



Chef's Limited-Edition Menu

Amuse bouche | WAGYU PANI PURI

Japanese beef Wagyu tartar with mango yuzu sauce & cream cheese, garnished with Asian shallot salsa, radish & ito togarashi | Glass of sparkling wine

①⑥⑦⑪

Starter | RAW & CHEESE

Salmon sashimi on wakame salad garnished with radish & salmon caviar | Beetroot maki with avocado, cucumber, torpedo prawn & red tobiko | Lobster maki with avocado, cucumber, chives & lumpfish caviar | Heart & flower shaped beetroot infused cheese

①②④⑥⑦⑪⑮

Intermediate course | NIGIRI

Hamachi, tuna with avocado & salmon with salmon roe

①④⑥⑦⑪⑮

Main course (choose from) | CHILEAN SEABASS

①④⑥⑦⑨⑮

or

USDA PRIME BEEF TENDERLOIN

Served with aromatic pumpkin puree, glazed baby broccoli, stir fry oyster mushrooms, red pickled shallot petal & sake demi glaze

①⑥⑦⑨⑮

Dessert | COEUR EN BOITE

Gold & chocolate box filled with coconut, Malibu and a raspberry jelly insert. | Topped with a made of raspberry jelly, dried raspberry, golden hazelnut & candied lime zest

①③⑤⑦⑧

Drinks | Tea or coffee

This menu includes an exclusive 10% discount on our à la carte beverage selection.

465 lei* / person

Available for a limited period, from February 13 to March 1.

Main food allergens/Principali alergeni alimentari:

①gluten/gluten
②crustacea/crustacee
③eggs/ouă
④fish/pește

⑤peanuts/arahide
⑥soy/soia
⑦lactose/lactoza
⑧nuts/nuci

⑨celery/țelină
⑩mustard/muștar
⑪sesame & seeds/susan & semințe
⑫sulphur/dioxid de sulf

⑬lupin/lupin
⑭mollusks/moluște

 Vegetarian/Vegetarian

*Frozen ingredient/Produs decongelat

Prices are in lei and include VAT/Prețurile sunt în lei și includ TVA

Meniu Ediție Limitată – Alegerea Chef-ului

Amuse bouche | WAGYU PANI PURI

Tartar de vită Wagyu cu sos de mango-yuzu și cremă de brânză, garnisit cu salsa de șalotă asiatică, ridiche și ito togarashi
Servit cu un pahar de vin spumant

①⑥⑦⑪

Aperitiv | RAW & CHEESE

Sashimi de somon pe salată de wakame, garnisit cu ridiche și icre de somon | Maki de sfeclă roșie cu avocado, castravete, crevete torpedo și tobiko roșu | Maki de homar cu avocado, castravete, arpagic și icre de lumpfish | Brânză infuzată cu sfeclă roșie, în formă de inimă și floare

①②④⑥⑦⑪⑮

Fel intermediar | NIGIRI

Trio de hamachi, ton cu avocado, somon cu icre de somon

①④⑥⑦⑪⑮

Fel principal (alege dintre) | BIBAN DE MARE CHILEAN

①④⑥⑦⑨⑮

sau

MUȘCHI DE VITĂ USDA PRIME

Servit cu piure aromatic de dovleac, broccoli baby glazurat, ciuperci pleurotus sotate, foi de șalotă roșie murată și sos demi-glace cu sake

①⑥⑦⑨⑮

Desert | COEUR EN BOITE

Cutie aurie din ciocolată, umplută cu mousse de cocos și Malibu, cu inserție de jeleu de zmeură decorată cu inimă din jeleu de zmeură, zmeură deshidratată, alună aurie și coajă de lime confiată

①③⑤⑦⑧⑮

Băuturi | Ceai sau Cafea

Acest meniu vă oferă o reducere de 10% la selecția de băuturi à la carte.

465 lei* / persoană

Disponibil pentru o perioadă limitată, între 13 februarie și 1 martie.

Main food allergens/Principalii alergeni alimentari:

①gluten/gluten
②crustacea/crustacee
③eggs/ouă
④fish/pește

⑤peanuts/arahide
⑥soy/soia
⑦lactose/lactoză
⑧nuts/nuci

⑨celery/țelină
⑩mustard/muștar
⑪sesame & seeds/susan & semințe
⑫sulphur/dioxid de sulf

⑬lupin/lupin
⑭mollusks/moluște



Vegetarian/Vegetarian

*Frozen ingredient/Produs decongelat

Prices are in lei and include VAT/Prețurile sunt în lei și includ TVA