



2018-2019 CHRISTMAS & NEW YEAR BROCHURE

EVENTS TO REMEMBER

HOTELS DESIGNED TO SAY YES!

radissonblu.com/en/hotel-bucharest

Festive brunches

Opening hours: 12³⁰-16³⁰

2nd of December

9th of December

16th of December

Unlimited Drinks Packages:

Standard 230 lei – Sparkling wine/Prahova Valley wine: Sauvignon blanc and Cabernet Sauvignon/Ursus draught beer, soft drinks, coffee

Elite 245 lei – Sparkling wine/Bordeaux wine/Ursus draught beer, soft drinks, coffee

Premium 260 lei – Prosecco Valdo extra dry/Cameleon by Lacerta: red and white/Ursus draught beer, soft drinks, coffee

1st of January (330 lei/person)

Prosecco Valdo extra dry/red and white wine/
Ursus draught beer, soft drinks, coffee

Opening hours: 13⁰⁰-17⁰⁰



MENU HIGHLIGHTS

THE BEST FROM THE SEA

Marinated shrimps | octopus salad | mussels
Cured and smoked fish
Fresh oysters and much more...

TO START WITH...

Foie gras | vitello tonnato
"Boeuf" salad | pork in aspic
Rich cold mezze selection
International charcuterie and cheese
Terrine | Asian delights
and more...

HOT BUFFET

(Romanian & international)

Whole Christmas turkey
Roast beef with traditional spices
Lobster | veal | stew | duck
Live BBQ | rich selection of sides
and more...

THE SWEET TREAT

Indulge yourself with traditional and modern sweets!

SELECȚIE DIN MENIU

CE ESTE MAI BUN DIN MARE

Creveți marinați | salată de caracatiță | midii
Pește afumat
Stridii proaspete și multe altele...

ÎNCEPEM CU...

Foie gras | vitello tonnato
Salată "Boeuf" | porc în aspic
Selecție bogată de mezze reci
Mezeluri internaționale și brânzeturi
Terine | delicii asiatice
și altele...

BUFET CALD

(specialități românești și internaționale)

Curcan întreg de Crăciun
Friptură de vită la cuptor cu condimente tradiționale
Homar | carne de vitel | tochitură | rață
Live BBQ | selecție bogată de garnituri
și altele...

RĂSFĂȚ DULCE

Răsfățați-vă cu dulciuri tradiționale și moderne!

CHRISTMAS BRUNCH MENU HIGHLIGHTS

25TH OF DECEMBER 2018, 330 LEI/PERSON

12³⁰-17⁰⁰

THE BEST FROM THE SEA

Marinated shrimps | octopus salad | mussels
Cured and smoked fish
Fresh oysters and much more...

TO START WITH...

Beef steak tartar | foie gras
Vegetable antipasti | vitello tonnato
Rich mezze selection
International charcuterie and cheese
Terrine | pork in aspic
and more...

ASIAN DELIGHTS

Maki rolls and Asian style salads

HOT BUFFET

(Romanian and international)
Whole Christmas turkey
Herb marinated slow roasted Beef Sirloin
Lobster station | best of veal
Our famous curries | stew | all about duck
Live BBQ | rich selection of sides
and more...

THE SWEET TREAT

Indulge yourself with traditional
and modern sweets!





MENIU BRUNCH DE CRĂCIUN
25 DECEMBRIE 2018, 330 LEI/PERSOANĂ
12³⁰-17⁰⁰

CE ESTE MAI BUN DIN MARE

Creveți marinați | salată de caracatiță | midii
Pește afumat
Stridii proaspete și multe altele...

PENTRU ÎNCEPUT...

Tartar de vită | foie gras
Antipasto cu legume | vitello tonnato
Selecție bogată de mezze
Mezeluri și brânzeturi internaționale
Terine | porc în aspic
și altele...

DELICII ASIATICE

Rulouri Maki și salate în stil asiatic

BUFET CALD

(românesc și internațional)

Curcan întreg de Crăciun

Vită marinată cu verdețuri la cuptor | homar

Cele mai bune preparate din vițel

Sortimentele noastre faimoase de curry | tochitură | rață

Preparate la grătar | selecție bogată de garnituri
și altele...

DESERTURI

Delectați-vă cu dulciuri tradiționale și moderne!



SET MENU IN SHARKIA RESTAURANT

Hummus with sautéed minced lamb
Falafel with green tahini sauce
Chef's special fatoush
Quinoa tabbouleh with sautéed shrimps
Moutabel

Sharkia's special lentil soup
Smoked turkey breast

ORIENTAL MIXED GRILL

Lamb, beef, prawns, chicken, dorada
2 kind of sauces, vegetable garnish,
Duchesse potatoes

DESSERT

Modern meets traditional taste
Rosewater ruby chocolate mousse
and pistachio bavaroise cake

MENIU IN SHARKIA RESTAURANT

Hummus cu carne de miel
Falafel cu sos verde tahini
Salată specială fatoush
Quinoa tabbouleh cu creveți sotați
Moutabel

Supă de linte specială Sharkia
Piept de curcan afumat

MIX ORIENTAL DE PREPARATE LA GRĂȚAR

Miel, carne de vită, creveți, pui, doradă
2 feluri de sosuri, garnitură de legume
Cartofi duchesse

DESERT

Gustul modern întâlnește gustul tradițional
Mousse de ciocolată ruby cu aromă de trandafir
și bavaroise de fistic



⌚ OPENING HOURS
19⁰⁰-02⁰⁰

SHARKIA
East Mediterranean Cuisine

MENIU REVELION 2018-2019

360 LEI/PERSOANĂ,

1 PAHAR DE PROSECCO INCLUS @ ÎNTÂMPINARE

BUFFET IN SHARKIA GLASSHOUSE

STARTERS & SALAD:

Lobster & shrimps cocktail

Hummus, tabbouleh

Assorted cheese display with dry fruits

Parma ham with melon

Spicy carrots salad

Vitello tonnato, eggplant salad & tahini paste

Smoked salmon with horse radish sauce & capers

Bocconcini salad, avocado pesto,
cherry tomatoes

Pitta & focaccia

MAIN COURSE:

Steamed salmon with creamy sage sauce

Shrimps skewers with coconut peanut butter sauce

Pork Tenderloin steak with rosemary sauce

Smoked duck breast with Porto wine sauce

SIDE DISHES:

Duchesse potatoes

Basmati rice with fresh coriander

Glazed vegetables with date honey

DESSERT:

Rich selection of sweets

BUFET IN SHARKIA GLASSHOUSE

APERITIVE ȘI SALATE:

Cocktail de homari și creveți

Hummus, tabbouleh

Brânzeturi asortate cu fructe uscate

Șuncă Parma cu pepene

Salată condimentată de morcovi

Vitello tonnato, salată de vinete și pastă de susan

Somon afumat cu sos de hrean și capere

Salată cu bocconcini, sos pesto cu avocado,
roșii cherry

Pita și focaccia

FEL PRINCIPAL:

Somon la abur cu sos de salvie cremos

Frigăru de creveți cu sos de unt de arahide și cocos

Friptură din mușchi de porc cu sos de rozmarin

Piept de rață afumat cu sos de vin Porto

GARNITURI:

Cartofi duchesse

Orez basmati cu coriandru proaspăt

Legume glazurate cu sirop de curmale

DESERT:

Selecție bogată de dulciuri



PRIME NEW YEAR'S EVE MENU
31ST OF DECEMBER 2018

680 RON/PER PERSON
WELCOME WITH ONE GLASS OF CHAMPAGNE

 **OPENING HOURS**
19⁰⁰ - 02⁰⁰

MENIU REVELION PRIME STEAKS & SEAFOOD
31 DECEMBRIE 2018

680 RON/PERSONĂ
ÎNTÂMPINARE CU UN PAHAR DE ȘAMPANIE

 19⁰⁰ - 02⁰⁰

Miso spiced vegetables wonton
Bok choy | mushrooms

The French connection
Foie gras éclair | thyme macarons
roasted quince purée | marinated figs

Truffled wild rabbit consommé with its ravioli
pear | vegetables | baby corn

The elegant two
Scallops | Argentinean shrimps | black pudding
Butternut squash | black garlic

Lime “Beluga” sorbet

The best of veal

Tenderloin | tender cheeks | sweetbread | sweet potato purée
Baby vegetables | Cuvée rouge jus

OR

Fillet of turbot and wild Alaskan sockeye salmon
saffron sauce | baby vegetables | sweet potato purée

Goat cheese | morbier | beetroot | walnut | kumquat

Sweet & sour time

Pomegranate champagne jelly | heart of Gianduja mousse

Găluște Wonton cu legume condimentate și supă miso
Varză bok choy | ciuperci

Influențe frantuzești
Ecler cu foie gras | macarons cu cimbru
piure de gutui coapte | smochine marinate

Consommé de iepure sălbatic cu trufe și ravioli
pere | legume | porumb baby

Un duet elegant
Scoici St. Jacques | creveți argentinieni | budincă neagră
Dovleac plăcintar | usturoi negru

Sorbet de lămâie verde „Beluga”

Cele mai bune preparate din vițel
Mușchi | obraz | momițe | piure de cartofi dulci
Legume baby | sos de Cuvée roșu

SAU

File de calcan și somon sălbatic Alaskan sockeye
sos de șofran | legume baby | piure de cartofi dulci

Brânză de capră | brânză morbier | sfeclă roșie | nuci | kumquat

Moment dulce-acrișor

Jeleu de șampanie cu rodie | inima de mousse Gianduja

CAFFE CITTA NEW YEAR'S EVE MENU

31ST OF DECEMBER 2018

420 RON PER PERSON

INCLUDING 1 GLASS OF PROSECCO

@ WELCOME

Caffé
Città



OPENING HOURS

19⁰⁰ - 02⁰⁰

MENIU REVELION CAFFE CITTA

31 DECEMBRIE 2018

420 LEI/PERSOANĂ

INCLUSIV UN PAHAR DE PROSECCO

@ ÎNTÂMPINARE

ALL ABOUT DUCK

Carpaccio of home smoked duck breast

Foie gras terrine

Sweet chili apple chutney | mesclun leaves

Cappuccino of topinambur

Sautéed prawns

Pumpkin risotto

Crispy prosciutto | pumpkin seeds | parmesan

Limoncello sorbet

Duet of salmon & halibut

Chickpea purée | baby vegetables | micro greens

OR

Sous vide beef Tenderloin

Baby carrots | green asparagus | Romanesco

Gratin potatoes | Porto wine sauce

Delice of coffee & strawberry

Salty tiramisu cake

Strawberry ricotta - mozzarella mousse cake

TOTUL DESPRE RAȚĂ

Carpaccio din piept de rață afumat în casă

Terină de foie gras

Chutney de măr dulce picant | salată mesclun

Cappuccino de topinambur

Creveți sotați

Risotto cu dovleac

Prosciutto crocant | semințe de dovleac | parmezan

Sorbet de limoncello

Duet de somon și halibut

Piure de năut | legume baby | micro verdețuri

SAU

Mușchi de vită gătit sous-vide

Morcovi baby | sparanghel verde | Romanesco

Cartofi gratinați | sos din vin de Porto

Deliciu de cafea și căpșuni

Prăjitură tiramisu cu tentă sărată

Prăjitură cu mousse de ricotta și mozzarella

și topping de căpșuni



GINGER

SUSHI BAR & LOUNGE

GINGER NEW YEAR'S EVE MENU
31ST OF DECEMBER 2018

DELUXE MENU, 500 LEI/PERSON
INCLUDES 1 GLASS OF CHAMPAGNE @ WELCOME

 OPENING HOURS: 19⁰⁰ - 02⁰⁰

MENIU REVELION GINGER SUSHI BAR & LOUNGE
31 DECEMBRIE 2018

MENIU DELUXE, 500 LEI/PERSOANĂ
1 PAHAR DE ȘAMPANIE INCLUS @ ÎNTÂMPINARE

 19⁰⁰ - 02⁰⁰



FRESH OYSTERS

Oysters with ponzu sauce, ponzu foam, spring onion,
yuzu zest, black caviar

ASSORTED TARTS WITH WAKAME SALAD

Tuna, salmon, avocado, yellow tail with 5 spice sauce
and wakame salad

NIGIRI & SASHIMI SELECTION

Tuna, salmon and yellow tail

ASSORTED MAKI SPECIAL

Foie Gras with truffle sauce maki
Beef and eel rolls, crazy volcano roll

BLACK COD

Marinated black cod, carrot, shimeji mushroom,
green asparagus with harissa
Miso sauce and balsamic glaze

OR

TERIYAKI BLACK TIGER PRAWN

Wasabi potato purée, asparagus, carrot snow beans,
shimeji mushrooms, with lemon butter teriyaki sauce

SWEET ASIAN FLAVORS

Sweet sushi rolls
Matcha brownies with ruby chocolate mousse
Ginger macaron



STRIDII PROASPETE

Stridii cu sos ponzu, spumă ponzu, ceapă verde,
coajă de yuzu, caviar negru

TARTE ASORTATE CU SALATĂ DE ALGE WAKAME

Ton, somon, avocado, yellowtail cu sos cu 5 condimente
și salată de alge wakame

SELECȚIE DE NIGIRI ȘI SASHIMI

Ton, somon și yellowtail

RULOURI MAKI ASORTATE

Maki cu foie gras și sos de trufe
Rulouri cu vită și anghilă, rulouri „vulcan”

COD NEGRU

Cod negru marinat, morcovi, ciuperci shimeji,
sparanghel verde cu harissa

Sos miso și glazură de oțet balsamic

SAU

CREVEȚI BLACK TIGER CU SOS TERIYAKI

Piure de cartofi cu wasabi, sparanghel, morcovi, păstăi
de mazăre, ciuperci shimeji, cu sos teriyaki cu unt și lămâie

AROME DULCI DIN ASIA

Rulouri sushi dulci

Negrese cu matcha și spumă de ciocolată ruby
Macarons cu ghimbir



NEW YEAR'S BRUNCH
1ST JANUARY 2019
330 LEI/PERSON

BRUNCH 1 IANUARIE 2019
330 LEI/PERSOANĂ



🕒 OPENING HOURS
13⁰⁰ - 17⁰⁰

MENU HIGHLIGHTS

FIRST AID HANGOVER TREAT TO START...

Rich seafood selection

Charcuterie and cheese station

Pickled & marinated vegetables

Belgian pâté, stuffed deviled eggs

Thai chicken with glass noodles salad

Gravlax salmon with honey mustard sauce

Vittello tonnato, spicy roast beef salad

Mezze selection, salad bar

Beef tartar with bloody mary dip
and more...

HOT BUFFET

Lobster with beurre blanc sauce and creamy potatoes

Mixed grill from our live grill

Duck pancakes, thai seafood curry, coriander rice

Lamb stew with silver onions and potato

Cabbage rolls with minced meat

Pasta, roast beef, roasted potato
and more...

SWEET DELIGHTS, RICH SELECTION OF SWEETS

Crêpes Suzette

Ice Cream

Belgian waffles



SELECȚIE DIN MENU

PRIMUL AJUTOR PENTRU MAHMUREALĂ...

Selecție bogată de fructe de mare

Selecție de mezeluri și brânzeturi

Legume murate și marinate

Pâté belgian, ouă umplute

Pui Thai cu salată de tăiței transparenți

Somon gravlax cu sos de muștar și miere

Vittello tonnato, salată cu vită picantă la cuptor

Platou mezze, bar de salate

Tartar de vită și sos cu bloody mary
și altele...

BUFET CALD

Homar cu sos alb de unt și cremă de cartofi

Preparate variate pregătite pe loc pe grătarul nostru

Clătite cu rață, curry cu fructe de mare, orez cu coriandru

Tocană de miel cu ceapă argintie și cartofi

Sarmale

Paste, friptură de vită la cuptor, cartofi la cuptor
și multe altele...

DELICII DULCI, SELECȚIE BOGATĂ DE DULCIURI

Crêpes Suzette

Înghețată

Gaufre belgiene



RESTAURANTS' FESTIVE SEASON SCHEDULE

OPEN

SHARKIA
East Mediterranean Cuisine

24th to 30th of December: 11³⁰ - 23³⁰
31st of December: lunch 11³⁰ - 17⁰⁰,
NYE dinner 19⁰⁰ - 02⁰⁰

prime
STEAKS & SEAFOOD

NYE dinner 31st of December 19⁰⁰ - 02⁰⁰

**Caffé
Città**

24th to 30th of December: 11³⁰ - 23³⁰
31st of December: lunch 11³⁰ - 17⁰⁰,
NYE dinner 19⁰⁰ - 02⁰⁰

GINGER
SUSHI BAR & LOUNGE

31st of December NYE dinner 19⁰⁰ - 02⁰⁰
open on 1st of January from 12³⁰ to 00⁰⁰

CLOSED

From January 3rd to January 7th Sharkia Restaurant and Park Inn breakfast will be closed. Breakfast for Park Inn guests for this period will be served in Radisson Blu/Dacia Felix Restaurant.

22nd to 30th of December
1st to 13th of January

17th to 30th of December
2nd to 6th of January





OCEAN'S NINETEEN CASINO NYE PARTY

On 31st of December, join Ocean's nineteen New Year's Eve party organized at Mezzanine floor.
It will be a Casino party organized by the date.

ACCESS TICKET:

440 LEI/PERSON access to the party and unlimited drinks
22:00-04:00

640 LEI/PERSON access to the party,
buffet 22:00-02:00 and unlimited drinks 22:00-04:00.

840 LEI/ PERSON acces to the VIP area with table seating,
plate menu, selected drinks unlimited 22:00-04:00.

10% discount offer valid until 1st of December.

10% discount offer for 10 or more tickets.

Prior reservation is mandatory.

Details and bookings at

Vlad Mihălăchioiu +40 749 472 687

ACCESS TICKET FOR HOTEL GUESTS:
390 LEI/PERSON.

OCEAN'S NINETEEN PETRECERE REVELION CASINO

În data de 31 decembrie, vă invităm să vă alăturați petrecerii de revelion Ocean's nineteen, organizată la Mezzanine.
Acesta va fi un Casino party organizat de the date.

BILET DE ACCES:

440 LEI/PERSOANĂ acces la petrecere și băuturi
nelimitate 22:00-04:00

640 LEI/PERSOANĂ acces la petrecere,
bufet 22:00-02:00 și băuturi nelimitate 22:00-04:00.

840 LEI/PERSOANĂ acces la zona VIP cu masă, meniu,
băuturi selectate nelimitate 22:00-04:00.

Reducere de 10% valabilă până la 1 decembrie.

Reducere de 10% pentru 10 sau mai multe bilete.

Rezervarea prealabilă este obligatorie.

Detalii și rezervări la

Vlad Mihălăchioiu +40 749 472 687

BILET DE ACCES PENTRU CLIENȚII HOTELULUI:
390 LEI/PERSOANĂ.

CONTACT

BOOKINGS AT
INFO.BUCHAREST@RADISSONBLU.COM
AND +40 21 311 9000

For all offers:
Blu Benefits, Luxury and Lifestyle Gourmet discounts are eligible.

Pentru toate ofertele:
Se aplică reduceri Blu Benefits, Lifestyle și Luxury Gourmet.

RADISSON BLU HOTEL, BUCHAREST

Calea Victoriei Street No. 63 - 81, District 1, Bucharest, 010065
+40 21 311 9000 | info.bucharest@radissonblu.com | radissonblu.com/hotel-bucharest