SHARKIA

East Mediterranean Cuisine

A Taste of the Levant to Welcome 2027



NEW YEAR'S EVE MENU

THURSDAY, 31 DECEMBER 2026 | 19:00

COUVERT | *PENTRU ÎNCEPUT*

Freshly baked homemade bread · marinated mixed olives · lemon labneh

Pâine de casă proaspăt coaptă · mix de măsline marinate · labneh cu lămâie

STARTER | *APERITIV*

Octopus & prawn duo

Chickpea hummus · avocado · green salsa · roasted Mediterranean octopus
Creamy green tahini · tomato chutney · marinated prawns

Hummus de năut · avocado · salsa verde · caracatiță mediteraneană la cuptor
Sos cremos de tahini verde · chutney de roșii · creveți marinați

MAIN | *FEL PRINCIPAL*

Chermoula salmon

Baked salmon · oriental rice · green asparagus · turmeric wine sauce

Somon la cuptor · orez oriental · sparanghel verde · sos de vin cu turmeric

— *or* —

Duck & port

Seared duck breast · sweet potato mash · roasted parsnip
asparagus · orange port sauce

Piept de rață rumenit · piure de cartofi dulci · păstârnac copt
sparanghel · sos de Porto și portocale

— *or* —

Land & sea

Grilled beef tenderloin & tiger prawns · roasted baby potatoes
glazed carrots · béarnaise sauce

Mușchi de vită la grătar și creveți tiger · cartofi noi copți
morcovi glazurați · sos béarnaise

DESSERT | *DESERT*

White ingot

White chocolate mousse · raspberry · white chocolate lemon Chantilly
Amarena cherries · raspberry gel

Mousse de ciocolată albă · zmeură · cremă Chantilly de ciocolată albă
și lămâie vișine Amarena · gel de zmeură

— *or* —

Passion fruit

Passion fruit · chocolate cake · cocoa sponge · passion fruit glaze

Fructul pasiunii · prăjitură cu ciocolată · blat de cacao · glazură cu fructul pasiunii

Vegetarian Menu

Meniu vegetarian

COUVERT | *PENTRU ÎNCEPUT*

Freshly baked homemade bread · marinated mixed olives · lemon labneh

Pâine de casă proaspăt coaptă · mix de măsline marinate · labneh cu lămâie

STARTER | *APERITIV*

Hummus & eggplant

Chickpea hummus · avocado · green salsa · falafel

Grilled eggplant · goat cheese · tomato chutney · spring onion · red pepper coulis

Hummus de năut · avocado · salsa verde · falafel

Vinete la grătar · brânză de capră · chutney de roșii · ceapă verde · coulis de ardei roșu

MAIN | *FEL PRINCIPAL*

Orzo & vegetables

Creamy orzo · zucchini pesto · roasted vegetables · butter asparagus

Orzo cremos · pesto de dovlecei · legume coapte · sparanghel cu unt

DESSERT | *DESERT*

White ingot

White chocolate mousse · raspberry · white chocolate lemon Chantilly · Amarena cherries · raspberry gel

Mousse de ciocolată albă · zmeură · cremă Chantilly de ciocolată albă și lămâie · vișine Amarena · gel de zmeură

— *or* —

Passion fruit

Passion fruit · chocolate cake · cocoa sponge · passion fruit glaze

Fructul pasiunii · prăjitură cu ciocolată · blat de cacao · glazură cu fructul pasiunii

UNLIMITED OPEN BAR | *OPEN BAR NELIMITAT*

Still & sparkling water | *Apă plată și carbogazoasă*

Coca-Cola · Sprite · Fanta Orange · tonic water · orange juice

Wine | *Vin*: Sauvignon Blanc · Rosé · Cabernet Sauvignon

Beer | *Bere* · selection of coffee and teas

00:00

Time to toast | Un toast pentru Noul An

Celebrate the New Year with a complimentary glass of Prosecco, served at midnight.

Întâmpinați Noul An cu un pahar de Prosecco din partea casei, servit la miezul nopții.

650 lei per person

Price is in lei and includes VAT. Children under 12 may order from the à la carte menu.

Full advance payment is required for all adult New Year's Eve set menus.

Prețul este exprimat în lei și include TVA. Copiii sub 12 ani pot comanda din meniul à la carte.

Plata integrală în avans este obligatorie pentru toate meniurile de Revelion destinate adulților.

