



- FOOD MENU -
SHARKIA
East Mediterranean Cuisine



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

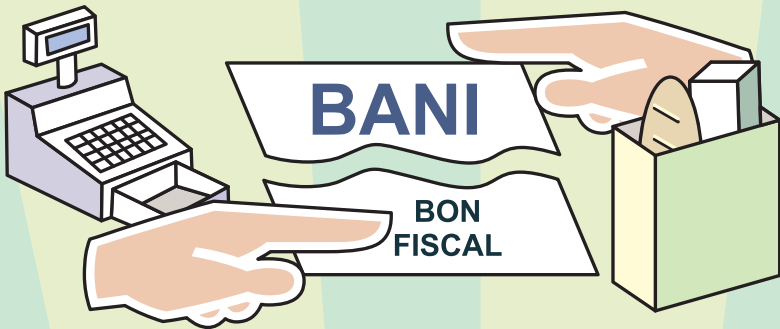
Dacă nu primești bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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/Principali alergeni alimentari:

- | | | | |
|----------------------|-----------------------|-----------------|---|
| ①gluten/gluten | ⑤peanuts/arahide | ⑨celery/țelină | 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.

16.04.2024

COLD STARTERS / APERITIVE RECI

East Mediterranean platter ①⑦⑧⑪

Hummus, babaganoush, labneh, tahini, fresh salad, dolma, sigara borek, Kalamata olives, falafel & flat bread 700g **85**
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 **25**
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 **25**
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 **30**
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 **60**
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 **70**
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, pine nuts, 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 **50**
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, pul prăjit, ierburi, harissa și semințe*

150/60g **40**

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 **35**

Eggplant Baladi ⑦⑪

Baked eggplant, feta cheese, spring onions, tahini, herb oil & pepperonata
Vânăță la cuptor, brânză feta, ceapă verde, pastă de susan, ulei de măsline cu ierburi & sos de ardei gras

300g **65**

Falafel ①⑧⑪

Fried herbed chickpea, mini tabouleh salad & tahini
Năut cu ierburi, servit cu mini tabouleh & pastă de susan

90/40g **40**

Sautéed prawns ②⑦

Black tiger prawns*, garlic, olive oil, cherry tomatoes 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 **35**

Mushroom ①⑦⑨

Classic cream of mushroom soup
Supă de ciuperci clasică

300g **35**



BAKERY / SPECIALITĂȚI

Beef Shawarma ①⑩

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

300/150g **65**

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

Chicken Shawarma ①③⑦

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

300/150g **55**

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

Lavash ①⑧⑪

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

250/150g **75**

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

Lamb bread ①⑧

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

400g **75**

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

Falafel Pita ①⑧⑪

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

350/150g **50**

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



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 **125**

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 **160**

Tenderloin ⑦⑨

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

170/150g **155**

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 **65**

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 **65**

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 **115**

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 **105**

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 **75**

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 **50**

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 **55**

Tăiței fini cataifi cu brânză dulce la cuptor

Baklava ①⑦⑧

Mix of walnut & pistachio baklava 180g **75**

Mix de baklava cu nuci și alune

Trio of halva ⑧

Pistachio, chocolate & almond 75g **30**

Halva cu fistic, halva cu ciocolată & halva cu migdale

Fondant ①③⑦⑧

Warm chocolate cake, chocolate sauce & vanilla ice cream 120/60g **45**

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

OUR COCKTAILS/COCKTAILURI SHARKIA 100 - 250 ml

Morocco Red

Havana 3y Rum, grenadine syrup, lemon juice, sugar syrup 40
Rom Havana 3y, sirop de grenadină, suc de lămâie, sirop de zahăr

Pink Flag

Gordon's Gin, Crème de Violette, lemon juice, orgeat syrup 40
Gin Gordon's, lichior de fructe, flori și plante, suc de lămâie, sirop de migdale

Q-Tea

Lillet Blanc, Gordon's gin, lemon juice, sugar syrup, soda water 45
Lillet Blanc, Gin Gordon's, suc de lămâie, sirop de zahăr, apă minerală

The 7th Sin

Jack Daniel's, espresso shot, tiramisu syrup 45
Jack Daniel's, espresso, sirop de tiramisu

Ocean Spritz

Gordon's Gin, Prosecco, curaçao liqueur, soda water 50
Gin Gordon's, prosecco, lichior din coajă de portocală, apă minerală

Jackie Brown

Absolut Vodka, vanilla syrup, milk, oreo 35
Vodka Absolut, sirop de vanilie, lapte, biscuiți oreo

CLASSIC COCKTAILS/COCKTAILURI CLASICE 100 - 250 ml

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, sparkling water 50
Aperol, prosecco, apă minerală

Negroni

Gordon's Gin, Campari, Martini Rosso 45
Gin Gordon's, Campari, Martini Rosso

Hugo

Elderflower Syrup, prosecco, lime, mint, soda water 50
Sirop de soc, prosecco, lămâie verde, mentă, apă minerală

Mojito

Havana 3y Rum, lime juice, mint, brown sugar, soda water 45
Rom Havana 3y, lămâie verde, mentă, zahăr brun, apă minerală

Espresso martini

Absolut Vodka, Kahlua, espresso shot 45
Vodka Absolut, Kahlua, espresso

Tom Collins

Gordon's Gin, lemon juice, sugar syrup, soda water 40
Gin Gordon's, suc de lămâie, sirop de zahăr, apă minerală

White Russian

Absolut Vodka, Kahlua, milk 40
Vodka Absolut, Kahlua, lapte

Cuba Libre

Havana 3y Rum, Coca-Cola, lime 45
Rom Havana 3y, Coca-Cola, lămâie verde

Irish coffee

Jameson, espresso shot, brown sugar, cream 45
Jameson, espresso, zahăr brun, frișcă

Long Island Ice Tea

Absolut Vodka, Havana 3y Rum, Gordon's Gin, Jose Cuervo Tequila, Triplu Sec, lemon juice, sugar syrup, Coca-Cola 60
Vodka Absolut, Rom Havana 3y, Gin Gordon's, Tequila Jose Cuervo, Triplu sec, suc de lămâie, sirop de zahăr, Coca-Cola



MOCKTAILS/COCKTAILURI FĂRĂ ALCOOL

Green Apple 170 ml

Lime, mint, brown sugar, green apple juice

Lămâie verde, mentă, zahăr brun, suc de mere

30

Sharkia Special 210 ml

Sprite, lemon, strawberry, mint

Suc de portocale, suc de piersici, sirop de grenadină

36

CHAMPAGNE/ȘAMPANIE

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

240

Bendis Nadir, Petro Vaselo

45

210



WHITE WINE/VIN ALB

150 ml

750 ml

La Plage, Rasova, Ro

35

165

Sauvignon Blanc, Lacerta, Ro

45

200

Crama Oprișor, Ro

40

190

Chardonnay Nocturne, Purcari, Md

45

200

Fetească Albă Bio, Lacerta, Ro

45

200

Tămâioasă Românească, 7ARTS, Ro

200

Pinot Grigio, Castel Firmian, It

195

Chardonnay, Lacerta, Ro

220

Rhein Riesling, Lacerta, Ro

200

Gewurtztraminer, Lechburg, Ro

240

Cuvee X, Lacerta, Ro

250

Solo Quinta, Recaș, Ro

300

RED WINE/*VINURI ROȘII*

150 ml 750 ml

La Plage, Rasova, Ro	40	180
Shiraz La Cetate, Crama Opișor, 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
Smerenie, Crama Opișor, Ro		500

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
Muse Day, Recas, Ro		300

SPIRITS/*BĂUTURI 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 Cane 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
Absolut Blue	30
Absolut Elyx	55
Tito's Handmade Vodka	40

Hennessy VS	48
Hennessy VSOP	80
Brancoveanu 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
Espolon Gold	45
Olmecca 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 200 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
Freshly squeezed grapefruit 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

prices are in lei and include vat.
prețurile sunt în lei și includ tva.

22042024

SHARKIA

East Mediterranean Cuisine





SHARKIA RESTAURANT

2-4 Luterană Street,
Bucharest

tasteofbucharest.ro