



Le Petit Chef



FOOD MENU



@lepetitchef

CLASSIC MENU

Meniu Clasic

Amuse bouche 🌿🥞🍷🍷🍷🍷

House-made warm brioche to share, served with Maldon Sea salt flake butter, charred aubergine babaganoush and a delicate nduja coulis.

Brioche caldă făcută în casă, servită pentru a fi împărțită, servită cu unt cu fulgi de sare de mare Maldon, babaganoush din vinete coapte și un fin coulis de nduja.

250g

180|25|25|40g

Appetizer/Aperitiv 🌿🥞🍷🍷🍷

Buffalo-milk burrata from Campania, Italy, set upon a vibrant Sicilian-style citrus, coriander and tomato salsa, accompanied by a crisp Parmesan feuilleté and crispy kale and served with a house made artisanal ciabatta.

Burrata din lapte de bivoliță, originară din Campania, Italia, așezată peste o salsa vibrantă în stil sicilian, cu citrice, coriandru și roșii, acompaniată de un feuilleté crocant cu Parmesan, kale crocant și servită cu ciabatta artizanală făcută în casă.

320g

125|280|106|21g

Intermediate Course/Fel intermediar



Tom Yum-inspired ramen broth with Asian Pacific prawns, New Zealand green-shell mussels, tender Mediterranean octopus, baby calamari, Japanese noodles, French beans, cherry tomatoes, coconut milk and fragrant kaffir lime leaves.

Supă ramen inspirată de aromele Tom Yum, cu creveți din Pacificul Asiatic, midii verzi din Noua Zeelandă, caracatiță mediteraneană fragedă, baby calamari, noodles japonezi, fasole verde, roșii cherry, lapte de cocos și parfumate frunze de kaffir lime.

400g

110|58|30|80

40|70|30|20g

Main Course/Fel principal 🌿🍷🍷🍷

Barbecued Rossini-style beef tenderloin, truffle pomme purée, sautéed baby vegetables, caramelized foie gras, cress salad and a rich demi-glace.

Mușchi de vită în stil Rossini, preparat la grill, servit cu piure fin de cartofi cu trufe, baby legume sotate, foie gras caramelizat, salată de cress și un sos demi-glace intens.

350g

120|150|40

20|20|20|30g

Dessert/Desert 🌿🥞🍷🍷🍷🍷

White chocolate mousse ingot with a raspberry insert, lemon Chantilly, Amarena cherries, vanilla ice cream and a space mist of a delicate edible 100% gold.

Lingou de mousse de ciocolată albă, cu inserție de zmeură, Chantilly cu lămâie, cireșe Amarena, înghețată de vanilie și o fină ceață cosmică din aur comestibil 100%

125/70/45g

450 lei

VEGETARIAN MENU

Meniu Vegetarian

Amuse bouche

House-made warm brioche to share, served with Maldon Sea salt flake butter, charred aubergine babaganoush and a delicate pea coulis.

Brioche caldă făcută în casă, servită pentru a fi împărțită, servită cu unt cu fulgi de sare de mare Maldon, babaganoush din vinete coapte și un fin coulis de nduja.

250g

180|25|25|40g

Appetizer/Aperitiv

Buffalo-milk burrata from Campania, Italy, set upon a vibrant Sicilian-style citrus, coriander and tomato salsa, accompanied by a crisp Parmesan feuilleté and crispy kale and served with a house made artisanal ciabatta

Burrata din lapte de bivoliță, originară din Campania, Italia, așezată peste o salsa vibrantă în stil sicilian, cu citrice, coriandru și roșii, acompaniată de un feuilleté crocant cu Parmesan, kale crocant și servită cu ciabatta artizanală făcută în casă.

320g

125|280|106|21g

Intermediate Course/Fel intermediar



Cream of porcini and truffle soup with roasted forest mushrooms, cheese tortellini, chives and finished with a drizzle of truffle oil

Supă cremă de hribi și trufe, cu ciuperci de pădure rumenite, tortellini cu brânză, chives și finisată cu un strop de ulei de trufe

220g

110|48|53g

Main Course/Fel principal

Barbecued king oyster mushrooms, sauteed baby vegetables, caramelized mini broccoli and sweet potato purée

Ciuperci king oyster preparate la grill, servite cu baby legume sotate, mini broccoli caramelizat și piure de cartof dulce.

165g

85|20|30|30g

Dessert/Desert

White chocolate mousse ingot with a raspberry insert, lemon Chantilly, Amarena cherries, vanilla ice cream and a space mist of a delicate edible 100% gold.

Lingou de mousse de ciocolată albă, cu inserție de zmeură, Chantilly cu lămâie, cireșe Amarena, înghețată de vanilie și o fină ceață cosmică din aur comestibil 100%.

125/70/45g

350 lei

KIDS MENU

6-12 years / 6-12 ani

Appetizer/Aperitiv 🌾🥚🥛

Mozzarella bocconcini and vine ripe cherry tomato salad, accompanied by a crisp Parmesan feuilleté.

Salată de mozzarella bocconcini și roșii cherry coapte pe vrej, acompaniată de un feuilleté crocant cu Parmesan.

232g
81|81|65g

Intermediate Course/Fel intermediar 🌾🥚🥛🍷

Fresh spaghetti pasta with a classic Napoletana sauce and parmesan

Spaghetti proaspete cu sos clasic Napoletana și Parmesan.

300g
125|175g

Main Course/Fel principal 🌾🥚🍷🥛🥛🍷🍷

Cod schnitzel with creamy mashed potatoes and blanched asparagus

Șnițel de cod servit cu piure cremos de cartofi și sparanghel blanșat.

290g
110|150|40

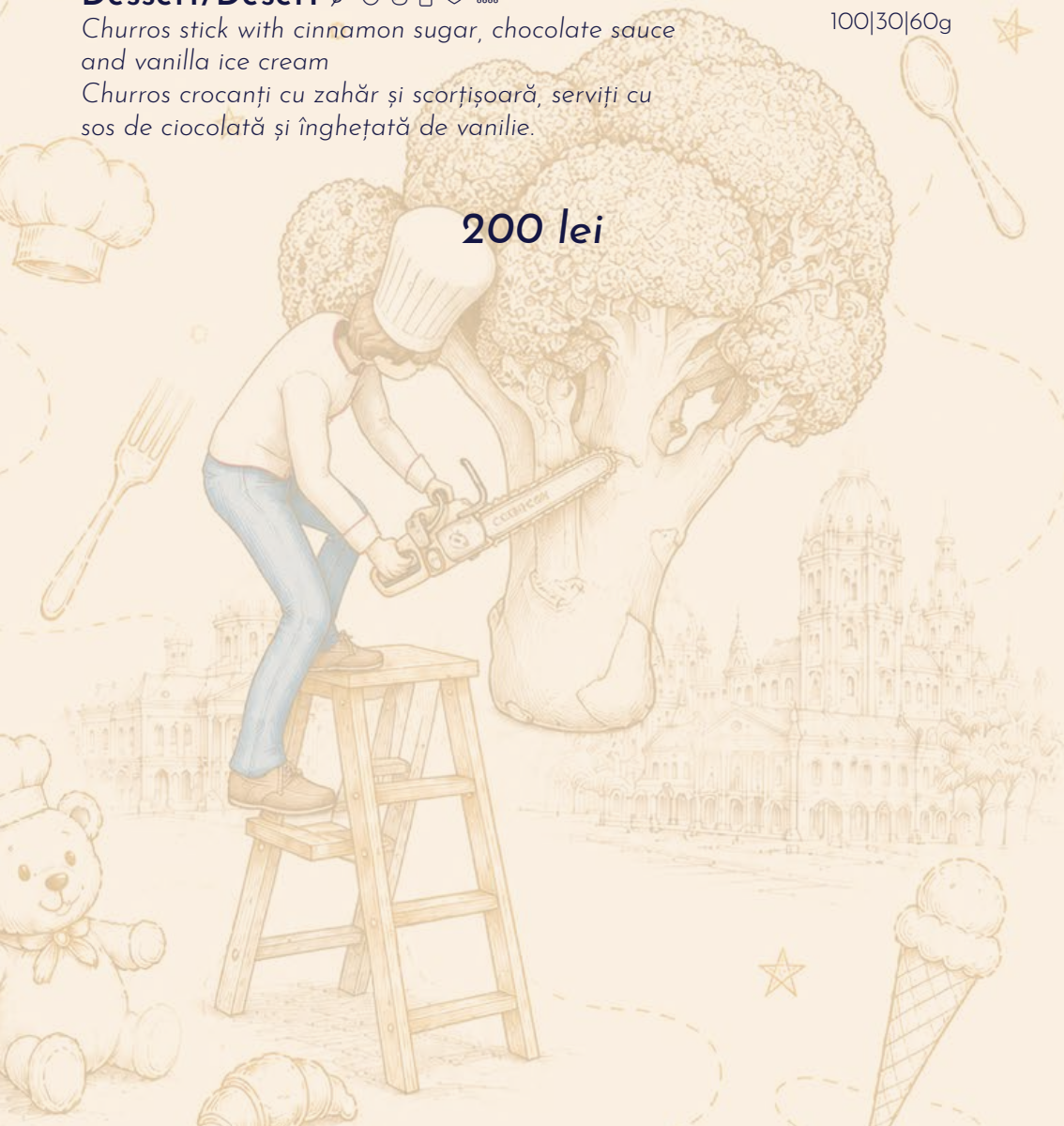
Dessert/Desert 🌾🥚🍷🥛🍷🍷

Churros stick with cinnamon sugar, chocolate sauce and vanilla ice cream

Churros crocanți cu zahăr și scorțișoară, serviți cu sos de ciocolată și înghețată de vanilie.

190g
100|30|60g

200 lei





Le Petit Chef



DRINKS MENU



@lepetitchef

Signature Cocktails/Cocktailuri speciale

Le Cuisinier 🍹	110 ml	61
The Deacon, mango puree, lemon Juice, agave syrup, vegan foam <i>The Deacon, piure de mango, suc de lămâie, sirop de agave, spumă vegană</i>		
L'Aurore 🍹	130 ml	56
Olmeca Tequila, Triple Sec, lemon juice, mandarine cordial Olmeca Tequila, Triple Sec, suc de lămâie, sirop de mandarină		
Soleil de Mezcal 🍹	180 ml	67
La Herencia de Sanchez Espadin Mezcal, mandarin cordial, lemon juice, grapefruit juice La Herencia de Sanchez Espadin Mezcal, sirop de mandarine, suc de lămâie, suc de grapefruit		

Bubbles	125 ml	750 ml
Extra Dry, Piccini, Veneto, It.	50	230
Rosé, Piccini, Veneto, It.		250
Moët & Chandon, Brut Impérial	140	750
Moët & Chandon, Rosé Impérial	150	800
Ruinart, R De Ruinart		1250
Ruinart, Rosé		1300
Dom Pérignon, Vintage		4000
Dom Pérignon, Rosé Vintage		4800

Please note that our bubbles selection may contain sulphites.
Vă rugăm să rețineți că selecția noastră de vin spumant poate conține sulfiți.

White Wine/Vin alb	150 ml	750 ml
Fetească Albă, "Maria"	45	200
Jidvei Owner's Choice, Târnave, Ro.		
Chardonnay, "Implicit"	45	200
Cramele Recaş, Banat, Ro.		
Sauvignon Blanc, "Agum"	50	220
Negrini, Drăgășani, Ro.		
Pinot Grigio, "Nocturne"		180
Château Purcari, Md.		
White Blend, "Solo Quinta"		350
Cramele Recaş, Banat, Ro.		

Rosé Wine/Vin rosé	150 ml	750 ml
Rose Blend, "Agum Rosé"	50	220
Negrini, Drăgășani, Ro.		
Grenache, Cinsault & Syrah, "By Ott Rosé"		330
Domaines Ott, Provence, Fr.		
Grenache, Cinsault & Rolle, "Whispering Angel"		340
Château d'Esclans, Provence, Fr.		

<i>Red Wine/Vin roșu</i>	150 ml	750 ml
Fetească Neagră, “Implicit” Cramele Recaş, Banat, Ro.	45	200
Primitivo Feudi di San Gregorio, Puglia, It.	50	220
Pinot Noir Jidvei, Târnave, Ro		225
Cabernet Sauvignon, “Agum” Negrini, Drăgășani, Ro.		275
Malbec Achaval Ferrer, Mendoza, Arg.		400
Sangiovese, “Brunello di Montalcino” Banfi, Toscana, It.		550

Please note that our wine selection may contain sulphites.
 Vă rugăm să rețineți că selecția noastră de vinuri poate conține sulfiți.

Gin&Tonic

40ml gin & 200ml Three Cents Tonic Water

Gin Mare	90
Hendrick’s	80
Măgura Zamfirei WolfPack No.4	75
Tanqueray No. Ten	75
Mermaid Zest Gin	75
Tanqueray	60
Beefeater 0.0% alc.	50

Please note that our gin selection may contain sulphites.
 Vă rugăm să rețineți că selecția noastră de ginuri poate conține sulfiți.

<i>Apéritives, liqueurs & digestives/ Aperitive, lichioruri & digestive</i>	40 ml
Bumbu Cream ☼	50
Sambuca	40
Jägermeister	40
Amaretto Disaronno ☼	40
Limoncello	35

<i>From the barrel</i>	40 ml
The Macallan 18 y.o.	360
Johnnie Walker Blue Label	200
The Macallan 15 y.o.	165
The Macallan 12 y.o.	95
Ardbeg 10 y.o.	80

Talisker	70
Jack Daniel's Gentleman Jack	65
Jameson Black Barrel	55
Bulleit Rye	50
Bulleit Bourbon	45

Vodka 40 ml

Grey Goose	70
Belvedere	65
Mermaid Salt Vodka	65

Rum/Rom 40 ml

Zacapa XO	145
Zacapa Centenario 23	75
Bumbu XO	55
Bumbu Original	45
Diplomatico Reserva Exclusiva	45

Agave spirits/Spirtoase din agave 40 ml

Adiccion Mezcal	160
Patrón Añejo/Silver	75
Idilica Sabor Café	55

Cognac & Brandy 40 ml

Hennessy XO	210
Hennessy VSOP	85

Romanian Traditional Spirits/ Spirtoase tradiționale românești 40 ml

Bran Plum Brandy (Pălincă de prune)	45
Bran Sour Cherry Liqueur (Vișinată)	35
Bran Blueberry Liqueur (Afinată))	35

Beer & Cider/Bere & Cidru 330 ml

Stella Artois	30
Ursus Premium	25
	355 ml
Corona	35
	355 ml
Corona Cero 0.0% alc.	35

Soft drinks/Băuturi răcoritoare

250 ml

Coca-Cola	25
Coca-Cola Zero	25
Fanta Orange	25
Sprite	25
Fuzetea	25

	200 ml
Le Tribute Tonic Water/Apă tonică	40
Le Tribute Ginger Ale/Băătură carbogazoasă cu aromă de ghimbir	40
Le Tribute Pink Grapefruit/Băătură carbogazoasă cu aromă de grapefruit roz	40
Le Tribute Olive Lemonade	40

Water/Apă	330 ml	750 ml
Vittel		35
Izvorul Alb	20	30
Perrier	25	35
Dorna	20	30

Lemonade/Limonadă

250 ml

Mint Lemonade	30
Fresh lemon juice, honey syrup, mint, still water	
Suc proaspăt de lămâie, sirop de miere, mentă proaspătă, apă plată	
Ginger Lemonade	30
Fresh lemon juice, honey syrup, fresh ginger, still water	
Suc proaspăt de lămâie, sirop de miere, ghimbir proaspăt, apă plată	
Fresh Orange Juice	40
Freshly squeezed orange juice	
Suc de portocale proaspăt stors	

Classic coffees/Cafele clasice

3 Origin Blend (Brasile, Guatemala & Costa Rica)

Espresso	30 ml	22
Double espresso	50 ml	29
Americano	200 ml	24
Cappuccino ½	200 ml	29
Café latte ½	250 ml	29
Add espresso shot	30 ml	+7

Other hot drinks/Alte băuturi calde

250 ml

Tea Selection/Selecție de ceaiuri	20
Dark hot chocolate/Ciocolată caldă neagră	30



ARISTOCOOL

A destination dedicated to
cocktail artistry, premium spirits
and a vibrant atmosphere,
just steps away from Sharkia.

Located in Radisson Blu Hotel,
Bucharest.



From morning coffee
to late-night cocktails

Open until 1:00 am



ARISTOCOOL

O destinație dedicată artei
cocktailurilor, băuturilor premium
și unei atmosfere vibrante, la doar
câțiva pași de Sharkia.

Situat în Radisson Blu Hotel,
Bucharest



De la cafeaua de dimineață
până la ultimele cocktailuri
ale serii.

Deschis până la 1:00 am





GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

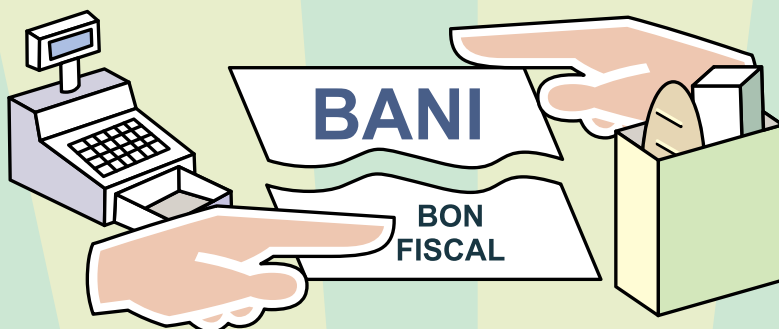
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia

Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale

Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal

Pentru a semnală nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085



Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.

Savor the wonderful flavors we offer! Feel free to bring home what is left unfinished, and our team will be delighted to assist you! *Savurați aromele minunate pe care vi le oferim! Dacă doriți să luați acasă ceea ce a rămas, echipa noastră va fi bucuroasă să vă ajute.*

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./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 preparatele din meniu.

Main food allergens:/Principalii alergeni alimentari:

- gluten/gluten crustacea/crustacee eggs/ouă fish/pește
- peanuts/arahide soy/soia milk/lactoză nuts/nuci celery/țelină
- mustard/muștar sesame & seeds/susan & semințe sulphur/dioxid de sulf
- lupin/lupin mollusks/moluște

*Frozen ingredient/Produs decongelat Vegetarian dish/Preparat vegetarian
Prices are in lei and include VAT/Prețurile sunt în lei și includ TVA

28052026



Thank You
for dining with us



@lepetitchef