

MENU

POOL BAR

spritzers & aperitifs

Aperol Spritz	50
aperol, fresh lemon, prosecco	
<i>aperol, lămâie proaspătă, prosecco</i>	
Peroni Spritz	50
Aperol, Peroni, grapefruit juice, prosecco	
<i>Aperol, Peroni, suc de grepfruit, prosecco</i>	
Mr. Hendrick's Spritz	52
Hendrick's dry gin, elderflower syrup, prosecco	
<i>Hendrick Gin, sirop din flori de soc, prosecco</i>	
Spritz Royale	50
Tanqueray Royale, absinthe, 2 drops of bitter, prosecco	
<i>Tanqueray Royale, absint, 2 picături de bitter, prosecco</i>	
Pisco Spritz	58
Pisco, yuzu liqueur, lime, prosecco	
<i>Pisco, lichior de yuzu, lime, prosecco</i>	
Hugo	48
prosecco, St. Germain, fresh lime, sparkling water	
<i>prosecco, St. Germain, lime proaspătă, apă minerală</i>	

sparkling wine

Prosecco Valdo Extra Dry 125 ml/750 ml

40/220

white wine/vinuri albe

Sauvignon Blanc 1000 de Chipuri	150 ml/750 ml	38/190
Pecorino, Tenuta Ulisse		40/200
La Cetate Chardonnay, Crama Oprisor		40/200
Sur Mer Pinot Grigio, Rasova		40/200

rose wine/vinuri rose

Tenuta Ulisse Rose	150 ml/750 ml	40/200
Budureasca Premium Rosé		38/190
Valahorum Rosé		38/190

red wine/vinuri rosii

Primitivo di Manduria, Gran Maestro	150 ml/750 ml	40/200
Cabernet Sauvignon Bericanto		38/190

classic cocktails

Negroni	44
Moscow mule	44
Dark & Stormy	46
Mai Tai	44
Margarita	45
Mojito	43
Caipirinha	43
Pina Colada	45
Bramble	44

zero proof

Tanqueray 0% & Tonic	50
Raspberry ginger fizz	40
lemon-ginger brew, raspberry purée, elderflower tonic <i>infuzie de lămâie-ghimbir, piure de zmeură, tonic din flori de soc</i>	
Rose lemonade	34
lemon juice, rose syrup, yuzu purée, water <i>suc de lămâie, sirop de trandafiri, piure de yuzu, apă</i>	

our ginventory

Tanqueray, UK	50
Tanqueray N° Ten, UK	60
Tanqueray Royale, UK	54
Gordon's pink gin, UK	40
Gin Mare, Spain	64
Hendrick's, Scotland	64
Monkey 47, Germany	64
Xibal, Guatemala	64
Malfy Rosa, Italy	64
Whitley Neill Raspberry, UK	64

We serve 40ml of gin mixed with a can of San Pellegrino tonic/
Servim 40 ml de gin amestecat cu o cutie de tonic San Pellegrino

blended scotch whisky	40 ml
Johnnie Walker Double Black	55
Johnnie Walker Black Label	44
Chivas Regal 12 y	44
Monkey Shoulder	44

american whiskey alc.	40 ml
Jack Daniel's	40
Wild Turkey 101	38
Bulleit Bourbon	38

irish whisky 40 ml
Jameson 32

vodka 40 ml
Grey Goose, France 55
Ketel One, Netherlands 30
Smirnoff Red, UK 25
Absolut Blue 25

for RUM.ologists [rum-drinking-experts] 40 ml
Zacapa Centenario 23 y 60
Brugal Gran Reserva 1888 55
Gosling's Black Seal 44
Bumbu Original 50
Diplomatico Reserva Exclusiva 46
Havana Club 7 y 32

tequila 40 ml
Espolon Gold 36
Patron Silver 60
Don Julio Reposado 75

bottled beer/bere la sticlă 330 ml
Ursus Premium 22
Carlsberg 24
Peroni Nastro Azzurro 24
Tuborg 22
Heineken 25
Corona 29
Ursus non-alc 0% 22

draught beer/bere draft 500 ml
Ursus 30
Bucur 30

cider/cidru
Somersby cider 330 ml 25

lemonades 330 ml
Ginger lemonade 30
Strawberry lemonade 30
Classic mint lemonade 27
Cucumber lemonade 28

soft drinks/băuturi răcoritoare	250 ml
freshly squeezed fruit juices/ sucuri proaspete de fructe orange, grapefruit <i>portocale, grapefruit</i>	30
smoothies*	
Go Green	30
pineapple, mango, spinach, kale, mint, apple juice <i>ananas, mango, spanac, kale, mentă, suc de mere</i>	
Ready Red	30
mango, strawberry, blueberry, beet, ginger, coriander <i>mango, căpșuni, afine, sfeclă, ghimbir, coriandru</i>	
Yellow Energy	30
pineapple, mango, papaya, apple juice <i>ananas, mango, papaya, suc de mere</i>	
milkshake	
Oreo	28
Chocolate	28
Vanilla	28
sodas/răcoritoare	
Coca-Cola, Coca-Cola Zero 330 ml	18
Fanta, Sprite 330 ml	18
Schweppes Tonic 330ml	18
Fuzetea ice 500ml	20
Bundaberg, ginger beer 375ml	30
Red Bull, Red Bull sugar free 250 ml	30
still mineral water/apă plată	
Evian, 1 000 ml	25
Izvorul Alb, 500 ml	15
sparkling mineral water/apă minerală	
Dorna, 500 ml	15
coffee/cafea 100% arabica	
Espresso	16
Cappuccino	21
Café latte	21
Irish coffee	33
Frappucino	23
Double espresso	21
Double café latte	25
Americano	16
Make it with vegan milk	+5 lei

FOOD MENU 12:00-23:00

breakfast till 5 pm

Avo Toast (plant based/ vegetarian) 200g ① ③ ⑪

toasted sourdough, crushed avocado, chilli, roasted seeds, preserved tomatoes, cilantro, fried egg 49
pâine cu maia, pastă de avocado, chilli, semințe coapte, roșii, coriandru, ou prăjit

to start with/aperitive

Beet and hummus (plant based/vegetarian) 250g ①

farm veggies, grilled lemon, crispy chickpeas, pomegranate, pita bread 39

legume de grădină, lămâie la grătar, năut crocant, rodii, lipie

Skin on Wedges (gluten free/ fără gluten) 270g ③ ⑦

tzatziki, peppernaise, parsley, parmesan 33
tzatziki, maioneză cu ardei, pătrunjel, parmesan

salads/salate

Burrata Salad & sweet potato 190g ① ⑦ ⑪

(lacto-veggie, may be gluten free/lacto-vegetarian, poate fi fără gluten) 83

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 măsline negre, perle de oțet balsamic cu aromă de portocală, semințe coapte

Caesar Salad (veggie/ vegetarian) 270g ① ③ ⑩ ⑪

romaine, sourdough crumbs, super seeds, chickpea dressing, cashew parmesan 60

ADD grilled chicken breast* for 16 lei or crispy shrimps* for 28 lei

salată baby romaine, crutoane de pâine cu maia, semințe, dressing de năut, parmezan din caju

- ADĂUGAȚI piept de pui pentru 16 Lei sau creveți pentru 28 lei

burgers

Cali Burger* 350g ① ③ ⑪

black bun, Beyond Meat patty, srirachannaise, avocado, spinach, tomato, radish, red onion, sweet potato fries, chickpea dip 79

- 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* 370g ① ③ ⑦	86
beef patty, brioche bun, peppernaise, cheddar, tomato, fried & crispy onions	
<i>carne de vită, chiflă tip brioche, maioneză cu ardei, cheddar, roșii, ceapă crocantă și sotată</i>	
Club Sandwich 380g ① ③	59
grilled chicken breast, fried egg, duck breast bacon, sliced tomato, mayonnaise, iceberg lettuce, Country fries, avocado dip	
<i>piept de pui la grătar, ou prăjit, bacon din piept de rață, roșii felii, maioneză, salată iceberg, cartofi prăjiți, sos de avocado</i>	
Please choose an included side dish from the below/	
<i>vă rugăm să selectați ce garnitură doriți:</i>	
-skin-on fries & trufflenaise/cartofi prăjiți cu coajă și maioneză cu trufe	
-small salad with mint-yoghurt dressing/salată cu sos de iaurt și mentă	

pizza

Burrata (V) 350g ① ⑦	59
Pizza with burrata, cherry tomatoes, basil pesto and rucola	
Prosciutto Crudo 350g ① ③ ⑦	64
Pizza with mozzarella di bufala, prosciutto crudo, arugula and parmesan shavings	
Pizza frutti di mare 370g ① ② ⑦	60
Pizza with seafood, mozzarella di bufala & gremolata	
Pizza Diavola 300g ① ⑦	48
Pizza with hot salami, chilli and basil	
Pizza prosciutto e funghi 350g ① ⑦	44
Pizza with ham and mushrooms	
Margherita 300g ① ⑦	40
Pizza sauce, mozzarella, basil	
Pizza Quattro Formaggi 360g ① ③ ⑦	54
Pizza sauce, mozzarella, gorgonzola, taleggio, pecorino	

meat & fish/carne și pește

Beef tenderloin (Uruguay) 200g	190
Sous-vide Duck Breast 180g	110
All meat dishes are served with: truffled demi-glace ①, oven-roasted sweet potato, goji tomato pesto, feta cheese ⑦	

Side dishes

Grilled asparagus/ <i>sparanghel la grătar</i> 100g	25 lei
Crispy Onion/ <i>inele crocante de ceapă</i> 80g	25 lei
Country fries/ <i>cartofi wedge</i> 150g	25 lei
Green garden lettuce/ <i>salată verde</i> 100g	25 lei

Black Tiger Shrimps ① ②	162
(may be gluten free/poate fi fără gluten) 300g Pico di Gallo, guacamole, lime, chili, focaccia chips <i>Pico di gallo, guacamole, limetă, chili, focaccia</i>	
Grilled Salmon file steak 310g ④ ⑦ ⑪	95
sweet potato purée, grilled lemon, green peas <i>piure din cartofi dulci, lămâie la grătar, mazăre verde</i>	
Creamy wild mushrooms Ravioli 250g ① ⑦ ⑨	66
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) 250g ① ⑦ ⑨	47
fresh baked tomato and chili sauce, rucola, parmesan cheese sos de roșii picant, rucola, parmesan	

desserts/desert

Crème brûlée tart* 82g ① ③ ⑥ ⑦ ⑬	32
<i>tartă din zahăr ars</i>	
Pecan nuts tart* 110g ① ③ ⑥ ⑦ ⑧ ⑬	39
<i>tartă cu nuci pecan</i>	
Raspberry tart* 110g ① ③ ⑥ ⑦ ⑧ ⑬	39
<i>tartă cu zmeură</i>	
Cake of the day* 150-200g ① ③ ⑥ ⑦ ⑧ ⑬	45
<i>tortul zilei</i>	
Artizanal Ice cream* ⑦	15 lei/ scoop 70g
<i>înghețată artizanală</i>	
pistacchio, salted caramel, vanilla, Gianduja chocolate, fruits <i>fistic, caramel sărat, vanilie, ciocolată Gianduja, fructe</i>	

Prices are in lei and include VAT.

*Produced/made of frozen products. / *Produs din produse congelate.

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./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 feluri de mâncare din meniu. Mulțumim.

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/nuci

⑬ lupine/lupin

④ fish/pește

⑨ celery/țelină

⑭ molluscs/moluste

⑤ peanuts/alune

⑩ mustard/muștar