

SO MUCH

JOY AND LAUGHTER  
AT BLU THIS FESTIVE SEASON

TO LOOK  
FORWARD TO

FEEL THE DIFFERENCE  
[radissonblu.com/hotel-bucharest](https://radissonblu.com/hotel-bucharest)





# CELEBRATE

YOU BRING THE ENERGY,  
WE'LL BRING THE MAGIC

Memorable, stylish and purposeful, Radisson Blu has all the ingredients to make your festive season extra special.

Live music, wine pairings, champagne, decorations and a large diversity of festive menus – we have the perfect festive packages to meet your desires. Our Chefs brought together the flavors of all our restaurants, in tasty and authentic menus.

# IN STYLE

## FESTIVE BRUNCH MENU HIGHLIGHTS

24<sup>TH</sup> OF NOVEMBER & 8<sup>TH</sup> | 15<sup>TH</sup> | 22<sup>ND</sup> OF DECEMBER 2019

255 LEI/PERSON\*

### TO START WITH...

The best from the sea

*Fructe de mare*

Marinated shrimps

*Creveți marinați*

Green mussels

*Midii*

Fresh oysters

*Stridii*

Traditional:

“Boeuf” salad, porc in aspic, toba,  
leber

*Salată “Boeuf”, porc in aspic, tobă,  
leber*

Oriental mezze

*Mezze orientale*

International:

Beef tartar

*Tartar de vită*

Foie gras terrine with brioche

*Terină de foie gras*

Sushi

*Sushi*

Nacho station

*Stație de nachos*

International charcuterie and  
cheese selection

*Mezeluri și brânzeturi internaționale*

Salad bar

*Bar de salate*

### HOT BUFFET

(Romanian & International)

Whole Christmas turkey (carving)

*Curcan întreg*

Lobster station with butter sauce

*Stație de homar*

Lobster bisque soup

*Supă de homar*

Tokitura/polenta

*Tochitură cu mămligă*

Pasta station

*Stație de paste*

Pizza

*Pizza*

Fresh from the grill dishes

*Preparate de pe grătar*

### DESSERT

Dessert buffet with ice cream  
station and crêpes station

*Buțet de deserturi, stație de  
înghețată și clătite*

\*Price for adults: 255 Lei/person;

Price for teenagers 12-18 years: 200 Lei/person;

Price for kids 6-12 years: 100 Lei/person;

Kids under 6 years – free of charge;

For groups with more than 10 persons, we offer 10% discount.



# — NOW IS THE TIME

The festive lights of this winter season will be lit, at Radisson Blu Hotel.

Our festive food selection will dazzle your senses and entice your taste buds. Featuring exciting ingredients and creative twists, our Chefs know for sure the secret of creating perfect events! Just the thing you need to make yourself say "wow" — and mean it.

The festive dinner setup in all our restaurants will come with especially picked **tablecloths, chairs and decorations** that'll set the mood for this special celebration.

Our decorations and the twinkling lights will shine their charm and will make your celebration glow. From festive sounds and music to ambiance, from mesmerizing lighting decorations to gorgeous little details - you will have an unforgettable experience.

# TO MAKE A WISH —



## CHRISTMAS BRUNCH MENU, 25<sup>TH</sup> DECEMBER 2019

390 lei/PERSON\*

### ROMANIAN TRADITIONAL

Traditional Romanian pork specialties

*Specialități tradiționale românești*

Romanian cheese

*Brânzeturi românești*

### SEAFOOD BUFFET

Marinated shrimps

*Creveți marinați*

Fresh oysters

*Stridii proaspete*

Hot smoked salmon with

horseradish sauce

*Somon afumat cu sos de hrean*

### FROM ITALY WITH LOVE

Vitello tonnato

*Fâșii de vițel cu sos de ton*

Vegetable antipasti

*Antipasti de legume*

### THE FINE TOUCH

Beef tartar

*Tartar de vită*

Foie gras terrine with chutney

*Terină de foie gras cu chutney*

### ALL TIME FAVORITES

Hummus

Tabouleh

Babaghanoush

Asian delights

Sushi

Tempura vegetables

*Legume tempura*

### HOT BUFFET (RO & INT)

Lobster bisque

*Supă de homar*

Lobster tail

*Coadă de homar*

Roast beef

*Vită la cuptor*

Tiger shrimps a la plancha

*Creveți pe plită*

Tokitura/Sarmale/Polenta

Veal flambé

*Vițel flambat*

Basmati rice

*Orez basmati*

BBQ pork spare ribs

*Coaste de porc*

Turkey

*Curcan*

### DESSERT BUFFET

Selection of festive desserts

*Deserturi festive*

Chocolate fountain

*Fântână de ciocolată*

Fruity tempura

*Tempura de fructe*

\*Price for adults: 390 Lei/person;  
Price for teenagers: 12-18 years: 300 Lei/person;  
Price for kids 6-12 years: 150 Lei/person;  
Kids under 6 years – free of charge;  
For groups with more than 10 persons, we offer 10% discount.

## NEW YEAR'S EVE DINNER MENU

700 LEI/PERSON

Live music

Wine and non alcoholic drinks included

Champagne glass at midnight

### Amuse bouche

Yuzu cured salmon | tofu cream

*Somon marinat în yuzu | cremă de tofu*

Guinea fowl and foie gras terrine  
with Black Moss

Red berry champagne jelly |  
quince purée | quince sorbet |  
foie gras & thyme macaron

*Terină de bibilică și ficat de rață cu  
alge de mare*

*Jeleu de fructe roșii de pădure și  
șampanie | piure și sorbet de gutui |  
macaron cu ficat de rață și cimbru*

Goat cheese and quinoa  
wild mushrooms | kaki chutney |  
walnuts | roasted apple

*Brânză de capră și quinoa*

*Ciuperci de pădure | dulceață picantă  
de kaki | miez de nucă | mere coapte*

### Sorbetto

Aperol Spritz

Duo of Monkfish & tiger prawns  
Black Forest ham | green asparagus  
| black risotto | saffron sauce

*Duo de creveți tiger și pește pescar |  
șparanghel | risotto cu cerneală de  
sepie | sos de șofran |  
șuncă "Pădurea Neagră"*

Local Black Angus beef tenderloin  
parsnip purée | kumquats | dark  
chocolate sauce

*Mușchi de vită Black Angus*

*crescută local*

*Piure de păstârnac | kumquats |  
sos de ciocolată neagră*

### Truffled taleggio

toasted almonds | sautéed grapes

*Taleggio cu trufe*

*migdale coapte | struguri*

Spiced New Year's romance  
Chili beetroot red velvet with  
mango and passion fruit cheese  
cream cake

*Prăjitură Red Velvet cu chili și cremă  
de brânză cu mango și fructul  
pasiunii*



## NEW YEAR'S EVE DINNER MENU

760 LEI/PERSON

Unlimited drinks package from 20:00 to 2:00

Live music – DJ

Assorted tartar

Tuna, salmon, yellowtail and avocado  
with five-spice sauce

*Ton, somon, yellowtail și avocado cu sos  
five-spice*

OR

Rock shrimps

Deep fried shrimps with dynamite sauce

*Creveți prăjiți cu sos dynamite*

\*\*\*

Mixed robatayaki

Salmon, chicken, beef

*Somon, pui, vită*

\*\*\*

Nigiri & sashimi selection

Tuna, salmon and yellow tail

*Ton, somon și yellowtail*

&

Assorted special rolls

Dragon roll

Midnight roll

Lava roll

Duo of Jumbo shrimps & scallops

*Duo de creveți Jumbo & scoici Saint Jacques*

Jumbo shrimp, scallops, carrot, shimeji mushroom, pumpkin purée  
green asparagus with spicy miso sauce and balsamic glaze

*Creveți Jumbo, scoici Saint Jacques, morcov, ciuperci shimeji, piure de dovleac  
și sparanghel verde cu sos miso și reducție de balsamic*

OR

Giudara marinated cod, carrot, shimeji mushroom, green asparagus,  
wasabi mashed potatoes with harissa miso sauce and balsamic glaze

*cod marinat, morcov, ciuperci shimeji, sparanghel verde, piure de cartofi cu  
wasabi și sos miso cu reducție de balsamic*

\*\*\*

Sweet Asian flavors

Matcha daquoise with raspberry cake

Prajitură Daquoise cu matcha și zmeură

– Soft drinks & juices

– Johnnie Walker Black Label whisky, Smirnoff Black vodka, Tanqueray gin, Captain

Morgan rum, Bailey's Irish cream, Aperol

– La Plage, Rasova white and red wine

– Ursus Beer





## NEW YEAR'S EVE DINNER MENU

500 LEI/PERSON

Live music

2 glasses of prosecco included welcome & midnight

Still and sparkling water included

Homemade cured salmon  
avocado mousse | caviar | root  
vegetables ratatouille

*Somon crud marinat în casă  
spumă de avocado | caviar |  
ratatouille de rădăcinoase*

\*\*\*

Fresh tagliatelle nero di sepie |  
shrimps | cherry tomatoes |  
saffron sauce

*Tagliatelle proaspete cu cerneală  
de sepie | creveți | roșii cherry |  
sos de șofran*

Halibut file

Romanesco purée | peas & baby carrot | lobster sauce | micro cress  
salad

*File de halibut*

*piure de conopidă Romanesco | mazăre & morcov baby | sos de homar |  
salată de micro ierburi*

\*\*\*

Tender duck breast

Baked baby beetroot | asparagus | pumpkin purée with nutmeg |  
Marsala and blackberry sauce

*Piept de rață*

*Sfeclă roșie baby coaptă | sparanghel | piure de dovleac cu nușoară |  
sos Marsala cu mure proaspete*

\*\*\*

Limoncello and strawberry mousse cake

*Tort cu mousse de limoncello și căpșuni*





## NEW YEAR'S EVE DINNER MENU

380 LEI/PERSON

Still and sparkling water included  
Welcome & midnight prosecco glass

Hummus with pine seeds and extra virgin olive oil  
*Humus cu muguri de pin și ulei de măsline extravirgin*

Falafel with green herbs tahini sauce  
*Falafel cu sos din semințe de susan și verdețuri*

Chef's special Fattoush salad with Chinese cabbage and kale  
*Salată fattoush cu varză chinezească și kale*

Quinoa Tabbouleh with Sea Bass Ceviche  
*Salată de pătrunjel cu quinoa și cubulețe de seabass marinat*

Babaganoush with tahini, lemon and fresh mint  
*Salată din vinete coapte cu pastă de susan, lămâie & mentă*

\*\*\*\*\*


Sharkia's special recipe of red lentil soup  
*Supă cremă de linte roșie – rețeta specială Sharkia*

Smoked duck breast & herbs crostini  
*Piept de rață afumat & crutoane cu ierburi*

Surf & Turf with a twist  
Beef medallion, scallops and baked shrimp with green asparagus, pearl vegetables, potato basket, Porto wine sauce and Bernaise sauce  
*Mix din muschi de vită, scoici Saint Jacques, crevești coți, servit cu sparanghel verde, perle de legume, coșuleț din cartofi, reducție de vin de Porto și sos Béarnaise*

\*\*\*\*\*

Salty caramel chocolate bavaroise with pomegranate jelly  
*Bavarois de ciocolată cu caramel sărat și jeleu de rodie*

 opening hours  
20:00-01:00





## NEW YEAR'S EVE BUFFET MENU, SHARKIA GLASSHOUSE

500 LEI/PERSON, open buffet from 20:30-01:00

Still and sparkling water included

Welcome prosecco glass & midnight prosecco glass

### BUFFET

#### STARTERS & SALAD

Quinoa salad with shrimps & avocado

*Salată cu quinoa, creveți și avocado*

Hummus, tabbouleh

Assorted cheese display with dry fruits

*Platou de brânzeturi cu fructe uscate*

Parma ham with melon

*Șuncă de parma cu pepene galben*

Spicy carrots salad

Salată picantă de morcov

Vitello tonnato

*Fâșii de vițel cu sos de ton*

Moutable salad

*Salată Moutable*

Gravlax with honey mustard dip

*Somon marinat cu sos de muștar cu miere*

Classic Caprese

*Salată Caprese*

Pita & focaccia

### MAIN COURSE

Baked salmon with Teriyaki Sauce

*Somon la cuptor cu sos Teriyaki*

Oriental seafood medley

*Fructe de mare în stil oriental*

Pork Tenderloin wrapped in prosciutto and black pepper

*File de porc în prosciutto cu piper negru și sos de muștar cu boabe*

Smoked duck breast with Porto wine sauce

*Piept de rață afumat cu sos de vin de Porto*

### SIDES

Pommes macaire

*Cartofi macaire*

Basmati rice with fresh coriander

*Orez basmati cu coriandru proaspăt*

Roasted vegetables with oriental spices

*Legume coapte cu condimente orientale*

### DESSERT

Buffet with sweets

*Bufet cu deserturi*





---

# BLA LOUNGE BAR

Countdown begins to say 'Goodbye 2019' and 'Welcome 2020'! Let's make it unforgettable and celebrate New Year's Eve in our stylish Bla Lounge Bar with good music, cocktails and bubbles!

Don't forget your dancing shoes!

PACKAGE OF 100 LEI/PERSON INCLUDES:

- New Year's Eve DJ Set and entertainment;
- lights show;
- midnight countdown & prosecco;

\*Free entrance when booking a table in the bar or a festive dinner in one of our restaurants.

Table reservation when buying a bottle of champagne, from our bar.

# MUSIC & COCKTAILS

---



## OCEAN'S 20 NEW YEAR'S EVE CASINO PARTY

On 31<sup>st</sup> of December, join Ocean's 20 New Year's Eve party organized in Atlas Ballroom, at Mezzanine floor. It will be a Casino party organized by the date.

### ACCESS TICKET:

**850 LEI/PERSON** access to the party that includes:  
open buffet, open bar in self service system,  
dedicated area for food in standing system  
(open bar available from 22:00 to 04:00)

Tables available for 4/6/8/10/12 persons.

To reserve a table there is an additional cost of 250 RON per person (credit for premium drinks)

### SPECIAL OFFERS FOR ACCOMODATION:

**Radisson Blu Hotel, Bucharest:** 600 Lei + 6% taxes including breakfast for 2 persons and late check out at 14:00

**Park Inn by Radisson Bucharest Hotel & Residence:**  
450 Lei + 6% taxes including breakfast for 2 persons and late check out at 14:00

Details on Ocean's 20 event facebook page and bookings at Vlad Mihălăchioiu +40 749 472 687

## OCEAN'S 20 PETRECERE REVELION CASINO

În data de 31 decembrie, vă invităm să vă alăturați petrecerii de revelion Ocean's 20, organizată în ballroomul Atlas, la Mezzanine. Acesta va fi un Casino party organizat de the date.

### BILET DE ACCES:

**850 LEI/PERSOANĂ** accesul la petrecere care include:  
open buffet, open bar în sistem self service,  
zonă dedicată pentru mancare în sistem standing  
(open bar disponibil în intervalul 22:00-04:00)

Mese disponibile 4/6/8/10/12 persoane.

Pentru a rezerva o masă se percepe un cost suplimentar de 250 RON/persoană (credit pentru băuturi premium)

### PREȚURI SPECIALE PENTRU CAZARE:

**Radisson Blu Hotel, Bucharest:** 600 Lei + taxe 6% (include micul dejun pentru 2 persoane și late check out ora 14:00)

**Park Inn by Radisson Bucharest Hotel & Residence:**  
450 Lei + taxe 6% (include micul dejun pentru 2 persoane și late check out ora 14:00)

Detalii pe pagina de eveniment Ocean's 20 și rezervări la Vlad Mihălăchioiu +40 749 472 687





## NEW YEAR KICK OFF BRUNCH, 1<sup>ST</sup> OF JANUARY 2020

390 LEI/PERSON\*

### FIRST AID HANGOVER

TREAT BUFFET - SNEAK PEEK

Poached egg muffin

*Brioșă cu ou poșat*

Savory French toast with fried egg

*French toast cu ou prăjit*

Virgine Bloody Mary shooter

*Bloody Mary fără alcool*

The best from the sea

A rich selection of seafood, oysters, smoked and gravled fishes, shrimps, mussels and more.

*Bufet cu fructe de mare, stridii, pește afumat și marinat, creveți, midii și multe altele*

### ROMANIAN

TRADITIONAL CORNER

Mezze selection – Taste of Sharkia

*Selecție de mezze – Preparate din restaurantul Sharkia*

International:

Beef tartar with Bloody Mary dip

*Tartar de vită cu sos Bloody Mary*

Foie gras terrine

*Terină de foie gras*

Ginger maki selection

*Selecție de maki din restaurantul*

*Ginger*

Antipasti di verdure

*Antipasti de legume*

International charcuterie and cheese selection

*Mezeluri și brânzeturi internaționale*

### HOT BUFFET

Whole slow roasted beef steamship (whole leg)

*Pulpă de vită*

Lobster | lamb shoulder | mixed grill | mediterranean fish selection

*Homar, miel, mix grill, pește Mediteranean*

Pasta & pizza | classic duck pancakes | Chef's curry selection

*Pizza și paste, clătite cu carne de rață, curry de diferite tipuri*

### DESSERT

Selection of sweets

Mini donuts

*Mini Gogoși*

Ice Cream

Crêpe Suzette

...and more.

\*Price for adults: 390 Lei/person; Price for teenagers 12-18 years: 300 Lei/person;  
Price for kids 6-12 years: 150 Lei/person; Kids under 6 years – free of charge;  
For groups with more than 10 persons, we offer 10% discount.

# RESTAURANTS' FESTIVE SEASON SCHEDULE

## OPEN

## CLOSED

**SHARKIA**  
East Mediterranean Cuisine

31<sup>st</sup> of December: lunch 11<sup>30</sup> - 18<sup>00</sup>  
New Year's Eve dinner: 20<sup>00</sup> - 01<sup>00</sup>

**prime**  
STEAKS & SEAFOOD

31<sup>st</sup> of December: 20<sup>00</sup> - 01<sup>00</sup>

25-30<sup>th</sup> of December  
1-4<sup>th</sup> of January

**Caffé  
Città**

31<sup>st</sup> of December:  
Breakfast: 6<sup>30</sup> - 10<sup>30</sup>  
Lunch: 12<sup>00</sup> - 18<sup>00</sup>  
New Year's Eve dinner: 20<sup>00</sup> - 01<sup>00</sup>

**GINGER**  
SUSHI BAR & LOUNGE

31<sup>st</sup> of December:  
Lunch: 12<sup>30</sup> - 15<sup>00</sup>  
New Year's Eve dinner: 20<sup>00</sup> - 02<sup>00</sup>

25-30<sup>th</sup> of December  
1-4<sup>th</sup> of January

Blu Benefits discounts apply for all festive offers; Luxury and Lifestyle Gourmet discounts are eligible ONLY for Festive Brunches, Christmas Brunch and New Year's Brunch on 1<sup>st</sup> of January 2020.

*Se aplică reduceri Blu Benefits pentru toate ofertele festive; Lifestyle și Luxury Gourmet DOAR pentru brunchurile festive, brunch-ul de Crăciun și cel de pe 1 Ianuarie 2020.*



**Radisson Blu Hotel, Bucharest**

Calea Victoriei Street, No. 63 - 81, 010065 Bucharest, Romania

T: +40 21 311 9000 F: +40 21 313 9000

[info.bucharest@radissonblu.com](mailto:info.bucharest@radissonblu.com)

[radissonblu.com/hotel-bucharest](https://radissonblu.com/hotel-bucharest)

.....