTERS / APERITIVE RECI

East Mediterranean platter ①⑦⑧⑪

Hummus, babaganoush, labneh, tahini, fresh salad, dolma, sigara borek, kalamata olives, falafel & flat bread 700g **80**
Humus, babaganoush, cremă de iaurt, pastă de susan, salată, dolma, sigara borek, măslina kalamata, falafel & pâine

Hummus ①⑧⑪

Homemade chickpea purée, tahini, mini tabouleh salad, olive oil & freshly baked bread 120/80g **25**
Pastă de năut făcută după rețeta casei cu pastă de susan, salată tabouleh, ulei de măslina & pâine proaspătă

Tahini ①⑧⑪

Homemade sesame paste, carrot button, sweet spicy sauce & bread assortment 120/80g **30**
Pastă de susan făcută după rețeta casei servită cu morcovi, sos dulce picant & pâine tradițională

Zacusca ①

Vegetable tomato stew of eggplant, onion, bell pepper & bread assortment 120/80g **30**
Zacuscă din vinete coapte, ceapă, ardei gras, sos de roșii servită cu pâine proaspătă

Dolma ⑦

Grape leaves stuffed with rice & vegetables, labneh, cucumber & garlic 150/80g **35**
Frunze de viță de vie umplute cu orez și legume servite cu cremă de iaurt, castraveți și usturoi

SALADS / SALATE

Fattoush ①⑦

Romaine, fresh vegetables, Romanian brânză, pita croutons & honey pomegranate dressing 350g **55**
Salată verde, legume proaspete, brânză românească, crutoane de pita, dressing de miere cu rodie

Levantine salad ⑪

Tomato, cucumber, bell pepper, red onion, parsley, za'atar, tahini & lemon olive oil dressing 300/40g **65**
Roșii, castraveți, ardei, ceapă roșie, pătrunjel, za'atar, pastă de susan & sos de lămâie cu ulei de măslina

Tabouleh ①⑧

Parsley, bulgur, tomato, za'atar, pinenuts, pomegranate & lemon olive oil dressing 200g **25**
Pătrunjel, grâu mărunțit, roșii, za'atar, semințe de pin, rodie & sos de lămâie cu ulei de măslina

Greek ⑦

Feta cheese, tomato, cucumber, bell pepper, red onion, kalamata, capers, mint, oregano & olive oil 300/50g **45**
Brânză Feta, roșii, castraveți, ardei, ceapă roșie, măslina kalamata, capere, mentă, oregano & ulei de măslina

Chef's Salad ①③⑥⑩⑪

Homemade smoked duck breast*, iceberg, vegetables, croutons, poached egg, honey & French dressing 250/60g **65**
Piept de rață afumat după rețeta casei, salată iceberg, legume, crutoane, ou poșat, miere & sos franțuzesc*

HOT STARTERS / APERITIVE CALDE

Homemade humus ⑦⑧⑪

Hummus with **stir fried chicken***, herbs, harissa & seeds

Pastă de năut făcută după rețeta casei cu pastă de susan, pui prăjit, ierburi, harissa și semințe*

150/60g

35

Lamb Hummus ⑧⑪

Hummus with **fried lamb***, herbs & pine seeds

Pastă de năut făcută după rețeta casei cu pastă de susan, miel tocat și prăjit, ierburi și muguri de pin*

150/60g

45

Kofta ⑧

Cinnamon skewered beef* & lamb*, all spice, coriander, parsley & pine nuts

Carne de vită și miel cu coriandru, pătrunjel, condimente pe baton de scorțișoară

120g

40

Eggplant Baladi ⑦⑪

Baked eggplant, feta cheese, spring onions, tahini, herb oil & pepperonata

Vânată la cuptor, brânză feta, ceapă verde, pastă de susan, ulei de măsline cu ierburi & sos de ardei gras

300g

75

Falafel ①⑧⑪

Fried herbed chickpea, mini tabouleh salad & tahini

Năut cu ierburi, servit cu mini tabouleh & pastă de susan

90/40g

35

Sautéed prawns ②⑦

Black tiger prawns*, garlic, olive oil, cherry tomato sauce & lemon

Creveți, usturoi, ulei de măsline, sos de roșii cherry și lămâie*

150g

55

SOUPS / SUPE

Beef* soup ⑨

Beef* broth & mixed vegetables

Supă de vită cu legume*

300g

35

Lentil ⑨

Green lentil, vegetable broth, tomato, onion, carrot, celery, bell pepper & cumin

Supă de linte verde, roșii, ceapă, morcov, țelină, ardei gras și chimen

300g

30

Mushroom ①⑦⑨

Classic cream of mushroom soup

Supă de ciuperci clasică

300g

30



BAKERY / SPECIALITĂȚI

Beef Shawarma ①⑪

Spiced pineapple beef*, hummus, vegetables, fries & tahini sauce

Carne de vită marinată cu ananas și condimente, humus, legume, servită cu cartofi prăjiți & pastă de susan*

300/150g **70**

Chicken Shawarma ①③⑦

Spiced lemon chicken*, hummus, vegetables, pickled cucumbers, fries & tahini sauce

Carne de pui marinată cu lămâie și condimente, humus, legume, castraveți murați servită cu cartofi prăjiți & pastă de susan*

300/150g **55**

Lavash ①⑧⑪

Beef* & lamb* kebab, all spice, herbs, pine nuts, creamy sesame tomato sauce, thin flat bread & fries

Kebab de vită și miel* condimentat, ierburi, semințe de pin, sos cremos de susan, pâine subțire tradițională și cartofi prăjiți*

250/150g **70**

Lamb bread ①⑧

Minced lamb* baked in homemade flat bread, sundried tomato, pine nuts & herbs

Carne de miel tocată, coaptă pe pâine plată făcută după rețeta casei, roșii uscate, muguri de pin și ierburi*

400g **80**

Falafel Pita ①⑧⑪

Fried herbed chickpea, hummus, tahini, onion, pickled cucumber, vegetables & fries

Năut cu ierburi, humus, pastă de susan, ceapă, castraveți murați și legume servită cu cartofi prăjiți

350/150g **45**



MAINS / FEL PRINCIPAL

Shredded Beef ①⑧⑪

Stir fried thin beef* slices, red onion, spring onions, raisins pinenut rice, sesame seeds & pomegranate sauce
Felii subțiri de vită prăjite cu ceapă roșie și sos de rodie servite cu orez cu stafide și muguri de pin, ceapă verde și susan*

250/150g **140**

Lamb rack ①⑦⑧

Grilled lamb* rack, broccoli, herbed vegetable couscous & almond flakes
Cotlete de miel la grătar, broccoli, cușcuș cu legume și verdețuri & fulgi de migdale*

180/150g **175**

Tenderloin ⑦⑨

Beef tenderloin, grilled vegetables & green pepper sauce
Mușchi de vită, legume la grătar și sos de piper verde

170/150g **165**

Shish Taouk ①③⑦

Spiced lemon chicken, vegetables, herbed vegetable couscous & garlic sauce
Carne de pui marinată cu lămâie și condimente servită cu cușcuș cu legume și sos de usturoi*

200/150g **60**

Sharkia Kebab ①⑧⑪

Flat bread tagine pot with spiced tomato beef* & lamb* stew
Tocăniță de roșii condimentată, cu carne de vită și miel* acoperită cu pâine tradițională, la cuptor*

350g **60**

Grilled chicken ①⑦⑧

Grilled chicken* breast, mediterranean rice & sage sauce
Piept de pui servit cu orez cu stafide și muguri de pin & sos de salvie*

180/150g **65**

Mixed grilled platter ①⑦

Grilled lamb rack, chicken* skewer, beef* & lamb* skewer, beef tenderloin with grilled vegetables, couscous & garlic sauce
Cotlet de miel, frigărui de pui, frigărui de vită și miel*, mușchi de vită servite cu legume la grătar, cușcuș și sos de usturoi*

250/200g **120**

Seabass ④⑦

Grilled seabass*, Mediterranean potato purée, parsley oil & lemon
File de biban la grătar, piure mediteranean de cartofi, ulei de pătrunjel și lămâie*

150/180g **90**

Seabream ①④⑧⑪

Pistachio crusted seabream, baked baby potato, creamy sesame tomato sauce & lemon
File de doradă în crustă de fistic, cartofi copti, sos cremos de susan și lămâie

150/150g **110**

Schnitzel ①③⑩

Crispy turkey* breast schnitzel served with green salad, French fries & honey mustard sauce
Șnițel din piept de curcan servit cu salată verde, cartofi prăjiți și sos de muștar cu miere*

200/150g **60**

Vegetable stew ①

Tomato stewed eggplant, vegetables, herbs, chickpeas & herbed vegetable couscous
Tocăniță de vinete înăbușite, roșii, legume, năut, servită cu cușcuș cu legume și ierburi

250/150g **45**

SAUCES / SOSURI

Harissa

Spicy pepper batter with garlic, caraway & coriander seeds 30g 10
Sos picant din ardei, usturoi, chimen și coriandru

Sambal oelek

Spicy sauce made with chili, salt & vinegar 30g 10
Sos picant din chili, sare și oțet

Citrus sauce ⑩

Lemon juice, parsley, olive oil, mustard & honey 50g 10
Suc de lămâie, pătrunjel, muștar, miere & ulei de măsline

Toum sauce ③⑦

Mayo, garlic, yoghurt & olive oil 50g 10
Maioneză, usturoi, iaurt și ulei de măsline

SWEETS / DESERTURI

Malabi ⑦⑧

Milk, vanilla & pomegranate 150g 30
Malabi cu lapte, vanilie și rodie

Knafeh ①⑦⑧

Kadaif noodles & sweet cheese 220g 50
Tăiței fini cataifi cu brânză dulce la cuptor

Baklava ①⑦⑧

Mix of walnut & pistachio baklava 180g 80
Mix de baklava cu nuci și alune

Trio of halva ⑧

Pistachio, chocolate & almond 75g 25
Halva cu fistic, halva cu ciocolată & halva cu migdale

Fondant ①③⑦⑧

Warm chocolate cake, chocolate sauce & vanilla ice cream 120/60g 55
Prăjitură de ciocolată caldă cu înghețată de vanilie*

Vanilla ice cream ①⑦⑧

Cherry tomato jam & crispy kadaif noodles 180g 35
Înghețată de vanilie cu gem de roșii cherry și kadaif crocant

Chocolate ice cream ①③⑦⑧

Whipped cream, almond flakes & fresh mint 180g 35
Înghețată de ciocolată cu frișcă, fulgi de migdale și mentă proaspătă

- DRINKS MENU -
SHARKIA
East Mediterranean Cuisine

CHAMPAGNE/ŞAMPANIE	750 ml	
Moët & Chandon Brut Imperial	700	
Moët & Chandon Rosé Imperial	750	
Veuve Clicquot Brut	720	
Moët & Chandon Brut Imperial 200ml	220	

SPARKLING WINE/VIN SPUMANT	150 ml	750 ml
Prosecco Valdo Extra Dry D.O.C.	50	250
Vibe Francusa, Ro	45	230

WHITE WINE/VIN ALB	150 ml	750 ml
La Plage, Rasova, Ro	35	165
Sauvignon Blanc, Lacerta, Ro	40	190
Chardonnay, 2023, Lacerta RO	55	220
Fetească Albă Bio, Lacerta, Ro	45	200
Tămâioasă Românească, 7ARTS, Ro		200
Pinot Grigio, Castel Firmian, It		195
Rhein Riesling, Lacerta, Ro		200
Gewurtztraminer, Lechburg, Ro		240
Cuvee X, Lacerta, Ro		250
Gavi di Gavi, 2021, Stefano Farina, It		300

RED WINE/VINURI ROŞII	150 ml	750 ml
La Plage, Rasova, Ro	40	180
Shiraz La Cetate, Crama Opişor, Ro	45	210
Cabernet Sauvignon Nocturne, Purcari, Md	45	220
Fetească Neagră Premium Budureasca, Ro	45	220
Merlot, Lacerta, Ro		270
Saperavi, Gitana, Md		380
Cuvée IX, Lacerta, Ro		340
Fetească Neagră, Lacerta, Ro		270
Tenuta Rapitala - Nero d'Avola rosso 21, It		260

ROSE WINE/VINURI ROSÉ	150 ml	750 ml
La Plage Rose, Rasova, Ro	40	190
Nocturne Rose, Purcari, Md	45	220
Rose, Lacerta, Ro		250
Chateau D'Esclans Whispering Angel 21, Fr		350



SPIRITS/*BĂȚUTURI SPIRTOASE*

40 ml

Țuică Pater (prunes or grapes)	45
Baileys Irish cream	30
Jägermeister	30
Amaretto Disaronno	30
Ramazotti Sambuca	25
Fernet Branca	30
Limoncello	30

Ardbeg 10	65
Glenmorangie 10	55
Glenmorangie Lasanta	60
Glenmorangie Nectar d'Or	65
Johnnie Walker Black Label	50
Johnnie Walker Red Label	35
Chivas Regal 12	45
The Macallan 12	70
Glenfiddich 12	60
Glenfiddich 18	100
Caol Ila	60
Jack Daniel's	40
Bulleit Bourbon	40
Bulleit Rye	45
Maker's Mark Bourbon	50
Jameson	35
Four Roses Bourbon	35

Eminente	55
Nusa Cana Spiced	25
Nusa Cana	25
Gosling's Black Seal	35
Diplomatico Reserva Exclusiva	50
Bumbu XO	55
Zacapa 23y	65
Havana Club 7y	35
Bacardi Reserva Ocho	40
Plantation Overproof 69%	45
Captain Morgan black/spice/white	30

Belvedere	50
Grey Goose	55
Ketel One	35
Smirnoff Red	30
Finlandia	30
Absolut Elyx	55
Tito's Handmade Vodka	40



Hennessy VS	48
Hennessy VSOP	80
Brâncoveanu XO	55

1 serving: 40 ml gin & 200 ml tonic water

Langley's London Dry	45
Langley's Old Tom Gin	45
Langley's First Chapter	45
Tanqueray N° Ten	65
Tanqueray Royale	60
Bombay Sapphire	60
Bulldog	60
Gin Mare	70
Hendrick's	70
Monkey 47	70
Whitley Neil Raspberry	65

Patron Anejo	65
Olmeca Silver	25
Jose Cuervo Silver	27

BOTTLED BEER/BERE LA STICLĂ 330 ml

Carlsberg	25
Ursus Premium	25
Tuborg	25
Peroni Nastro Azzurro	25
Weihenstephaner	30
Bucur Blond 350 ml	30
Bucur Brown 350ml	30
Carlsberg 0%	25

DRAUGHT BEER/BERE DRAFT 400 ml

Carlsberg	30
Ursus	25

CIDER/CIDRU 330 ml

Somersby cider	30
----------------	----



SOFT DRINKS/RĂCORITOARE	250 ml
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	23
Fanta, Sprite	23
Fuzetea Ice	25
Schweppes tonic water	23
Schweppes pink tonic style	23
Red Bull	32
Franklin & Sons, ginger beer 200 ml	30
Granini orange/apple juice 250 ml	25

HEALTHY DRINKS/BĂUTURI SĂNĂTOASE	330 ml
Classic lemonade	28
Mint lemonade	29
Ginger lemonade	30
Strawberry lemonade	30
Passion fruit lemonade	30
Freshly squeezed orange juice	34

WATER/APĂ	330 ml	750 ml
Izvorul Alb still water	20	30
Vittel still water		40
Dorna sparkling water	20	30
Perrier sparkling water	25	40

MILKSHAKE	330 ml
Chocolate/Vanilla/Strawberry	30

COFFEE/CAFEA	100% ARABICA
Espresso	17
Cappuccino	23
Café latte	23
Flat white	26
Double espresso	23
Americano	18
Hot chocolate (dark)	22
Tea	20
ADD VEGAN MILK	+5

SHARKIA

East Mediterranean Cuisine



SHARKIA RESTAURANT

2-4 Luterană Street,
Bucharest

tasteofbucharest.ro