

MENU



- breakfast till 5 pm - mic dejun până la 5 pm

Avo Toast (plant based/ vegetarian) ①③⑪ 200g **43**
toasted sourdough, crushed avocado, chilli, roasted seeds, preserved tomatoes, cilantro, fried egg
pâine cu maia, pastă de avocado, chilli, semințe coapte, roșii, coriandru, ou prăjit

Shakshuka breakfast bowl ①③⑪ 200g **33**
poached egg, spicy tomato sauce, humus, avocado, roasted seeds
ouă poșate, sos picant de roșii, humus, avocado, semințe coapte

Waffle Shuffle* ①③⑦ 180g **37**
peach whipped cream, mango, mixed berries, white chocolate, cookie crumble
frișcă cu piersică, mango, fructe de pădure, ciocolată albă, fursec fărâmițat

Super Seed Granola ①⑥⑦ 180g **38**
greek yoghurt, berries, banana, toasted coconut, maple syrup, mint
iaurt grecesc, fructe de pădure, banană, fulgi de cocos, sirop de arțar, mentă

- to start with/ aperitive

Padron pepper grape ajo blanco ③⑧ 210g **40**
white Garlic maio, toasted almond, super seeds, chili flake, tortilla chips
maioneză cu usturoi alb, migdale coapte, semințe, fulgi de chili, tortilla

Beet and hummus (plant based/ vegetarian) ① 250g **35**
farm veggies, grilled lemon, crispy chickpeas, pomegranate, pita bread
legume de grădină, lămâie la grătar, năut crocant, rodii, lipie

Duck pancakes ①⑤⑥⑪ 180g **52**
Hoisin sauce, cucumber, spring onion, chili
sos Hoisin, castravete, ceapă verde, chili

Skin on Wedges (gluten free/ fără gluten) ③⑦ 270g **30**
tzatziki, pepperaise, parsley, parmesan
tzatziki, maioneză cu ardei, pătrunjel, parmesan

- salads/ salate

Burrata Salad & sweet potato ①⑦⑪ 190g **75**
(lacto-veggie, may be gluten free/ lacto-vegetarian, poate fi fără gluten)
sweet potato, figs, rocket cherry tomato, focaccia chips, black olives pesto,
orange flavoured aceto balsamic pearl, toasted seeds
cartof dulce, smochine, roșii cherry, focaccia, pesto de măsline negre, perle de oțet balsamic cu aromă de portocală, semințe coapte

Caesar Salad (veggie/ vegetarian) ①③⑩⑪ 270g **54**
Romaine, sourdough crumbs, super seeds, chickpea dressing, cashew parmesan
ADD grilled chicken breast* for 10 lei or crispy shrimps* for 25 lei
salată baby romaine, crutoane de pâine cu maia, semințe, dressing de năut, parmezan din caju
ADĂUGAȚI piept de pui pentru 10 Lei sau creveți pentru 20 lei

Cauliflower Bowl (veggie/ vegetarian) ①⑪ 300g **57**
bulgur mix, mint-yoghurt dressing, roasted cauliflower, curry, pomegranate, figs,
young spinach, Hummus, falafel, pita, seeds
mix de bulgur, dressing de iaurt cu mentă, conopidă coaptă, curry, rodie, smochine, spanac, humus, falafel, semințe, lipie

Tuna and avocado tartar ④⑪ 230g **84**
pomegranate, fresh cucumber, wakame, srirachanise, guacamole, chili, fresh coriander
rodie, castravete proaspăt, wakame, maioneză cu sriracha, guacamole, chili, coriandru proaspăt

Salmon Ceviche* (gluten free/ fără gluten) ④ 220g **77**
maple, leche de tigre, avocado, mango, red onion, cilantro, spring onion
leche de tigre cu sirop de arțar, avocado, mango, ceapă roșie, coriandru, ceapă verde

- soups/ supe

Gazpacho Soup ① 350g **40**
with prosciutto and crouton / servită cu cruton cu prosciutto

Asparagus cream soup ①⑦⑨ 300g **40**
supă cremă de sparanghel

Soup of the day/ Supa zilei 300g **35**

- burgers

Cali Burger* ①③⑪ 350g **72**
black bun, Beyond Meat patty, srirachanise, avocado, spinach, tomato, radish, red onion,
sweet potato fries, chickpea dip
ADD fried egg for 5 Lei
chiflă cu cărbune activ, Beyond Meat patty, maioneză cu sriracha, avocado, spanac, roșie, ridiche, ceapă roșie, cartofi dulci prăjiți, sos de năut
ADAUGĂ un ou prăjit pentru 5 Lei

Cheeseburger* ①③⑦ 370g **74**
beef patty, brioche bun, peppermaise, cheddar, tomato, fried & crispy onions
carne de vită, chiflă tip brioche, maioneză cu ardei, cheddar, roșii, ceapă crocantă și sotată

Please choose an included side dish from the below / vă rugăm să selectați ce garnitură doriți:
-skin-on fries & trufflenaise / *cartofi prăjiți cu coajă și maioneză cu truțe*
-small salad with mint-yoghurt dressing / *salată cu sos de iaurt și mentă*

- pizza

Burrata (V) 350g **55**
Pizza with burrata, cherry tomatoes, basil pesto and rucola (V)

Prosciutto Crudo 350g **59**
Pizza with mozzarella di bufala, prosciutto crudo, arugula and parmesan shavings

Pizza frutti di mare 370g **63**
Pizza with seafood, mozzarella di bufala & gremolata

Pizza Diavola 300g **53**
Pizza with hot salami, chilli and basil

Pizza prosciutto e funghi 350g **54**
Pizza with ham and mushrooms

- meat & fish/ carne și pește

Rib Eye steak (Uruguay) 400g **205**

Beef tenderloin (Uruguay) 300g **205**

Sous-vide Duck Breast 180g **95**

All meat dishes are served with: truffled demi-glace①, oven-roasted sweet potato, goji tomato pesto, feta cheese ⑦

Side dishes

Grilled asparagus / *sparanghel la grătar* 100g **22**

Crispy Onion / *inele crocante de ceapă* 80g **20**

Country fries / *cartofi wedges* 150g **20**

Green garden lettuce / *salată verde* 100g **22**

Josper Grilled Lobster* ②⑦ 400g **282**
grilled asparagus, wakame, sweet fries, garlic butter
sparanghel la grătar, wakame, cartofi dulci prăjiți, unt cu usturoi

Black Tiger Shrimps*
(may be gluten free/ poate fi fără gluten) ①② 300g **147**
Pico di Gallo, guacamole, lime, chili, focaccia chips
Pico di gallo, guacamole, limetă, chili, focaccia

Seared Sea Bream (gluten free/ fără gluten) ④⑦⑪ 310g **95**
lemon-garlic Greek yoghurt, pepper confit, trio quinoa, pomegranate, herb oil, seeds
iaurt cu usturoi și lămâie, confit de ardei, quinoa, rodie, ulei cu ierburi, semințe

Grilled Salmon file steak ④⑦⑪ 310g **79**
sweet potato puree, grilled lemon, green peas
piure din cartofi dulci, lămâie la grătar, mazăre verde

Creamy wild mushrooms Ravioli ①⑦⑨ 250g **56**
creamy tomato sauce, dried cherry tomato, rucola, parmesan
sos de roșii cu smântână, roșii cherry uscate, rucola, parmesan

Penne and spicy baked tomato (or not spicy) ①⑦⑨ 250g **39**
fresh baked tomato and chili sauce, rucola, parmesan cheese
sos de roșii picant, rucola, parmesan

Lamb shank (slow cooked) ⑦ 400g **120**
curcuma and barley risotto, lamb juice, cherry tomatoes
risotto din orz cu turmeric, jus de miel, roșii cherry

Teriyaki Glazed Pork Ribs ①④⑪ 350g **65**
sesame, maple syrup, chives, chili, red onion, spring onion, coriander
susan, sirop de arțar, arpagic, chili, ceapă roșie, ceapă verde, coriandru

- desserts/ desert

Malibu Cheesecake* ①③⑦ 250g **36**
roasted peach, mango coulis, white choc, coconut, Fior di Latte ice cream
piersică coaptă, coulis de mango, ciocolată albă, înghețată Fior di Latte

Fudge Sundae Cream* ①③⑦⑧ 200g **45**
rich choc sauce, raspberry, whipped cream, cookie crumble, vanilla ice cream
sos de ciocolată, zmeură, frișcă, fursec, înghețată de vanilie

Crème brûlée tart* ①③⑥⑦⑬ 82g **25**
tartă din zahăr ars

Pecan nuts tart* ①③⑥⑦⑧⑬ 110g **35**
tartă cu nuci pecan

Raspberry tart* ①③⑥⑦⑧⑬ 110g **35**
tartă cu zmeură

Cake of the day* ①③⑥⑦⑧⑬ 150-250g **45**
tortul zilei

Ice cream* ⑦ 50g **10**
înghețată

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 on the menu. Thank you.

În cazul în care suferiți de o alergie, vă rugăm să solicitați informații suplimentare înainte de efectuarea comenzii. Alături găsiți lista principalilor alergeni alimentari sau produse derivate ce se pot regăsi în preparatele din meniu. Vă mulțumim.

*produced/made of frozen products.
Prices are in RON and include VAT as per local legislation.

*produs din ingrediente congelate.
Prețurile sunt exprimate în RON și includ TVA conform legislației locale.

Main food allergens/Principali alergeni alimentari

- | | | |
|------------------------|-------------------------|---|
| ① gluten/ gluten | ⑥ soy/ soia | ⑪ sesame/ susan |
| ② shellfish/ crustacee | ⑦ milk/ lapte | ⑫ sulfur dioxide, sulfites/ dioxid de sulf, sulfiți |
| ③ eggs/ ouă | ⑧ nuts/ fructe cu coajă | ⑬ lupine/ lupin |
| ④ fish/ pește | ⑨ celery/ țelină | ⑭ molluscs/ moluște |
| ⑤ peanuts/ arahide | ⑩ mustard/ muștar | |