

BRUNCH | IANUARIE

PREȚURI

Adulți 490 lei
Adolescenți (12-18 ani) 390 lei
Copii 6-12 ani 245 lei
Copii sub 6 ani gratuit
Toate taxele incluse

PROGRAM: 13:00 – 18:00

Rezervări: mihaela.tudor@radissonblu.com

Tel: +40 758 088 597

Reducerile Blu Benefits se aplică conform T&C programului.

APERITIVE

ȘUNCĂ PARMA
cu pepene galben

LEGUME LA GRĂTAR
MARINATE

PATE BELGIAN

STRIDII PE GHEAȚĂ

SALATĂ QUINOA
cu legume, sos citrice,
chips de cartofi dulci

SOMON AFUMAT
DE CASĂ

BABAGANOUSH

SALATĂ CU CALAMAR

CREVEȚI MARINAȚI
cu sos de usturoi și curcuma

TERINĂ DE FOIE GRAS
cu compot de ceapă roșie

CHICKEN THAI
cu salată de tăiței

SALATĂ DE SPANAC
cu brânză de capră și goji, dressing de lime

FRIPTURĂ DE VITĂ
cu sos tartar

PLATOU BRÂNZETURI

BUFET CU SALATE
(morcovi rași, castraveți, roșii cherry,
ardei kapia, sfeclă roșie, varză albă și roșie)

COCKTAIL CREVEȚI

CREVEȚI MARINAȚI
cu sos chili dulce

OUĂ UMLUTE

SALATĂ CAESAR
cu pui crocant

SOMON GRAVLAX
cu sos de muștar cu miere

TABBOULEH
HUMUS

PLATOU APERITIVE
ROMÂNEȘTI

DIN ASIA

SELECȚIE DE MAKI ROLLS

FEL PRINCIPAL

SOMON

în foietaj cu spanac
(Salmon en Croute)

PULPE DE RAȚĂ LA CUPTOR

cu găluște de cartofi și varză roșie

COQ AU VIN

CARTOFI GRATINAȚI
LEGUME LA GRĂTAR

OREZ CU CORIANDRU
ȘI CURCUMA

COASTE DE PORC
marinate cu sos de soia și sos BBQ

GRĂTAR

PIEPT DE RAȚĂ MARINAT

COTLET DE PORC

FRIPTURĂ DE VITĂ

COTLETE DE MIEL

PULPE DE PUI

STAȚIE LIVE

PASTE

GNOCCHI

cu sos gorgonzola în jumătate de roată de parmezan

FRUCTE DE MARE

HOMAR cu unt aromatizat și sos de lămâie

DULCIURI

CLĂTITE SUZETTE

ÎNGHEȚATĂ

PRĂJITURĂ CU NUCĂ

ALBĂ CA ZĂPADA

MINI AMANDINE

COZONAC

cu nucă, rahat, stafide

PLĂCINTĂ CU BRÂNZĂ

YULE LOG CAKE

TURTĂ DULCE

TORT CIOCOLATĂ

BĂUTURI

New year's Cocktail: French 77, Prosecco, Maiastru Sauvignon Blanc, Maiastru Cabernet Sauvignon, Maiastru Rose, Bere - Carlsberg, Vin fiert, Cafea/ Ceai, Apă plată/minerală Soft Drinks Coca-Cola, Fanta, Sprite, Suc de fructe Granini