ARISTOCOOL

MENU

GREAT FOOD.
GREAT MOOD.

Aristocratic kitchen.
Cool company.

• • •

ARISTOCOOL

SOCIAL KITCHEN · COCKTAIL ROOM

CALEA VICTORIEI 63-81

• CONTEMPORARY •

GREAT FOOD. GREAT MOOD.

Aristocratic kitchen. Cool company.

Aristocool is three ideas at one address — a social kitchen, a cocktail room, a lobby bar. The three don't compete. They take turns.

Aristocool înseamnă trei idei la aceeași adresă — o bucătărie socială, o cameră de cocktailuri, un lobby bar. Cele trei nu concurează. Se etalează pe rând.

A	&	C
ARISTOCRATIC	**MEETS**	**COOL**
Palace-grade ingredients. Considered technique.	Aristocratic on the plate. Cool at the table. Both, always.	Bar hands. A wink. Wagyu in a sandwich, on purpose.
Ingrediente alese cu rafinament. Tehnică atentă.	*Aristocratic în farfurie. Relaxat la masă. Mereu amândouă.*	*Măiestrie în pahar. Șarm în fiecare gest. Wagyu în sandviș, intenționat.*

Three chapters. Day, night and everything in between.

Trei capitole. Zi, noapte și tot ce e între ele.

I THE LONG LUNCH • *afternoons*

Bites, salads and lunch plates.

Fast & Fabulous snacks, salads and sandwiches, warm plates for the long afternoon.

Gustări, salate și preparate de prânz: snackuri Fast & Fabulous, salate, sandvișuri și preparate calde pentru după-amiezi lungi.

II THE DINNER ROOM • *evenings*

Starters, pasta, pizza and mains.

Dinner as it should be: pizza on a 48-hour dough, pasta made to order, plates from the grill.

Cina așa cum trebuie: pizza pe aluat de 48 de ore, paste la comandă, preparate de pe grătar.

III ROUND THE CLOCK • *all day*

The standing menu. Bar bites to big plates.

Snacks with your afternoon cocktail, a wagyu katsu sando with the last one. The same menu, all day.

Gustări lângă cocktailul de după-amiază, un wagyu katsu sando lângă ultimul. Același meniu, toată ziua.

FOOD MENU

01

Bites & appetizers

small plates, big personality

gustări și aperitive · porții mici, personalitate mare



ARISTOCOOL

SOCIAL KITCHEN · COCKTAIL ROOM

CALEA VICTORIEI 63-81



01 · BITES AND APPETIZERS

Fast & Fabulous

Ready before your cocktail is • Gata chiar înaintea cocktailului tău

Wings of Desire (Crispy chicken) 65

Sticky BBQ, zero regrets. • BBQ lipicios, zero regrete.

Crispy chicken wings, BBQ sauce
Aripioare pui crocante, sos BBQ
290 g • (1)(3)

Corn Ribs, No Bones About It (Corn ribs) 45

Eat with your hands. We won't tell. • Mănâncă cu mâna. Nu spunem nimănui.

Corn ribs (180 g), Aristocool special seasoning, sriracha mayo (40 g), lime & coriander
Coaste porumb prăjite, condimente, maioneză sriracha, lime, coriandru
240 g • (1)(3)(5)(6)(8)(10)(11)

Olives Gone Wild (Olive ascolane) 39

Breaded, fried, a little spicy. As olives should be. • Pane, prăjite, puțin picante. Exact cum trebuie.

Breaded green olives stuffed with meat (Ascoli style 180g) harissa sauce (40g), Maldon salt
Măsline verzi umplute cu carne (stil Ascoli), pane, sos harissa și sare Maldon
220 g • (1)(3)(5)(7)(8)

HOUSE PICK · RECOMANDAREA CASEI

Jalapeño Poppers, Hot Take (Jalapeño popper) 65

Cheese inside, drama outside. • Brânză înăuntru, dramă pe dinafară.

Cheese-stuffed jalapeños (210g), sour cream (40g) • *Ardei jalapeño, brânză, smântână*
270 g • (1)(3)(7)

Fritto Misto, Sea You Later (Fritto misto) 75

The sea, deep-fried and fabulous. • Marea, prăjită și fabuloasă.

Battered octopus (50 g), Patagonian baby squid (40 g) & prawns (35 g), lime
Caracatiță, baby calamar din Patagonia și creveți în aluat crocant, lime
150 g • (1)(2)(4)(14)

Bourekakia, Bestie (Bourekakia) 55

Crispy outside, soft inside. • Crocante pe dinafară, moi înăuntru.

Pumpkin spring rolls (125 g), tzatziki (40 g), thyme & maple syrup, sesame seeds
Rulouri crocante cu dovleac, tzatziki, cimbru, sirop de arțar și susan
180 g • (1)(3)(5)(7)(8)(11)

Dates, But Make It Gorgonzola 45

Sweet, salty, a little complicated. • Dulce, sărat, puțin complicat.

Medjool dates (60 g), Gorgonzola crème (30 g), Maldon salt, chilli flakes, crumbled sweet nuts, thyme maple syrup & cress salad
Curmale Medjool, cremă de gorgonzola, sare Maldon, fulgi de chilli, nuci dulci, sirop de arțar cu cimbru și creson
120 g • (5)(7)(8)(11)

01 · BITES AND APPETIZERS

Starters

Small plates, big personality • Antreuri

Pistachio arancini — 55

Sicily called. We answered. • Sicilia a sunat. Noi am răspuns

Smoked scamorza & Iranian pistachio stuffed arancini (85 g), Parmesan sauce, saffron sauce

Scamorza afumată și fistic iranian, sosuri de parmezan și șofran

110 g • 1 3 5 7 8 9 12

Sicilian red prawn carpaccio* — 195

THE STORY · POVESTEA

Mazara red prawn • Creveți roșii de Mazara

Chefs call it the red gold of the Mediterranean. Wild-caught off Mazara del Vallo, Sicily, 400–800 metres deep, where cold, dark water makes it naturally sweet, almost buttery. We serve it raw, with finger lime and truffle: the purest way to taste it.

Bucătarii îl numesc aurul roșu al Mediteranei. Pescuit sălbatic în largul orașului Mazara del Vallo, Sicilia, la 400–800 de metri adâncime, unde apa rece și întunecată îl face dulce în mod natural, aproape untos. Îl servim crud, limetă caviar și trufe: cel mai pur mod de a-l gusta.

Barely touched. Truffle for weight, finger lime for lift.

Abia atins. Trufe pentru profunzime, limetă caviar pentru prospețime.

Smashed Sicilian red prawns (90 g), finger lime, local truffles & truffle oil

Creveți roșii sicilieni, limetă caviar, trufe românești și ulei de trufe

110 g • 2

Golden burrata — 85

Soft heart, pistachio soul. • Miez catifelat, note de fistic.

Burrata & mozzarella pearls (120 g), Bronte pistachio sauce & cress

Burrata și perle de mozzarella, sos de fistic de Bronte și creson

180 g • 1 3 5 7 8

Parmesan spheres & beef tartare — 85

Parmesan spheres crash the tartare party.

Sferele de parmezan se invită la petrecerea tartarului.

Parmesan spheres (125 g), teriyaki beef tartare (30 g), Parmesan sauce & cress

Sfere de parmezan, tartar de vită teriyaki, sos de parmezan și creson

186 g • 1 6 7 13

Charcuterie platter — 95

Cured meats, cheeses, zero agenda. Share. Or don't.

Mezeluri, brânzeturi, zero agendă. Împarte. Sau nu.

Pistachio mortadella (40 g), spianata (20 g), chorizo (20 g), coppa (30 g), Parmigiano Reggiano (40 g), gherkins (40 g), marinated olives (40 g), grissini, Brie (50 g), provola (45 g), Bleu d'Auvergne (40 g), fresh figs (45 g) & balsamic onions (40 g)

Mortadella cu fistic, spianata, chorizo, coppa, Parmigiano Reggiano, brie, provola, Bleu d'Auvergne, smochine proaspete, ceapă balsamică, măsline marinate, castraveți murați și grissini

450 g • 1 5 7 8 12



01 · BITES AND APPETIZERS

Soups & Salads

Soups *Supe*

Cream of mushrooms — 59

Earthy flavours. Velvety comfort. • Arome de pădure. Răsfăț catifelat.

Cream of mushrooms (250 g), roasted button mushrooms (30 g), sour cream (40 g), spiced croutons & truffle oil

Cremă de ciuperci, ciuperci champignon coapte, smântână, crutoane condimentate și ulei de trufe

320 g • (1)(7)(9)

Goulash soup* — 68

Smoked paprika & a lot of love. • Boia afumată și multă dragoste.

Beef soup with onions, celery, carrots, bell peppers, tomatoes, smoked paprika, caraway, potatoes & parsley (350 g), sour cream (40 g) & spiced croutons

Vită, ceapă, țelină, morcov, ardei gras, roșii, boia afumată, chimen, cartofi și pătrunjel cu smântână și crutoane condimentate

400 g • (1)(7)(9)(12)

Salads *Salate*

Greek salad — 70

Feta, olives and a holiday atmosphere. • Feta, măsline și atmosferă de vacanță.

Feta cheese (55 g), cherry tomato (70 g), cucumber (70 g), bell pepper (70 g), red onion, capers, Kalamata olives (20g), mint, oregano, black Maldon salt, chilli & feta crumble olive oil

Feta, roșii cherry, castravete, ardei gras, ceapă roșie, capere, măsline Kalamata, mentă, oregano, sare Maldon neagră, chilli și ulei de măsline cu feta

370 g • (1)(7)(12)

Caesar — 60

The classic. Still ruling. • Clasicul. Încă la putere.

Romaine gems (120 g), anchovies, Parmesan, spiced croutons, spinach leaves & Caesar dressing (50 g)

Salată romaine, anșoa, parmezan, crutoane condimentate, spanac și dressing Caesar

220 g • (1)(2)(3)(4)(7)(10)(14)

Butternut squash & burrata — 80

Pumpkin, burrata, figs. Autumn on a plate.
Dovleac, burrata, smochine. Toamna în farfurie.

Buffalo burrata (125 g), pumpkin purée (30 g), cherry tomatoes (30 g), fresh figs (25 g) & black Maldon salt

Burrata de bivoliță, piure de dovleac, roșii cherry, smochine, sare Maldon neagră

210 g • (7)

EXTRAS · EXTRA SALADS

Add chicken • 100 g *Adaugă pui*	+25
Add salmon • 70 g *Adaugă somon*	+33

FOOD MENU

02

Comfort

comfort food, pasta, pizza

confort · paste, pizza și preparate pentru suflet



ARISTOCOOL

SOCIAL KITCHEN COCKTAIL ROOM

CALEA VICTORIEI 53-81

02 · COMFORT FOOD

Sandwiches

Sit down, stay a while • Ia loc. Nu te grăbi.



Burger — 95

Wagyu tallow. You heard us. • Seu de wagyu. Ai auzit bine.

Brisket & wagyu tallow patty (70 g), burger bun (60 g), French fries (180 g), cocktail sauce (35 g), Irish cheddar (30 g), romaine, gherkin, tomato & red onion

Burger de vită (brisket) cu seu de wagyu, chiflă, cheddar irlandez, sos cocktail, salată romaine, castravete murat, roșie, ceapă roșie și cartofi prăjiți

420 g • (1)(3)(7)(10)(11)(12)

Wagyu katsu sando — 175

THE STORY · POVESTEA

A5 wagyu • Wagyu A5

A5 is the highest grade Japanese beef can earn, and only a small share of wagyu ever reaches it. Its fine marbling melts as it cooks into a rich, buttery bite. We wrap it in a golden panko crust, with sweet-savoury tonkatsu sauce and toasted bread: Japan's iconic sandwich at its most luxurious.

A5 este cel mai înalt grad pe care îl poate primi carnea de vită japoneză și doar o mică parte din wagyu îl atinge. Marmorarea fină se topește la gătire într-o îmbucătură bogată și untoasă. O învelim în crustă aurie de panko, cu sos tonkatsu dulce-sărat și pâine prăjită: sandvișul iconic al Japoniei, în varianta sa cea mai luxoasă.

A5 wagyu in a sandwich. Because we can.

Wagyu A5 într-un sandviș. Pentru că putem.

Toasted sliced bread (60g), tonkatsu sauce (60g), kimchi salad (35g), A5 wagyu sirloin (70g)

Vrăbioară de wagyu A5, pâine prăjită, sos tonkatsu și salată kimchi

240 g • (1)(3)(6)(7)(9)(11)

Club sandwich — 85

Three floors of good decisions. Fries included.

Trei etaje de decizii bune. Cu cartofi prăjiți.

Toasted sliced bread (55 g), mayo (40 g), romaine (20 g), tomato (30 g), chicken breast (60 g), omelette (50 g), turkey ham (40 g) & fries (180 g)

Pâine prăjită, maioneză, salată romaine, roșie, piept de pui, omletă, șuncă de curcan și cartofi prăjiți

475 g • (1)(3)(7)(10)(11)

Cheesy soldiers — 75

Three cheeses, one mission. • Trei brânzeturi, o singură misiune.

Toasted sliced bread (60 g), butter, Irish cheddar (20 g), provolone (50 g), Comté, hollandaise sauce (40 g) & Maldon salt

Pâine prăjită, cheddar irlandez, provolone și Comté, sos olandez și sare Maldon

187 g • (1)(3)(7)(11)

Philly cheesesteak sandwich — 110

USDA sirloin with main-character energy.

Vrăbioară USDA cu aer de personaj principal.

USDA sirloin (70 g), baguette (100 g), provolone (35 g), mild cheddar, onions, bell pepper, rocket & BBQ sauce (25 g)

Vrăbioară de vită USDA, baghetă, provolone, cheddar, ceapă, ardei gras, rucola și sos BBQ

310 g • (1)(7)(12)

add pork bacon (60 g) • adaos de bacon de porc (60 g)

any sandwich · orice sendviș — +15

02 · COMFORT FOOD

Pasta & Risotto

Made to order • Pregătit pe loc, special pentru tine.

Spaghetti napoletana — 50

Tomato, Parmigiano, no drama. • Roșii, Parmigiano, fără dramă.

Spaghetti (125 g), homemade Neapolitan sauce (80 g) & Parmigiano Reggiano

Spaghetti, sos napoletana de casă și Parmigiano Reggiano

300 g • 1 3 7 9

Penne arrabbiata — 55

Arrabbiata means angry. It's delicious about it.

Arrabbiata înseamnă furioasă. Dar delicioasă.

Penne (125 g), homemade Neapolitan sauce (80 g), chilli & Parmigiano Reggiano

Penne, sos napoletana de casă, chilli și Parmigiano Reggiano

300 g • 1 3 7 9

SIGNATURE · SPECIALITATEA CASEI

Butternut squash risotto — 75

Butternut, blood orange, hazelnut. Ours, all ours.

Dovleac, portocală roșie, alune. Al nostru, doar al nostru.

Butternut squash risotto, butter, Parmesan, blood orange purée & hazelnuts

Risotto cu dovleac, unt, parmezan, piure de portocale roșii și alune de pădure

330 g • 7 8 9 11

Spaghetti aglio, olio e peperoncino — 65

Aglio, olio e peperoncino. Three ingredients, zero compromise.

Usturoi, ulei și chilli. Trei ingrediente, zero compromisuri.

Spaghetti, garlic, olive oil & chilli

Spaghetti, usturoi, ulei de măsline și chilli

300 g • 1 3 7 9

Carbonara — 65

Guanciale, yolk, pecorino. The Roman way.

Guanciale, gălbenuș, pecorino. Ca la Roma.

Spaghetti, guanciale, egg yolk, black pepper, pecorino & Parmesan

Spaghetti, guanciale, gălbenuș, piper negru, pecorino și parmezan

230 g • 1 3 7

EXTRAS · EXTRA PASTA & PIZZA

Onions 40 g | Herbs 5 g | Bell pepper 40 g Ceapă | Ierburi | Ardei gras	+7
Mushrooms 40 g | Cherry tomato 80 g | Chilli 10 g | Rocket 20 g | Pork ham 50 g Ciuperci | Roșii cherry | Chilli | Rucola | Șuncă de porc	+10
Porcini 50 g | Kalamata olives 40 g | Fior di latte 60 g 7 | Parmesan 20 g 7 | Pecorino 20 g 7 • Hribi | Măsline Kalamata | Fior di latte | Parmezan | Pecorino	+15
Gorgonzola 50 g 7 Gorgonzola	+18
Spianata salami 50 g Salam spianata	+20
Prawn 125 g 2 Creveți	+23
Chicken* 100 g Pui	+25

02 · COMFORT FOOD

Pizza

Homemade classic • *Clasică, de casă*



EXTRAS — SEE PASTA PAGE • EXTRA — VEZI PAGINA DE PASTE

THE STORY · POVESTEA

Our dough & sauce • Aluatul și sosul nostru

It starts with Caputo 00, from the Neapolitan family mill grinding since 1924. A traditional poolish and 48 hours of rest give a crust that is light, airy and full of flavour. The sauce is pure Naples: San Marzano tomatoes grown in the volcanic soil of Mount Vesuvius, crushed simply with salt and basil.

Totul începe cu făina Caputo 00, de la moara napolitană a familiei Caputo, care macină din 1924. Maiaua tradițională poolish și 48 de ore de odihnă dau un blat ușor, aerat și plin de gust. Sosul este Napoli în stare pură: roșii San Marzano crescute în solul vulcanic al Vezuviului, zdrobite simplu cu sare și busuioc.

Margherita — 65

Simple. Perfect. Iconic. • Simplă. Perfectă. Iconică.

San Marzano tomato sauce, fior di latte & Parmesan, topped with olive oil & basil

Sos de roșii San Marzano, fior di latte, parmezan, ulei de măsline și busuioc

445 g • 1 7

Diavola — 75

Spianata and chilli. Spicy by nature. • Spianata și chilli. Picantă din fire.

San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, Parmesan, spianata & dry chilli flakes

Fior di latte, parmezan, sos de roșii San Marzano, spianata și fulgi de chilli

420 g • 1 7

Funghi — 75

Truffle cream & porcini. A fun guy. • Cremă de trufe și hribi. Ciuperci cu stil.

Truffle sour cream, fior di latte mozzarella, Parmesan, champignon & porcini mushrooms, truffle oil & basil

Smântână cu trufe, fior di latte, parmezan, champignon, hribi, ulei de trufe, busuioc

470 g • 1 7

Quattro formaggi — 75

No punchline. Just cheese. • Fără poantă. Doar brânză.

Sour cream, fior di latte mozzarella, provola, gorgonzola, pecorino & chives

Smântână, fior di latte, provola, gorgonzola, pecorino și arpagic

480 g • 1 7

Capricciosa — 75

Ham, mushrooms, artichokes, olives. Why choose?

Șuncă, ciuperci, anghinare, măsline. De ce să alegi?

San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, Parmesan, mushrooms, prosciutto cotto, artichokes, olives & basil

Sos de roșii San Marzano, fior di latte, parmezan, ciuperci, prosciutto cotto, anghinare, măsline și busuioc

650 g • 1 7

Salsiccia e friarielli — 75

Sausage, broccoli, garlic. Napoli street style.

Cârnat, broccoli, usturoi. Ca pe străzile din Napoli.

Double cream, fior di latte mozzarella, Parmesan, salsiccia, baby broccoli, garlic, pecorino

Smântână, fior di latte, parmezan, salsiccia, baby broccoli, usturoi și pecorino

500 g • 1 7

Focaccia basket — 35

Warm from the oven, made for sharing. • Caldă, din cuptor, făcută pentru împărțit.

A basket of warm homemade focaccia: Parmesan, garlic or sea salt

Coș cu focaccia caldă de casă: cu parmezan, usturoi sau sare de mare

250 g • 1 7

FOOD MENU

03

Mains

and sides, for you to enjoy
și garnituri, pentru a le savura



ARISTOCOOL

SOCIAL KITCHEN · COCKTAIL ROOM

CALEA VICTORIEI 63-81

03 · MAINS

Mains

Fire, butter, patience • Foc, unt, răbdare

SIDES SERVED SEPARATELY • GARNITURILE SE SERVESC SEPARAT

Miso glazed Chilean sea bass — 250

THE STORY · POVESTEA

Chilean sea bass • Biban de mare chilian

Chilean sea bass is the market name for Patagonian toothfish: wild from the icy depths of the Southern Ocean around Antarctica, never farmed. Cold water gives it rich, buttery flesh and large, silky flakes that stay moist, which is why top chefs love it with miso and citrus.

Biban de mare chilian este numele comercial al peștelui-dinte Patagonian: sălbatic, din adâncurile înghețate ale Oceanului Sudic, din jurul Antarcticii, niciodată de crescătorie. Apa rece îi dă o carne bogată, untoasă, cu fulgi mari și mătăsoși care rămân suculenți. De aceea marii bucătari îl iubesc cu miso și citrice.

Sweet miso, yuzu & caviar. Fancy? Yes. • Miso dulce, yuzu și caviar. Elegant? Da.

Chilean sea bass (160 g), sea asparagus, beluga caviar & yuzu purée

Biban de mare chilian glazurat cu miso, salicornia, caviar beluga și piure de yuzu

220 g • (4)(6)(7)(12)

Grilled salmon — 90

Pink, proud and perfectly grilled. • Roz, mândru și perfect la grătar.

Grilled salmon fillet (180 g), tarragon hollandaise (40 g), side salad (40 g), lemon wedge

File de somon la grătar, sos olandez cu tarhon, salată și lămâie

310 g • (3)(4)(7)(9)(12)

Chicken supreme — 95

Corn-fed, truffle-sauced, supremely smug.

Hrănit cu porumb, cu sos de trufe și ridicol de bun.

Corn-fed chicken supreme, baby vegetables & truffle sauce (40 g)

Piept de pui crescut cu porumb, baby legume și sos de trufe

275 g • (1)(7)(11)

Slow-cooked beef short ribs — 150

Slow-cooked for hours. Worth every one. • Gătite ore întregi. Merită fiecare minut.

Boneless short ribs (160 g), celeriac purée (140 g), demi-glace & cress salad

Coaste de vită dezosate gătite lent, piure de țelină, demi-glace și salată de creson

380 g • (1)(5)(7)(9)(12)

Tagliata — 210

USDA sirloin, Italian attitude. • Vrăbioară USDA, atitudine italiană.

USDA sirloin (180 g), rocket (20 g), Parmesan flakes, balsamic glaze & baby vegetables

Vrăbioară de vită USDA, rucola, fulgi de parmezan, glazură balsamică și baby legume

310 g • (7)(11)(12)

USDA prime beef rib eye — 295

THE STORY · POVESTEA

USDA Prime beef • Vită USDA Prime

American beef is graded Prime, Choice or Select, and Prime is the top grade, the most generously marbled. On the grill that marbling melts into deep flavour and exceptional juiciness. Our rib eye is USDA Prime: a true steakhouse cut, every time.

Carnea de vită americană este clasificată Prime, Choice sau Select, iar Prime este gradul suprem, cu cea mai generoasă marmorare. Pe grătar, marmorarea se topește într-un gust profund și o suculență excepțională. Antricotul nostru este USDA Prime: o tăietură de steakhouse adevărată, de fiecare dată.

USDA Prime. The main event. • USDA Prime. Evenimentul serii.

USDA Prime beef rib eye & baby vegetables • *Antricot de vită USDA Prime și baby legume*

310 g • (11)

Cauliflower steak — 75

The steak that never met a cow. • Friptura care n-a cunoscut nicio vacă.

Slow-cooked cauliflower steak (190 g), hummus (80 g) & harissa (20 g)

Friptură de conopidă gătită lent, hummus și harissa

290 g • (5)(7)(8)(11)

03 · SIDES

Sides

To complete the feast
Pentru un festin complet



Steamed rice — 38

Fluffy and forever loyal. • Pufos și mereu loial.
Basmati rice & spring onions
Orez basmati și ceapă verde
140 g

Asparagus — 50

Green, but make it fancy. • Verde, dar elegant.
Butter, Maldon salt & pine nuts
Unt, sare Maldon și semințe de pin
100 g • (7)(11)

Spiced potatoes — 48

Small, bold, unforgettable. • Mici, îndrăzneți, de neuitat.
Baby potatoes (140 g), house special seasoning & sour cream
Cartofi baby, condimente ale casei și smântână
190 g • (1)(7)(11)

Garden salad — 45

Fresh vibes only. • Doar prospețime.
Radicchio, lollo rosso, baby spinach, rocket, cherry tomatoes (30 g), olive oil & lemon wedge (25 g)
Radicchio, lollo rosso, baby spanac, rucola, roșii cherry, ulei de măsline și lămâie
60 g

French fries — 45

Crispy, skin-on, essential. • Crocanți, cu coajă, esențiali.
Crispy skin-on fries
Cartofi prăjiți crocanți, cu coajă
175 g • (11)

Broccolini — 50

Eat your greens. Happily. • Mănâncă verdețuri. Cu plăcere.
Baby broccoli (100 g) & pine nuts
Baby broccoli și semințe de pin
105 g • (11)

Sweet potato fries — 45

Lime, coriander, charm. • Lime, coriandru, farmec.
Sweet potato fries, lime & coriander
Cartofi dulci prăjiți, lime și coriandru
235 g • (1)(11)

Sauces *Sosuri*

Sriracha mayo — 20
Sriracha mayonnaise
Maioneză sriracha
70 g • (3)(6)(10)(11)

Truffle sauce — 25
Truffle sauce
Sos de trufe
80 g • (7)(11)

Classic sauces — 18
Ketchup & mayo
Ketchup și maioneză
67 g • (3)(10)(11)

04 · DESSERTS

Dessert

One more, why not • *Încă unul, de ce nu*

Tarte tatin 55

THE STORY · POVESTEA

Born by accident • Născută dintr-o greșeală

Legend has it that Tarte Tatin was created at Hôtel Tatin in France in the 1880s, when apples were left to caramelize a little too long. The pastry was placed over them, and the tart was baked, then turned upside down before serving. A delicious mistake became a French classic. Our version pairs caramelized apples with crisp, buttery puff pastry and vanilla ice cream.

Legenda spune că Tarte Tatin a fost creată la Hôtel Tatin, în Franța, în anii 1880, când merele au fost lăsate la caramelizat puțin prea mult. Au fost acoperite cu aluat, iar tarta a fost coaptă și apoi răsturnată pentru a fi servită. Astfel, o greșeală delicioasă a devenit un desert clasic franțuzesc. Varianta noastră îmbină merele caramelizate cu un foietaj crocant cu unt și înghețată de vanilie.

A happy accident since the 1880s. • Un accident fericit din anii 1880.

Caramelised apple wedges, puff pastry & vanilla ice cream

Mere caramelizate, foietaj și înghețată de vanilie

170 g • (1)(3)(5)(7)(8)(11)

Tenerina 48

Chocolate. Darker thoughts. • Ciocolată. Gânduri și mai negre.

Dark chocolate cake · *Tort de ciocolată neagră*

55 g • (1)(3)(5)(7)(8)(11)

Lemon meringue tart 48

Sharp lemon, soft clouds. · Lămâie acrișoară, nori de bezea.

Sweet shortcrust tart, lemon cream & toasted meringue

Tartă cu aluat dulce, cremă de lămâie și bezea

95 g • (1)(3)(6)(7)(8)

Kids Corner *Colțul copiilor*

Mini Margherita 35

For tiny pizza critics. • Pentru micii critici de pizza.

Kids-size pizza: San Marzano tomato sauce, fior di latte & Parmesan, topped with olive oil & basil

Sos de roșii San Marzano, fior di latte, parmezan, ulei de măsline și busuioc

250 g • (1)(7)

Penne napoletana 45

Clean plates guaranteed. • Farfurii goale, garantat.

Penne (80 g), homemade Neapolitan sauce (60 g) & Parmigiano Reggiano

Penne, sos napoletana de casă și Parmigiano Reggiano

230 g • (1)(3)(7)(9)

Chicken goujons 45

Dip, bite, repeat. • Înmoaie în sos. Savurează. Repetă.

Chicken goujons (170 g) & BBQ sauce (40 g)

Fâșii de pui și sos BBQ

210 g • (1)(3)(11)

GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANȚELOR PUBLICE

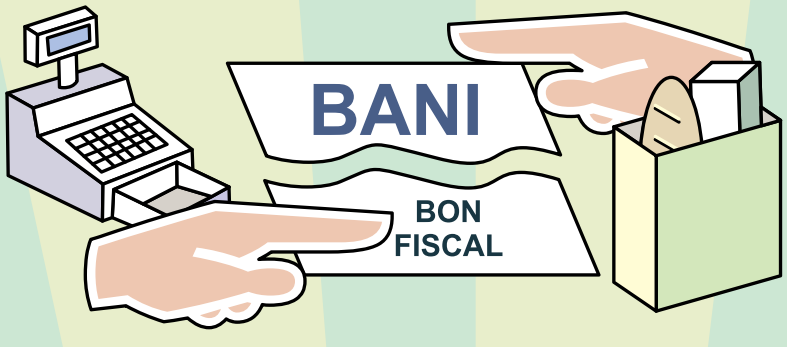
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia

Solicitați şi păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare şi 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 şi 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.
Dacă suferiți de o alergie, vă rugăm să solicitați informații suplimentare înainte de a plasa comanda. Vă rugăm să consultați lista cu principalii alergeni alimentari sau produse derivate care pot fi găsite în preparatele din meniu.

Main food allergens:/*Principalii alergeni alimentari:*

① gluten/*gluten*	⑤ peanuts/*arahide*	⑨ celery/*țelină*	⑬ lupin/*lupin*
② crustacea/*crustacee*	⑥ soy/*soia*	⑩ mustard/*muștar*	⑭ mollusks/*moluște*
③ eggs/*ouă*	⑦ lactose/*lactoză*	⑪ sesame & seeds/*susan & semințe*	
④ fish/*pește*	⑧ nuts/*nuci*	⑫ sulphur/*dioxid de sulf*	

Vegetarian dish/*Preparat vegetarian*
Prices are in lei and include VAT/*Prețurile sunt în lei și includ TVA*

24102026

GOOD TASTE.
GREAT COMPANY.

• • •

ARISTOCOOL

SOCIAL KITCHEN · COCKTAIL ROOM

CALEA VICTORIEI 63-81

Aristocratic kitchen. Cool company.