



- FOOD MENU -
SHARKIA
East Mediterranean Cuisine



Levantine cuisine has always inspired me through its generosity, depth of flavor and culture of sharing.

At Sharkia, we bring these influences together in a menu shaped around bold spices, fresh ingredients, slow cooking and contemporary techniques, while staying close to the warmth and authenticity that define Eastern Mediterranean cuisine.

I invite you to explore the menu freely, discover new flavors and enjoy the experience of sharing them around the table.

Head Chef
Ștefan Paraschiv



Bucătăria levantină m-a inspirat dintotdeauna prin generozitatea sa, profunzimea aromelor și cultura împărtășirii mesei.

La Sharkia, am reunit aceste influențe într-un meniu construit în jurul condimentelor intense, ingredientelor proaspete, preparatelor gătite lent și tehnicilor contemporane, păstrând în același timp căldura și autenticitatea care definesc gastronomia est-mediteraneană.

Vă invit să explorați meniul în ritmul dumneavoastră, să descoperiți arome noi și să vă bucurați de experiența de a le împărtăși în jurul mesei.

Head Chef
Ștefan Paraschiv



SIGNATURE SELECTION

by Chef Ștefan Paraschiv



SPECIALS / SPECIALITĂȚI

- Lamb Stew** 150/150/20g ①⑨ **94**
Slow cooked lamb* shoulder, chickpeas, spinach, pickled lemon, tomatoes, onion, olive oil, cumin, curcuma, pepper, garlic served with flatbread
Spată de miel gătit lent, năut, spanac, lămâie murată, roșii, ceapă, ulei de măsline, chimion, curcuma, piper, usturoi servită cu lipie*
- Chicken Stew** 160/90/120g ①⑧ **81**
Chicken thighs*, olive oil, parsley, green peas, turmeric, chili flakes, tomatoes, cinnamon, onion, sumac, curry, cumin, garlic, coriander seeds, pickled lemon, dill and large bulgur
Pulpe de pui, ulei de măsline, pătrunjel, mazăre, turmeric, fulgi de ardei iute, roșii, scorțișoară, ceapă, sumac, curry, chimion, usturoi, semințe de coriandru, lămâie murată, mărar și bulgur mare*
- Harira** 200/120g ②④⑨⑩⑬⑭ **74**
Traditional fish & seafood stew (seabass*, prawns*, calamari*) chickpeas, vegetables, tomato & turmeric broth & fresh coriander
Tocană tradițională de pește și fructe de mare (biban de mare, creveți*, calamari*) cu năut, legume, bulion de roșii cu turmeric & coriandru proaspăt*
- Sharkia Kebab** 160/100/80g ①⑧⑩ **70**
Beef* & lamb* kebab slow-braised in spiced tomato sauce with basil & caramelized onion, covered with freshly baked flatbread
Kebab din vită și miel* gătit lent în sos de roșii cu busuioc și ceapă caramelizată, acoperit cu lipie proaspăt coaptă*
- Cauliflower Tahini** 250/100g ⑦⑧⑩ **64**
Oven-roasted cauliflower, herb-infused tahini, baby spinach chips & cold-pressed herb oil
Conopidă coaptă la cuptor, tahini aromat cu ierburi, chipsuri de spanac și ulei presat la rece cu ierburi
- Turkey Dolma** 180/100/80g ①⑦⑧⑨⑩ **64**
Vine-leaf turkey* dolma, spiced béchamel, sun-dried tomato tapenade couscous, fresh dill and lemon
Sărmăluțe în foi de viță cu orez, legume și carne de curcan, bechamel condimentat, cușcuș cu tapenadă de roșii uscate la soare, mărar proaspăt și lămâie*



Meticulously handcrafted by Chef Ștefan Paraschiv and his culinary team
Meticulos realizate de Chef Ștefan Paraschiv și echipa sa culinară

PLATTERS / PLATOURI

5 Mezze Platter 100/90/90/110/90/100g ①⑦⑧⑩⑬

Hummus, babaganoush, tabbouleh, vine-leaf dolma with labneh, tahini & a warm assortment of freshly baked breads

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

95



3 Mezze Platter 100/90/90/100g ①⑧⑩⑬

Hummus, babaganoush, tabbouleh & a warm assortment of freshly baked breads

Humus, vinete coapte cu pastă de susan, salată de pătrunjel cu bulgur & lămâie servite cu pâine proaspătă

55



HUMMUS SELECTION / SPECIALITĂȚI CU HUMUS

Sharkia Hummus 150/40/20g ①⑩⑬

House-crafted hummus, tahini paste & herbs

Humus preparat în casă, pastă de susan și ierburi aromatate

32



Lamb Hummus 150/60/40/100g ①⑧⑩

Hummus, minced lamb* meat, tahini, pine seeds, parsley, chili flakes & fresh bread

Humus, carne de miel tocată, pasta de susan, muguri de pin, pătrunjel, fulgi de ardei iute și pâine proaspătă*

48

Chicken Hummus 150/70/40/100g ①⑦⑧⑩

Hummus with fried chicken* thighs, tahini, harissa, sunflower and pumpkin seeds & fresh bread

Humus, pulpe de pui prăjite, pastă de susan, pastă de harissa, mix de semințe și pâine proaspătă*

44



COLD APPETIZERS / APERITIVE RECI

Muhammara 150/30g ①⑦⑧⑩

Creamy baked pepper paste, walnuts, pomegranate syrup, baby spinach, sour cream & sumac

Pastă cremoasă de ardei copti, nuci, sirop de rodie, baby spanac, smântână și sumac

46



Whipped Feta 150/30/30g ①⑦⑧⑩

Whipped feta with toasted seeds, pistachios, acacia honey, fresh thyme, chives and crispy phyllo shards

Cremă de brânză feta cu semințe prăjite și fistic servită cu sos de miere de salcâm, cimbru proaspăt, chives și fragmente de foietaj crocant

42



Chicken & Labneh 120/120/50g ①⑦⑧⑩

Slow-grilled chicken*, crisp baby romaine, lemon labneh, pickled red onions & roasted chickpeas

Fâșii din carne de pui pe grătar, salată romaine, labneh & lămâie, ceapă roșie murată și năut copt*

66

SALADS / SALATE

Fattoush 270/50g | 180/30g ①⑦⑪

Crisp romaine, tomatoes, bell pepper, cucumber, red onion, fresh herbs, cheese, sumac, pita croutons & honey-pomegranate dressing
Salată romaine, roșii, ardei gras, castravete, ceapă roșie, ierburi aromatice, brânză, sumac, crutoane de pita și sos de rodie cu miere

49/36



Avocado 270g ⑪⑫

Avocado, bell pepper, red onion, pickled cucumber, cherry tomatoes, fresh coriander, sesame seeds & lemon dressing
Avocado, ardei gras, ceapă roșie, castravete murat, roșii cherry, coriandru proaspăt, semințe de susan și suc de lămâie

62



Feta 270/40g ⑦⑪⑫⑬

Feta, tomatoes, cucumbers, bell pepper, red onion, capers & aromatic herbs
Brânză feta, roșii, castraveți, ardei gras, ceapă roșie, capere & ierburi aromatice

48



Levantine 270/30g | 180/20g ①

Tomatoes, cucumbers, bell pepper, tahini paste & homemade green herb pesto
Roșii, castraveți, ardei gras, pastă de susan & pesto verde aromat

42/31



Fig & Halloumi 80/30/50/30g ⑦⑪⑫

Grilled halloumi, caramelized fresh fig, balsamic reduction, peppery rocket & pomegranate seeds
Halloumi rumenit, smochină proaspătă caramelizată, reducere de oțet balsamic, ruola picantă și semințe de rodie

66



HOT APPETIZERS / APERITIVE CALDE

Falafel 90/40g ①⑪⑬

Fried herb-spiced chickpea falafel, a small tabbouleh salad & tahini paste
Falafel prăjit din năut și ierburi, o mică salată tabbouleh și pastă de susan

39



Baladi 280/50/20g ⑦⑧⑪

Grilled eggplant, cream cheese, tomatoes, spring onion, green pesto & slow-cooked spicy pepperonata
Vânăta la grătar, cremă de brânză, roșii, ceapă verde, pesto și sos din ardei gras

59



Shakshuka 120/180g ③

Poached eggs in spicy tomatoes sauce, spring onion, bell pepper, fried garlic, sweet paprika, cumin and parsley
Ouă poșate în sos de roșii picant, ceapă verde, ardei gras, usturoi prăjit, boia dulce, chimion și pătrunjel

44



SOUPS / SUPE

Beef 260/40g ⑨

Rich and deep slow-simmered beef* bone broth with an array of seasonal vegetables

Supă concentrată de vită, fiartă lent, cu o varietate de legume de sezon

39

Lentil 300g ⑨⑪⑬

Lentil & vegetable broth, cumin & spicy herbs

Supă de linte și legume, chimion și ierburi

36



Soup of the day 300g

Supa zilei

34

BREAD DISHES / BRUTĂRIE GASTRONOMICĂ

Chicken Shawarma 300/150/20g | 200/80/20g ①③⑦⑪

Grilled spiced chicken*, Taum sauce, red onions, sumac, pickles, cabbage, parsley, harissa, tomatoes, French fries & tahini sauce

Carne de pui la grătar, sos Taum, ceapă roșie, sumac, murături, varză, pătrunjel, harissa, roșii, cartofi prăjiți & pastă de susan*

68/49

Vegan Shawarma 300/150/20g | 200/80/20g ①⑪⑫⑬

Herb-spiced falafel, hummus, tahini, tomatoes, red onion, pickles, cabbage, parsley & French fries

Falafel din năut și ierburi, humus, pastă de susan, roșii, ceapă roșie, murături, varză, pătrunjel & cartofi prăjiți

56/40



Sharkia Burger 280/150/20g ①③⑦⑧⑩⑪⑫

Grilled bun, juicy beef* patty with oriental spices, cheddar, tomato, lettuce, pickled cucumbers, red onion, harissa mayo & fries

Chiflă rumenită la grătar, carne de vită cu condimente orientale, cheddar, roșii, salată, castraveți murați, ceapă roșie, maioneză cu harissa și cartofi prăjiți*

79



AQUA GOURMET / SPECIALITĂȚI DIN PEȘTE

Baked Prawns 150/80/20g ②

Roasted prawns*, baked tomatoes, baby potatoes, fresh basil, garlic and spicy chili sauce

Creveți copti la cuptor, roșii coapte, cartofi noi, busuioc proaspăt, usturoi și sos picant de ardei*

78



Chermoula Seabass 170/60/30g ④⑪⑫

Butterflied grilled seabass*, Chermoula sauce, fennel salad, fresh orange, capers & coriander

Biban de mare la grătar, sos aromat Chermoula, salată de fenicul, portocală proaspătă, capere & coriandru*

118

Salmon Steak 180/150/30g ①④⑦⑧⑪

Pistachio-crusted baked salmon* steak, herb-roasted baby potatoes & saffron velouté

Somon la cuptor în crustă de fistic, cartofi noi copti cu ierburi și sos velouté cu sofran*

104

MEAT SELECTION / PREPARATE DIN CARNE

- Beef Oriental Grill** 170/150/30g ①⑪ **122**
Aged beef* skewers, couscous with vegetables & chickpeas, tahini with Turkish salad & pickled cucumbers
Frigărui din carne de vită maturată, cușcuș cu legume & năut, pastă de susan cu salată de ceapă și castraveti murați*
- With Beef & lamb* kebab skewers 170/150/30g ①⑧⑪ **89**
*Cu frigărui de kebab din vită și miel**
- With Chicken* shish taouk 180/150/30g ①⑦⑪ **76**
*Cu frigărui din pui**
- Mix grill** 250/150/30/20g ①③⑦⑧⑪ **129**
- Mix grill for 2** 500/250/60/40g ①③⑦⑧⑪ **250**
Platter with New Zealand lamb* chops, beef* & lamb* kebab, beef* tenderloin & chicken* skewer, served with pickles, vegetable couscous & grilled vegetables
Platou cu cotlete de miel din Noua Zeelandă, kebab din vită* și miel*, mușchi de vită* și frigăruie de pui*, servit cu murături, cușcuș cu legume și legume la grătar*
- Chicken breast** 180/150/20g | 100/80/20g ①⑦⑧⑪ **68/40**
Grilled chicken breast* with Mediterranean rice & sage sauce
Piept de pui la grătar, servit cu orez mediteranean și sos de salvie*
- Lamb Chops** 180/150/20g ⑦⑧⑪ **158**
New Zealand lamb* chops, herb-roasted baby potatoes & broccoli
Cotlete de miel din Noua Zeelandă, cartofi noi copti cu ierburi aromatate & broccoli*
- Crispy Schnitzel** 170/150/30/20g | 90/80/20g ①③⑩⑪ **76/44**
Breaded fried turkey breast* schnitzel, crispy sweet potato fries*, fresh garden salad & Dijon mustard sauce
Șnițel din piept de curcan pane, cartofi dulci* prăjiți, salată proaspătă și sos de muștar Dijon*
- Rumman Beef** 170/150/30/20g | 100/80/20g ①⑦⑪ **126/79**
Grilled beef tenderloin*, sweet potato purée, thyme, pomegranate reduction, crispy onion & pomegranate seeds
Mușchi de vită la grătar, piure de cartofi dulci, cimbru, reducere de rodie, ceapă crocantă și semințe de rodie*

SIDES / GARNITURI

- Oriental Rice** 150g ①⑧⑪ **29**
Aromatic rice, vermicelli noodles, plump raisins & toasted pine nuts
Orez aromatic cu tăiței subțiri, stafide și muguri de pin prăjiți
- Couscous** 150g ①⑪ **29**
Fluffy couscous with vegetables, fresh coriander & parsley
Cușcuș cu legume, coriandru proaspăt și pătrunjel
- Grilled Vegetables** 200g ⑪ **32**
Bell pepper, zucchini, eggplant, mushrooms & red onion
Ardei gras, dovlecel, vinete, ciuperci și ceapă roșie

 VEGETARIAN

 VEGAN

Mediterranean Purée 200g ⑦

Potato purée with butter, parsley, spring onion & Kalamata olives
Piure de cartofi cu unt, pătrunjel, ceapă verde și măslina Kalamata

30



Sweet Potato Fries 200g ⑪

Deep fried sweet fries* with salt
Cartofi prăjiți dulci asezonați cu sare*

35



Baked Baby Potatoes 200g ⑦

Oven roasted baby potatoes & fresh thyme
Cartofi noi copti la cuptor și cimbru proaspăt

24



French Fries 150g ⑪

Deep fried fries* with salt
Cartofi prăjiți asezonați cu sare*

28



Marinated olives 50g

House-marinated olives with lemon, fresh coriander & a hint of chili
Măslina marinate în casă cu lămâie, coriandru proaspăt și o notă de ardei iute

9



Bread basket 200g ①

Selection of stone-baked bread
Selecție de pâine proaspăt coaptă

18



SAUCES / SOSURI

Harissa Paste 30g ⑪

Fiery chili paste with roasted garlic, caraway & coriander
Pastă picantă de chili cu usturoi, chimen & coriandru

9



Sambal Oelek 30g ⑪⑫

House-made chilli sauce with fresh chili peppers, salt & aged vinegar
Sos de chili preparat în casă cu ardei iute, sare și oțet maturat

9



Levant Sauce 30g ⑩⑪

Fresh lemon juice, parsley, olive oil, Dijon mustard & honey
Suc proaspăt de lămâie, pătrunjel, ulei de măsline, muștar Dijon & miere de salcâm

9



Toum Sauce 30g ③⑦⑩⑪

Whipped garlic emulsion with mayo, yoghurt & olive oil
Emulsie de usturoi bătută cu maioneză, iaurt & ulei de măsline

9



Classic Sauces 30/30g ③⑦⑩⑪⑫

Ketchup & mayonnaise
Ketchup și maioneză

9



DESSERT / *DESERT*

Sharkia Oriental Cake 120/60g ①③⑦⑧⑩

Pan-fried artisanal brioche with egg batter, citrus-spiced syrup, crispy kataif nest & halva ice cream* drizzled with acacia honey
Cozonac prăjit în tigaie cu ou, sirop infuzat cu citrice, cuib crocant de kataif și înghețată de halva stropită cu miere de salcâm

56



Knafe 220g ①⑦⑧⑩

Oven-baked kataifi pastry, sweet cheese, flavored sugar syrup & pistachio
Tăiței fini cataifi cu brânză dulce la cuptor, sos de zahăr aromatizat și fistic

52



Malabi 150g ①⑦⑧⑩

Rose water panna cotta, kataifi, vanilla, crushed pistachios & pomegranate
Panna cotta cu apă de trandafiri, tăiței, vanilie, fistic și rodie

39



Kataifi ice cream 200g ①③⑦⑧⑩

Vanilla ice cream*, cherry tomato jam, pistachio & crispy kataif
Înghețată de vanilie, dulceață de roșii cherry, fistic și kataif crocant*

40



Fondant 120/60g ①③⑦⑧⑩

Warm chocolate fondant* & vanilla ice cream*
Fondant de ciocolată și înghețată* de vanilie*

46



Baklava trio 40/40/40g ①⑦⑧⑩⑫

A trio of hand-crafted baklava — classic nuts, wild cherry & dark chocolate
Un trio de baclava realizată manual — baclava clasică cu nuci, vișine sălbatice și ciocolată neagră

38





ARISTOCOOOL

A destination dedicated to cocktail artistry, premium spirits and a vibrant atmosphere, just steps away from Sharkia.

Located in Radisson Blu Hotel,
Bucharest.



From morning coffee
to late-night cocktails

Open until 1:00 am



ARISTOCOOOL

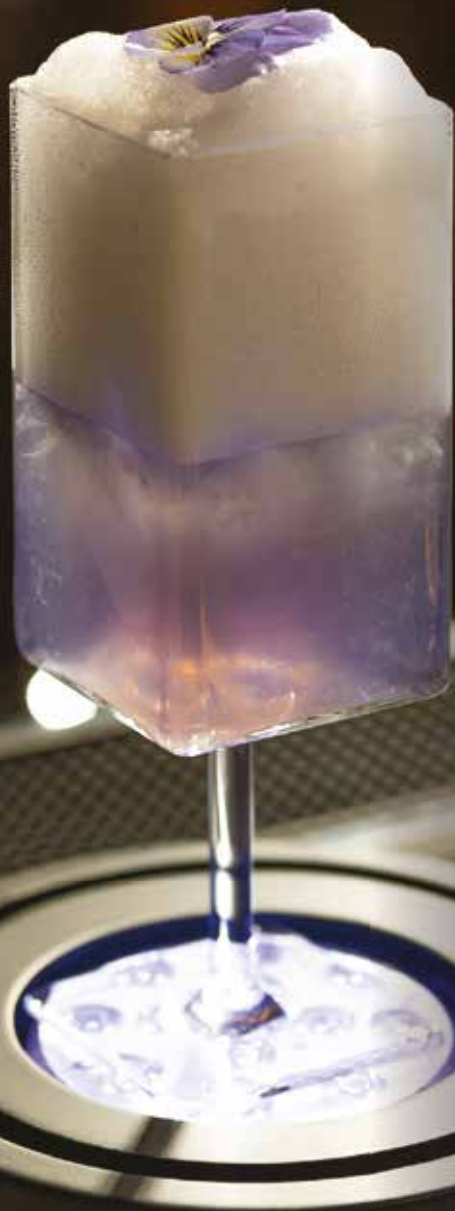
O destinație dedicată artei cocktailurilor, băuturilor premium și unei atmosfere vibrante, la doar câțiva pași de Sharkia.

Situat în Radisson Blu Hotel,
Bucharest



De la cafeaua de dimineață
până la ultimele cocktailuri
ale serii.

Deschis până la 1:00 am





GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

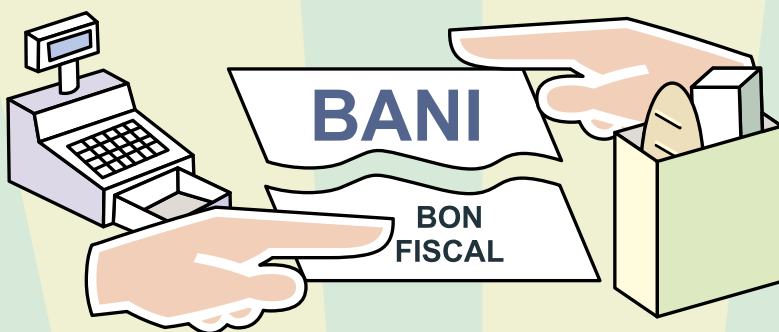
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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. *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



SHARKIA RESTAURANT

2-4 Luterană Street,
Bucharest

tasteofbucharest.ro