

MENIU BRUNCH PAȘTE

5 mai 2024



Brutărie

RULOURI

Proaspete, coapte | făină de secară | rulouri cu semințe

PÂINI

Ciabatta proaspăt coaptă | aluat | pâini cu semințe

BAGHETE

Aluat francezesc proaspăt copt | aluat de făină de secară | baghete cu semințe

CONDIMENTE

Unt francezesc | margarină | tapenadă de măsline

PRODUSE DE PATISERIE

Croasante proaspăt coapte | pain aux chocolat | torsada | chec marmorat | beignets | brișe

CONDIMENTE

3 tipuri de dulcetuuri | miere | nutella | sirop de arțar

Fructe de mare

PE GHEAȚĂ

Stridii proaspete | cozi de homar | creveți tigru negri | midii kiwi | scoici | caviar de somon
Oțet de eșalot din vin rose | tabasco | felii de lămâie | gălbenuș de ou | albuș de ou | arpagic | smântână | eșalotă

ASIATIC

Sashimi – Ton | somon | hamachi | unagi
Nigiri – Ton | somon | creveți | unagi
Maki – Philadelphia | California | Dinamită | ton picant
Condimente – Bol salată wakame | wasabi | ghimbir marinat | sos de soia | maioneză sriracha | sos teriyaki | sos unagi

SELECȚIE

Cocktail individual clasic de creveți
Salată cu caracatiță | salată cu calamari | salată cu creveți | salată cu midii | salată cu somon |
salată cu ton | sardină prăjită | sos tartar | salată cu scoici | salată de crab
Somon afumat la rece | somon afumat la cald
Cremă de brânză cu lămâie | sos de hrean | muștar dulce

Bufet cu delicatose

PLATOURI

Șuncă de Parma și pepene galben | terină de foie gras și jeleu de vin roșu | Salam italian și murături | piept de rață afumat și mandarină | vită la cuptor tonnato |

drob tradițional românesc

Pentru fiecare farfurie – Pesto | cireșe Amarena | muștar dulce | dulceață de căpșuni | parmezan

Roată de parmezan plină cu cuburi de parmezan | brie | brânză albastră | cheddar |

brânză de "burduf"

Pentru fiecare farfurie – goală | dulceață de cireșe | dulceață de căpșuni | miere | muștar | zacuscă

SELECȚIE CARNE

Cocktail Olivier clasic individual

Salată de rață cu tăiței | Salată Caesar | Salată thailandeză de vită | Salată marocană de miel cu năut | salată de curcan

Bar Salate

BAR SALATE

Mix de salată verde proaspătă | roșii cherry | castravete feliat | ardei gras felii | salată de varză albă

CONDIMENTE

Castravete murat | ceapă murată | conopidă murată | roșii murate | capere | măsline verzi și negre | porumb dulce | cuburi de bacon crocante | crutoane | felii de lămâie | amestec nuci | amestec semințe | amestec fructe uscate

SOSURI

Ulei de măsline | oțet de vin alb | balsamic | sos tonnato | sos Caesar | Vinaigretă | Pesto | zacuscă | pastă de vinete

Easter

Cabana vânătorilor

BORȘ VEGETARIAN

Sfeclă roșie și legume
Smântână și usturoi, mărar, smântână

SUPĂ FRANȚUZEASCĂ DE CEAPĂ

Supă pe bază de vită, ceapă, cognac și cimbru
Bucăți de brânză albastră și crutoane

Specialitatea Chef-ului

*Coaste de miel

Coaste întregi de miel din Noua Zeelandă
Glazură demi din mentă
Fasole cu unt | morcovi baby în ghimbir și coajă de portocală

*Wellington

Mușchi de vită învelit în ciuperci, spanac,
clătite și foietaj
Suc de trufe
Gratin de cartofi

*Porchetta

Ruladă de burtă de porc crocantă cu pesto
Sos de cremă de salvie și parmezan
Mini rosti de cartofi

PUI DE FERMĂ

Pui întreg
Sos de cremă de porumb cu ardei verde
Sparanghel cu unt și coajă de lămâie | conopidă cu unt și broccoli
cu migdale și pesmet

IEPURE AL CACCIATORE

Iepure prăjit înăbușit în sos de roșii cu legume, măsline, capere și cimbru

“PRĂJITURI” CU MĂMĂLIGĂ

Tort cu măămăligă cu lapte, mascarpone și parmezan

SARMALE

Sarmale cu carne de porc, orez și legume în sos de roșii cherry
cu roșii uscate

CONFIT DE RAȚĂ

Pulpe de rață confiate în suc de cireșe Amarena

WEDGES

Cartofi wedges cu coajă

MITITEI

Carne de vită & porc pe varză acră & sumac

Piața de pește

THERMIDOR DE HOMAR

Cozi de homar la grătar cu sos de cremă de parmezan

SALMON UNAGI

Fileuri de somon la grătar marinate în sake de soia și glazură cu sos unagi

BIBAN DE MARE

Biban la grătar cu salsa de praz

ȘALĂU

File de șalău la grătar cu smântână, usturoi și leuștean

Mâncare de stradă asiatică

TĂIȚEI

Tăiței vegetarieni cu ou și dressing asiatic

OREZ PRĂJIT

Orez prăjit cu ou, legume, caju, sos dulce de chili și ulei de susan

DHAL

Curry cu năut, legume și cartofi | coș de pâine naan | papadums

Prăjituri Contemporane

DOM

Prăjitură cu brânză, fructul pasiunii și cremă de ciocolată

ARMONIA

Tort cu ciocolată și portocale

VORTEX

Mousse de caramel sărat și kranț de alune

PINA COLADA

Mousse de nucă de cocos, insert de ananas, trufe de cocos și gel de ananas

TIRAMISU

Mousse de mascarpone, cafea, cacao și biscuiți

Deserturi mono

TORT DE CĂPȘUNE

Căpșune proaspete și cremă Chantilly

TORT DE CIOCOLATĂ

Ciocolată și nucă de cocos

MORENA

Zmeură și unt de arahide

OPERA

Ciocolată cu unt și cafea

BLACK FOREST

Cireșe Amarena și ciocolată



Deserturi interesante

EXOTIC

Frișcă și fructe exotice

CHOCO TRIO

Tort cu ciocolată neagră, cu lapte și albă

OREO

Biscuiți cu ciocolată și mascarpone

CARROT

Tort cu morcovi și frișcă

MANGO

Prăjitură cu brânză și mango

Deserturi cremoase

ROUTES GLUTZE

Vin roșu, portocale și fructe de pădure

PANNA COTTA

Smântână de gătit și jeleu de mentă

CRÈME BRULEE

Cremă de vanilie și fructe de pădure

PROFITEROLES

Cu cremă Baileys

BABA

Rom, pandișpan și cremă Chantilly

Dulciuri tradiționale

PASCĂ

Pască – tort cu vanilie și stafide

COZONAC

Nucă, esențe și cacao

PLĂCINTĂ CU BRÂNZĂ

Plăcintă cu brânză sărată

CHOUX & ECLERE

Un aluat choux umplut cu sortiment de ciocolată | vanilie | cremă de fructe de pădure

CANNOLI

Aluat dulce italian prăjit, umplut cu ricotta și fulgi de ciocolată

Înghețată

Selecție de înghețate clasice

Conuri de vafe | fulgi de zahăr | chipsuri de ciocolată x 3 tipuri | alune zdrobite | sos de ciocolată | banană feliată | frișcă | sos de căpșuni | fursecuri zdrobite | bezele | fructe de pădure | fulgi de cocos | mars feliat | bounty feliat | felie twix

Lumea copiilor

PASTE

Macaroane tradiționale cu brânză acoperite cu fulgi de parmezan și panko

PUI

Piept de pui proaspăt pane și cartofi prăjiți

BURGERI

Mini chifle negre cu carne de vită, brânză cheddar și roșii
Ketchup | maioneză

PIZZA

Blat, sos de roșii proaspăt și fior di latte

DULCIURI

Fursecuri asortate | macarons | ciocolată galaxy | fructe tăiate felii

Băuturi

Prosecco, Maiastru Sauvignon Blanc, Maiastru Cabernet Sauvignon, Maiastru Rose, Bere - Carlsberg, cafea/ceai, apă minerală/plată, băuturi răcoritoare - Coca-Cola, Fanta, Sprite, suc de fructe Granini



Tradițional românesc

Vă invităm să savurați produsele tradiționale autentice de Paște!