



SHARKIA

East Mediterranean Cuisine

*Crafted with passion.
Inspired by tradition.*

CONTEMPORARY LEVANTINE CUISINE



CONTEMPORARY LEVANTINE CUISINE



*Crafted with passion.
Inspired by tradition.*

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.

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.

S. Paraschiv

Head Chef
Ștefan Paraschiv

SIGNATURE SELECTION

by Chef Ștefan Paraschiv

SPECIALS *Specialități*



Duck Breast 150/200g ⑦⑧

105

Homemade smoked duck* breast, mashed potatoes with thyme, steamed broccoli, Port wine sauce

Piept de rață afumat după rețeta casei, piure de cartofi cu cimbru, broccoli la abur, sos de vin Porto*



Lamb Stew 150/150/20g ①⑨

95

Slow cooked lamb* shoulder, chickpeas, spinach, pickled lemon, tomatoes, onion, olive oil, cumin, curcuma, pepper, garlic served with flatbread

Spată de miel gătită lent, năut, spanac, lămâie murată, roșii, ceapă, ulei de măsline, chimion, curcuma, piper, usturoi servită cu lipie*



Harira 200/120g ②④⑨⑪⑬⑭

85

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 ①⑧⑪

75

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 ⑦⑧⑪

65

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 ①⑦⑧⑨⑪

65

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*





MEZZE



Sharing begins here

PLATTERS

•

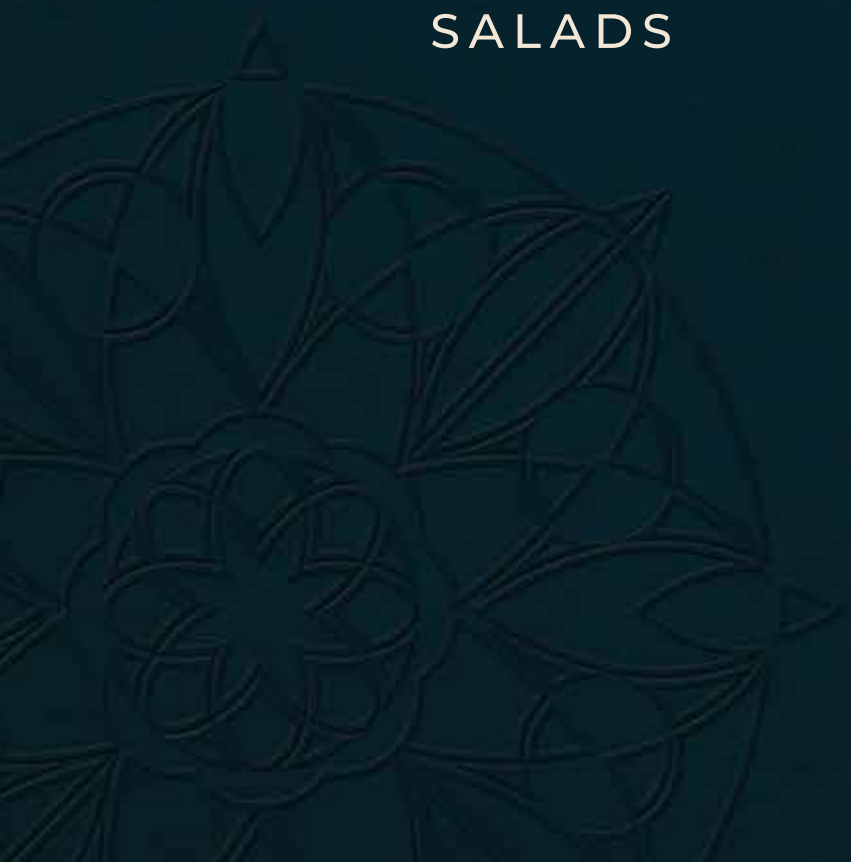
HUMMUS

•

COLD APPETIZERS

•

SALADS



PLATTERS

Platouri

9 Mezze Platter

100/90/90/110/90/90/80/90/160/200g ①⑦⑧⑩⑬

Hummus, baba ganoush, tabbouleh, vine-leaf dolma with labneh, falafel, zacuska, spicy carrot salad, muhammara, levantine salad & 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, falafel prăjit din năut și ierburi, zacuscă, salată de morcovi picanți, pasta cremoasă de ardei copti & nuci, salată de legume asortate servite cu pâine proaspătă

135



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

{} VEGETARIAN'S FAVORITE

Sharkia Hummus 39

House-crafted hummus, tahini paste & herbs

Humus preparat în casă, pastă de susan și ierburi aromatate

150/40/20g ①⑩⑪⑬

Lamb Hummus 54

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*

150/60/40/100g ①⑧⑩⑪

Chicken Hummus 49

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*

150/70/40/100g ①⑦⑧⑩⑪



Freshly made by us every day.

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

52



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

44



SALADS

Salate

Duck Breast Salad 270/50g ①③⑥⑩⑪

Homemade smoked duck breast*, iceberg salad, red onion, croutons, tomatoes, fresh coriander, poached egg & honey Dijon dressing

Salata Bucătarului cu piept de rață afumat, salată iceberg, ceapă roșie, crutoane, roșii, coriandru, ou poșat, dressing muștar Dijon*

75

{ VEGETARIAN'S FAVORITE

Fattoush 270/50 g | 180/30g ①⑦⑩

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 din pită și sos de rodie cu miere

54/39



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

64



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

52



Levantine 270/30g ⑪

Tomatoes, cucumbers, bell pepper, tahini paste & homemade green herb pesto

Roșii, castraveți, ardei gras, pastă de susan & pesto verde aromat

46



{ LIGHT MEAL

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, rucola picantă și semințe de rodie

68

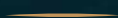




WARMTH



Starters for warm beginnings



SOUPS



HOT APPETIZERS



SOUPS

Supa

Beef 260/40g ⑨

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

Ciorbă 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

35



Soup of the day 300g

Supa zilei

29

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

42



Baladi 280/50/20g ⑦⑧⑪

Grilled eggplant, cream cheese, tomatoes, spring onion, green pesto & slow-cooked spicy pepperonata

Vânăță la grătar, cremă de brânză, roșii, ceapă verde, pesto și sos din ardei gras

64



VEGETARIAN

{🍳} EGGS, LEVANTINE STYLE. A MUST-TRY

Shakshuka 120/180g ③

Poached eggs in spicy tomato 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

46



VEGETARIAN





SPICE OF HERITAGE
SOUL OF THE LEVANT

CUMIN

WARM. EARTHY. ESSENTIAL.

A timeless spice at the heart of Levantine cuisine, cumin brings depth, warmth and complexity to every dish.

RICH IN FLAVOR

Adds a warm, smoky and slightly nutty note that enhances both meats and vegetables.

GOOD FOR YOU

Naturally rich in antioxidants and known to support digestion and overall well-being.

ROOTED IN TRADITION

Used for centuries across the Middle East, it is a true staple in our culinary heritage.

PERFECTLY BALANCED

At Sharkia, we use cumin to create bold, comforting flavors that stay with you.

*Authentic ingredients
Timeless taste*





MAINS



The Heart of Sharkia

BREAD DISHES



AQUA GOURMET



MEAT SELECTION



BREAD DISHES

Brutărie gastronomică



MOST ORDERED

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

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

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

68/49

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

58/42



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 95

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

150/80/20g ②

Chermoula Seabass 95

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

170/60/30g ④⑪⑫

Salmon Steak 119

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 șofran

180/150/30g ①④⑦⑧⑪



MEAT SELECTION

Preparate din carne

Beef Oriental Grill

170/150/30g ①⑪

99

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 turcească și castraveți murați*

With beef & lamb* kebab skewers 170/150/30g ①⑧⑪

*Cu frigărui de kebab din vită și miel**

94

With chicken* shish taouk 180/150/30g ①⑦⑪

*Cu frigărui din pui**

74

Mix grill

250/150/30/20g ①③⑦⑧⑪

134



BEST FOR SHARING

Mix grill for 2

500/250/60/40g ①③⑦⑧⑪

242

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

64/39

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

148

New Zealand lamb* chops, herb-roasted baby potatoes & broccoli

Cotlete de miel din Noua Zeelandă, cartofi noi copti cu ierburile aromatice & broccoli*

Crispy Schnitzel

170/150/30/20g | 90/80/20g ①③⑩⑪

84/48

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

138/84

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*





TASTE OF HERITAGE
SOUL OF THE LEVANT

SHARKIA KEBAB

A SIGNATURE DISH
INSPIRED BY TRADITION,
PERFECTED BY TIME.

Tender beef & lamb kebab
slow-braised in a rich
tomato sauce with basil
& caramelized onion,
served in freshly baked
bread with roasted cherry
tomatoes, finished with
fragrant fresh herbs.

BOLD & AROMATIC

Slow-braised in a spiced
tomato sauce with fresh
basil & caramelized onion.

PERFECTLY GRILLED

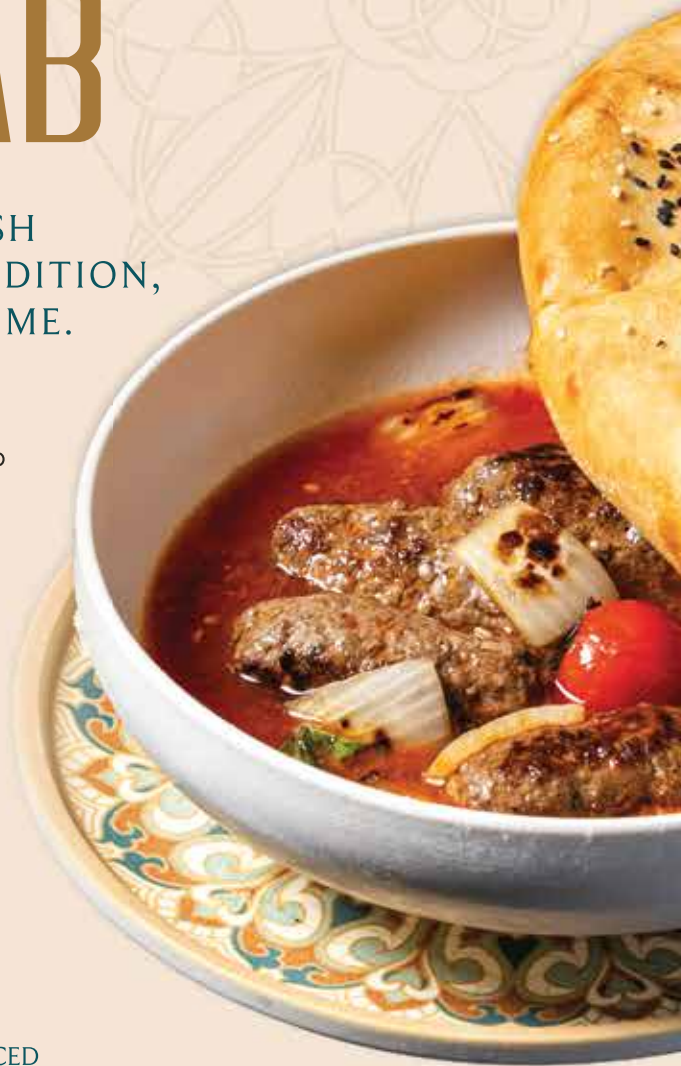
Chargrilled to perfection
for a smoky, rich flavor.

NOURISHING & BALANCED

Served in freshly baked
bread with roasted cherry
tomatoes and finished with
fresh herbs.

INSPIRED BY HERITAGE

A Levantine classic,
reimagined with care
and authenticity.



CHEF'S RECOMMENDATION
FOR YOUR FIRST VISIT

Sharkia Kebab

Beef & lamb kebab slow-braised in
spiced tomato sauce with basil &
caramelized onion, covered with
freshly baked flatbread.

75

*Rooted in tradition
Made to be shared*



ALONGSIDE



Sides & Sauces, perfect companions

SIDES
•
SAUCES



SIDES *Garnituri*

Oriental Rice 150g ①⑧⑪

Aromatic rice, vermicelli noodles, plump raisins & toasted pine nuts

Orez aromatic cu tăiței subțiri, stafide și muguri de pin prăjiți

32

Couscous 150g ①⑪

Fluffy couscous with vegetables, fresh coriander & parsley

Cușcuș cu legume, coriandru proaspăt și pătrunjel

32



Grilled Vegetables 200g ①

Bell pepper, zucchini, eggplant, mushrooms & red onion

Ardei gras, dovlecel, vinete, ciuperci și ceapă roșie

36



Mediterranean Purée 200g ⑦

Potato purée with butter, parsley, spring onion & Kalamata olives

Piure de cartofi cu unt, pătrunjel, ceapă verde și mășline Kalamata

34



Sweet Potato Fries 200g ⑪

Deep fried sweet fries* with salt

Cartofi prăjiți dulci aseasonați cu sare*

36



Baked Baby Potatoes 200g ⑦

Oven roasted baby potatoes & fresh thyme

Cartofi noi copti la cuptor și cimbru proaspăt

28



French Fries 150g ⑪

Deep fried fries* with salt

Cartofi prăjiți aseasonați cu sare*

32



Bread basket & olives 200/30g ①

Selection of stone-baked bread assorted with house-marinated olives

with lemon, coriander & chili

Selecție de pâine proaspăt coaptă servită cu mășline marinate

în lămâie, coriandru & ardei iute

26



Bread basket 200g ①

Selection of stone-baked bread

Selecție de pâine proaspăt coaptă

20



SAUCES *Sosuri*

Harissa Paste 30g ⑪

Fiery chili paste with roasted garlic, caraway & coriander

Pastă picantă de chili cu usturoi, chimen & coriandru

12



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

12



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, yogurt & olive oil

Emulsie de usturoi bătută cu maioneză, iaurt & ulei de măsline

9



Classic Sauces 30/30g ③⑦⑩⑪⑫

Ketchup & mayonnaise

Ketchup și maioneză

9





THE SWEET



A Sweet Levantine Ending

DESSERTS



DESSERT

Desert



MUST TRY

Sharkia Oriental Cake 120/60g ①③⑦⑧⑪

Pan-fried artisanal brioche with egg batter, citrus-spiced syrup, crispy kataif nest & halva ice cream* drizzled with acacia honey

Cozonac prăjit în tigăie cu ou, sirop infuzat cu citrice, cuib crocant de kataif și înghețată de halva stropită cu miere de salcâm

52



Knafe 220g ①⑦⑧⑪

Oven-baked kataifi pastry, sweet cheese, flavored sugar syrup & pistachio

Tăiței kataifi cu brânză dulce la cuptor, sos de zahăr aromatizat și fistic

56



Malabi 150g ①⑦⑧⑪

Rose water panna cotta, kataifi, vanilla, crushed pistachios & pomegranate

Panna cotta cu apă de trandafiri, tăiței kataifi, vanilie, fistic și rodie

39



Kataifi ice cream 200g ①③⑦⑧⑪

Vanilla ice cream*, cherry tomato jam, pistachio & crispy kataif

Înghețată de vanilie, dulceață de roșii cherry, fistic și kataif crocant*

39



Fondant 120/60g ①③⑦⑧⑪

Warm chocolate fondant* & vanilla ice cream*

Fondant de ciocolată și înghețată* de vanilie*

49



Baklava 40/40/40g ①⑦⑧⑪⑫

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

59



YOUR
NEXT STOP



ARISTOCOOL

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



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

Situat în incinta 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

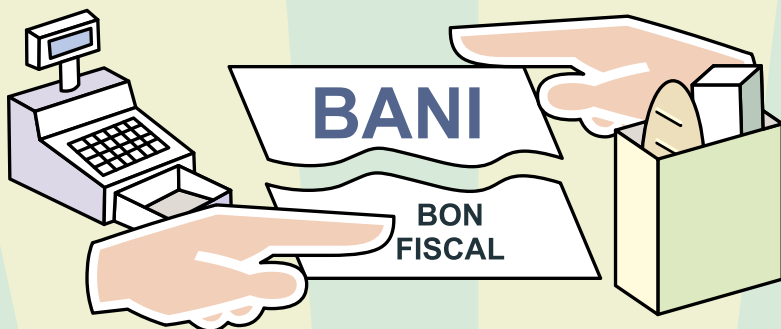
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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 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/Principalii 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

