
Patio

BISTRO • CAFE • BAKERY

DINNER & LUNCH

DINNER & LUNCH

To share

Heritage Prestige Caviar — 230 lei / 150g

Caviar Heritage Prestige din Belgia 30g, selecție de pâine din brutăria noastră artizanală, unt din Normandia

Heritage Prestige Caviar from Belgium 30g, selection of bread from our artisanal bakery, Normandy butter

Oyster Gillardeau No. 2 — 72 lei / 3 piece

Lămâie, sos mignonette, sorbet de măr verde cu lime și gin

Lemon, mignonette sauce, green apple and lime gin sorbet

Charcuterie — 68 lei / 350g

Selecție de mezeluri și brânzeturi fine: Prosciutto crudo, Mortadella, salam Milano, Ventricina, Măslina marinate, Grana Padano, Gorgonzola, brânză Comté, gem de smochine, gem de mere, Focaccia

Our selection of cured meats and fine cheeses: Prosciutto crudo, Mortadella, Salam Milano, Ventricina, Marinated Olives, Grana Padano, Gorgonzola, Comté Cheese, Fig Jam, Apple Jam, Focaccia

Cheese Selection — 68 lei / 350g

Brânză Comté, Gorgonzola, Grana Padano, Caciotta cu piper, Caciotta cu ardei, Caciotta cu trufe, miez de nucă Pecan, Căpșuni proaspete, Smochine confiate, Grisine din brutăria noastră

Comté cheese, Gorgonzola, Grana Padano, Caciotta with pepper, Caciotta with chili, Caciotta with truffles, Pecan walnuts, Fresh strawberries, Candied figs, Bakery breadsticks

Olives and Parmesan — 35 lei / 250g

Măslina din Sicilia condimentate, Grana Padano

Seasoned Sicilian olives, Grana Padano

Butter and Olive Oil — 20 lei / 150g

Selecție de unt și ulei de măsline servite cu pâine artizanală din brutăria noastră

Butter and olive oil selection served with artisanal bread from our bakery

Starters

Popcorn Shrimps — 65 lei / 260g

Creveți în tempura și panko, aromatizați cu cimbru lemon, serviți cu trei sosuri: tartar / cremă de wasabi / sos de iaurt cu ardei iute din Peru

Shrimps in tempura and panko flavored with lemon thyme, served with three sauces: tartar sauce / wasabi cream / yogurt and Peruvian chili sauce

Roast Beef, Passion Fruit, and Crunch — 85 lei / 150g

Vită premium din Australia, sos vinegret din fructul pasiunii, crispy wonton

Premium Australian beef, passion fruit vinaigrette, crispy wonton

Bisque & Butter Shrimps — 65 lei / 250g

Creveți în sos de unt cu vin alb, bisque, usturoi, ardei iute, pătrunjel, lime

Shrimps in butter sauce with dry white wine, bisque, garlic, chili, parsley, and lime

Padron Peppers with Maldon Salt — 30 lei / 150g

Ardei Padron, sare Maldon, ulei de măsline

Padron peppers, Maldon salt, olive oil

DINNER & LUNCH

Beef Tartar with French Fries — 99 lei / 200g

*Vită din Uruguay, ou, capere, castraveți murați, ceapă shallot, selecție de unt, pâine
Uruguay beef, egg, capers, pickles, shallot, butter selection, bread*

Sweet Tomato & Burrata from Puglia — 68 lei / 250g

*Burrata din Puglia, roșii, ulei de măsline din Portugalia
Burrata from Puglia, tomatoes, olive oil from Portugal*

Glazed Foie Gras with Raspberry crunch — 83 lei / 200g

*Foie gras aromatizat cu vin dulce, coulis de fructe de pădure, zmeură crunch
Foie gras flavored with sweet wine, berry coulis, raspberry crunch*

Fazio

Salads

Vegan — 58 lei / 280g

*Salată de sezon, avocado, roșii cherry, măsline Leccino, mango, edamame, quinoa, sfeclă roșie, vinegretă, semințe de susan prăjit
Seasonal salad, avocado, cherry tomatoes, Leccino olives, mango, edamame, quinoa, beetroot, vinaigrette, toasted sesame seeds*

Teriyaki Salmon — 68 lei / 320g

*Somon glazurat cu sos teriyaki, salată de sezon, edamame, măsline, roșii cherry, avocado, morcovi crocanți, dressing de iaurt, semințe de susan prăjite, lime
Teriyaki-glazed salmon, seasonal salad, edamame, olives, cherry tomatoes, avocado, crunchy carrots, yogurt dressing, toasted sesame seeds, lime*

Classic Caesar — 65 lei / 280g

*Baby lattuce, piept de curcan copt la sous vide, maioneză, capere, anchois, unt, crutoane, usturoi, Parmezan, lămâie
Baby lettuce, sous vide turkey breast, mayonnaise, capers, anchovies, butter, croutons, garlic, Parmesan, lemon*

Caesar with Shrimps — 78 lei / 280g

*Baby lattuce, creveți, maioneză, capere, anchois, unt, crutoane, usturoi, parmezan, lămâie
Baby lettuce, shrimps, mayonnaise, capers, anchovies, butter, croutons, garlic, Parmesan, lemon*

Beef Salad — 72 lei / 280g

*Mușchi de vită, salată crocantă, dressing de fructe de pădure, zmeură, ananas, mix de semințe, Gorgonzola
Beef tenderloin, crispy lettuce, berry dressing, raspberries, pineapple, seed mix, Gorgonzola*

DINNER & LUNCH

Soups

Pumpkin Soup — 38 lei / 280g

*Cremă de dovleac, lapte de cocos, ghimbir, lemon grass, crutoane, ulei de plante
Pumpkin soup, coconut milk, ginger, lemongrass, croutons, herb oil*

Lentil Velouté — 38 lei / 280g

*Cremă de linte, crumble de bacon, crutoane, ulei de plante
Lentil cream, bacon crumble, croutons, herb oil*

Onion Soup with Comté DOP — 46 lei / 280g

*Supă de ceapă, pâine, brânză Comté DOP, cimbru, vin alb sec
Onion soup, bread, Comté DOP cheese, thyme, dry white wine*

Sweet Corn Soup — 38 lei / 280g

*Supă de porumb, shallot, baby popcorn
Corn soup, shallot, baby popcorn*

Fazio

Pasta & Risotto

Burrata and Tomato Risotto — 69 lei / 360g

*Orez Carnaroli maturat 12 luni, roșii coapte în jar, burrata din Puglia, pudră de busuioc, unt de Normandia, Grana Padano 12 luni
12-month aged Carnaroli rice, roasted tomatoes, Burrata from Puglia, basil powder, Normandy butter, 12-month aged Grana Padano*

Truffle & Butter Risotto — 85 lei / 300g

*Orez Carnaroli maturat 12 luni, trufe negre de vară, unt de Normandia, Grana Padano 12 luni
12-month aged Carnaroli rice, summer black truffles, Normandy butter, 12-month aged Grana Padano*

Creamy Rigatoni "Cacio e Pepe" — 49 lei / 300g

*Sos de Pecorino, piper negru de Timut
Pecorino sauce, Timut black pepper*

Spaghetti Carbonara Original Recipe — 50 lei / 350g

*Gălbenuș de ou, Pecorino, guanciale, piper negru de Timut
Egg yolk, Pecorino cheese, guanciale, Timut black pepper*

Penne All'arrabbiata with Roasted Tomato Sauce — 42 lei / 300g

*Sos din roșii proaspete coapte pe cărbuni, usturoi, ardei iute, pătrunjel, busuioc
Roasted fresh tomato sauce, garlic, chili, parsley, basil*

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino — 40 lei / 250g

*Usturoi, ulei de măsline din Portugalia aciditate 0,1%, ardei iute, pătrunjel
Garlic, 0.1% acidity olive oil from Portugal, chili, parsley*

Shrimps Spaghetti — 70 lei / 350g

*Creveți, ardei iute, usturoi, ulei de măsline din Portugalia aciditate 0,1%, pătrunjel
Shrimps, chili, garlic, 0.1% acidity olive oil from Portugal, parsley*

DINNER & LUNCH

Fish

Shrimp Skewers with Chimichurri Sauce — 68 lei / 200g

Frigăruți de creveți la grătar, servit cu sos chimichurri
Grilled shrimp skewers served with chimichurri sauce

"Fish and Chips" — 82 lei / 250g

Halibut în tempura și panko
Halibut in tempura and panko

Wild Bio Label Rouge Salmon — 160 lei / 220g

Somon biologic de captură din Franța, salată crocantă, dressing de fructul pasiunii, piper Timut
Wild-caught organic salmon from France, crunchy salad, passion fruit dressing, Timut pepper

Sea Bass with Crispy Zucchini and Fermented Onion — 135 lei / 220g

Mirepoix de zucchini condimentat în stil mediteranean, ceapă murată dulce-acrișoară
Mediterranean-style spiced zucchini mirepoix, sweet-sour fermented onion

Octopus Skewers with Potato Confite and Glassed Tomato — 98 lei / 220g

Frigăruți de caracatiță, gătită lent, cartofi fondant, roșii cherry coapte în miere, glazurate cu sos teriyaki
Octopus skewers, slow-cooked, fondant potatoes, honey-roasted cherry tomatoes glazed with teriyaki sauce

Fazio

Meat

(Available sauces: green pepper, Gorgonzola, brown sauce)

T-Bone Sashi Choco — 52 lei / 100g

T-Bone de la ferma JN, vită hrănită cu boabe de cacao, coaptă pe cărbuni
T-Bone from JN farm Finland, beef grain-fed with cocoa beans, grilled on charcoal

Beef Fillet — 142 lei / 250g

Mușchi de vită de Uruguay, hrănită cu cereale și sare Maldon
Uruguay beef fillet, grain-fed with Maldon salt

Ribeye — 138 lei / 300g

Ribeye de Uruguay, hrănită cu cereale și sare Maldon
Uruguay ribeye, grain-fed with Maldon salt

Cotoletta alla Milanese — 135 lei / 500g

Șnițel de vițel în stil milanez, ou, panko, Parmezan, lime
Milanese-style veal schnitzel, egg, panko, Parmesan, lime

Pina Colada Coquelet — 69 lei / 400g

Cocoșel de pădure marinat, gătit lent și apoi pe cărbuni, ananas, mentă, lapte de cocos, rom
Forest chicken marinated, slow-cooked and grilled over charcoal, pineapple, mint, coconut milk, rum

DINNER & LUNCH

Lamb Chops — 135 lei / 250g

*Miel din Noua Zeelandă, muștar francezesc, crustă de fistic, mentă
New Zealand lamb chops, french mustard, pistachio crust, mint*

Classic Club Sandwich and French Fries — 73 lei / 300g

*Ou, maioneză, bacon crocant, curcan, roșii confit, salată lollo
Egg, mayonnaise, crispy bacon, turkey, confit tomatoes, lollo lettuce*

Fazio

Side Dishes

Piure de Cartofi / Mashed Potatoes — 32 lei / 150g

Piure de Cartofi cu Trufe / Mashed Potatoes with Truffle — 39 lei / 150g

Creamy and Juicy Spinach — 36 lei / 150g

*Spanac sotat cu sare Maldon, Grana Padano, unt de Normandie
Sautéed spinach with Maldon salt, Grana Padano, Normandy butter*

French Fries — 32 lei / 150g

*Cartofi prăjiți de casa (dublă prăjite), gătiți în ulei de floarea-soarelui și untură de rață
Homemade fries (double-fried), cooked in sunflower oil and duck fat*

Grilled Asparagus — 45 lei / 150g

*Sparanghel la grătar cu unt, usturoi, sare Maldon
Grilled asparagus with butter, garlic, Maldon salt*

Dips & Sauces

Ketchup — 7 lei / 30g

Mayonnaise — 7 lei / 30g

Tartar Sauce — 12 lei / 60g

Yogurt and Peruvian Chili — 12 lei / 60g

Light Wasabi — 10 lei / 60g

DINNER & LUNCH

Desserts

Babà with Rum — 43 lei / 200g

Cremă de vanilie, căpșuni, afine, zmeură, frișcă, rom

Vanilla cream, strawberries, blueberries, raspberries, cream, rum

White Chocolate Moelleux — 45 lei / 160g

Lava cake cu ciocolată albă, sorbet de zmeură

White chocolate lava cake, raspberry sorbet

Dark Chocolate Brownie — 43 lei / 180g

Înghețată de iaurt grecesc și compot de fructe de pădure

Greek yogurt ice cream and berry compote

Foam Panna Cotta — 42 lei / 150g

Coulis de fructe de pădure

Berry coulis

Cannolo Siciliano — 28 lei / 100g

Ricotta din Sicilia, fistic, ciocolată

Sicilian ricotta, pistachios, chocolate

My Tiramisu — 46 lei / 150g

Pișcoturi făcute în casă, cafea de origine, spumă de tiramisu

Homemade ladyfingers, single-origin coffee, tiramisu foam

Soft Ice Cream — 38 lei per scoop / 150g

Vanilie / Ciocolată cu lapte / Iaurt grecesc / Mango și ghimbir / Caramel și sare Maldon / Ciocolată vegană

Vanilla / Milk chocolate / Greek yogurt / Mango and ginger / Caramel and Maldon salt /

Vegan chocolate

Ice Sorbet — 38 lei / 150g

Măr verde și gin / Zmeură / Lămâie / Mandarină

Green apple and gin / Raspberry / Lemon / Mandarin

Fatio

