

---

*Patio*

BISTRO • CAFE • BAKERY

---

DINNER & LUNCH

---





## **Ingrediente de Excepție – Povestea din Spatele Gusturilor**

*La Patio punem un accent deosebit pe alegerea celor mai bune ingrediente, provenite din toate colțurile lumii, acolo unde tradiția și calitatea se întâlnesc cu respectul pentru natură.*

*Fiecare ingredient pe care îl folosim este selectat cu grijă pentru a ne asigura că fiecare preparat reflectă autenticitatea și excelența pe care dorim să le împărtășim cu oaspeții noștri. Aceste ingrediente reprezintă și angajamentul nostru față de sustenabilitate, calitate și respectul pentru tradițiile culinare.*

### **Somon Label Rouge Bio**

*Originar din Franța, somonul Label Rouge este certificat biologic și crescut în ape pure și cristaline, fără substanțe chimice sau antibiotice. Este recunoscut pentru textura sa delicată și gustul proaspăt, fiind un exemplu perfect de practici sustenabile de piscicultură. Fiecare file de somon este o adevărată bijuterie a mării, oferind o experiență culinară deosebită, ce reflectă respectul pentru natură.*

---

### **Jamón de Bellota Iberico**

*Jamon Ibérico este o delicatessă din Spania, provenind de la porcii iberici care se hrănesc exclusiv cu ghindă și ierburi din pădurile de stejar. Cei 75% Bellota indică un produs premium, în care carnea este maturată atent, timp de mai mulți ani. Această carne are o savoare profundă și un gust inconfundabil – un omagiu adus tradiției spaniole.*

---

### **Homar Canadian**

*Homarul canadian pe care îl folosim provine din apele înghețate ale Canadei, unde este prins în mod sustenabil. Chef Michael Passarelli a decis să-l gătească prin tehnica sous-vide pentru a-și păstra toate proprietățile și, totodată, pentru a pune în valoare textura delicată.*

---

### **Carne de Vită Creekstone**

*Carnea de vită Creekstone este cunoscută pentru calitatea sa deosebită. Provenind de la bovine crescute cu grijă în Statele Unite, care se hrănesc cu iarbă și cereale alese, această carne este rezultatul unei selecții riguroase. Mușchiul și ribeye-ul Creekstone sunt tăieturi de top, recunoscute pentru frăgezimea și gustul lor intens, datorate procesului de creștere sustenabil.*

---

### **Rață**

*Rața pe care o folosim provine din ferme unde păsările sunt crescute în condiții optime, având un regim alimentar echilibrat. Carnea de rață are o savoare rafinată, cu o textură fragedă și un gust bogat, obținut prin respectul față de animale și față de tradițiile culinare.*

## Mangalița

Carnea de Mangaliță este una dintre cele mai apreciate în gastronomia internațională. Provenind de la porcii Mangalița, o rasă tradițională din Europa Centrală și de Est, această carne are o textură unică și un gust profund, datorită regimului natural de hrănire. Mangalița este recunoscută pentru grăsimea sa infiltrată, ce conferă cărnii o savoare deosebită și o frăgezime rar întâlnită.

---

## Pastele

Pastele noastre sunt de la Cinque Palmi, un producător italian renumit, care usucă pastele lent. Fiecare bucată este o adevărată încântare, aducând cu ea tradiția și rafinamentul bucătăriei italiene. Gătite al dente, ele sunt acompaniate de sosuri fine, ce includ ingrediente premium, cum ar fi homarul canadian sau trufa neagră, pentru a oferi un contrast perfect de arome.

---

## Caviar Heritage Prestige din Belgia

Suntem singurul restaurant din România care oferă acest caviar exclusivist, o delicatessă apreciată pentru gustul său rafinat și textura fină. Caviar Heritage Prestige provine de la sturionul alb, o specie de pește rară și prețioasă, care trăiește în ape adânci și pure. Sturionii din care provine sunt crescuți într-un mediu controlat, unde fiecare detaliu al alimentației și al îngrijirii este atent monitorizat.

---

## Pâine Artizanală

Pâinea noastră este făcută cu multă grijă și pasiune de Bogdan Patrichi, brutarul nostru cu ani de experiență în spate. Folosind rețete tradiționale (dospire până la 48 de ore) și ingrediente de calitate, fiecare felie de pâine are un gust autentic și o textură perfectă – crocantă la exterior și moale la interior.

---

## Unt de Normandia

Un unt cremos și bogat, cu un gust autentic, adus din inima regiunii Normandia, faimoasă pentru produsele sale lactate de calitate superioară.

*Chef Michael Passarelli*

## DINNER & LUNCH

### *To share*

**Heritage Prestige Caviar Bronze — 230 lei / 150g**

**Heritage Prestige Caviar White — 360 lei / 150g**

*Caviar Heritage Prestige din Belgia 30 g, selecție de pâine și brioche făcută în stil francezesc din brutăria noastră artizanală, unt de Normandia*

*Heritage Prestige Caviar from Belgium 30 g, a selection of French-style bread and brioche from our artisanal bakery, Normandy butter*

**Gillardeau Oysters No.2 — 110 lei / 3 piese**

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

*Lemon, mignonette sauce, green apple, lime & gin sorbet*

*\*Notă: Vineri - Duminică | Friday to Sunday*

**Jamón de Bellota Iberico — 120 lei / 50g**

*Jamon de Bellota Iberico 75%, pâine artizanală din brutăria noastră*

*75% Iberico Bellota Jamón, artisanal bread from our bakery*

**Gourmet Charcuterie Board — 85 lei / 350g**

*Selecție de mezeluri și brânzeturi fine: Prosciutto crudo, Mortadella, salam Milano, Ventricina, Măsline marinate, Grana Padano, Gorgonzola, brânză Comté, selecție de gemuri, selecție de pâine*

*Selection of fine cold cuts and cheeses: Prosciutto crudo, Mortadella, Milano salami, Ventricina, marinated olives, Grana Padano, Gorgonzola, Comté cheese, assorted jams, bread selection*

**Masterpiece Cheese Platter — 85 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, selecție de gemuri, selecție de pâine*

*Comté cheese, Gorgonzola, Grana Padano, Caciotta with pepper, Caciotta with chili, Caciotta with truffles, pecan nuts, fresh strawberries, candied figs, breadsticks, assorted jams, bread selection*

### *Starters*

**Popcorn Shrimps — 80 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 peruan*

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

**Beef Carpaccio with Roasted Peppers, Rucola & Parmesan Chips — 85 lei / 150g**

*Carpaccio de vită, rucola, spumă de Parmezan, piper de Timut*

*Beef carpaccio, arugula, Parmesan foam, Timut pepper*

**Bisque & Butter Shrimps — 80 lei / 250g**

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

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

**Padron Peppers Maldon Salt — 42 lei / 150g**

*Ardei Padron, sare Maldon, ulei de măsline*

*Padron peppers, Maldon salt, olive oil*

## DINNER & LUNCH

### **Beef Tartar with French Fries — 105 lei / 200g**

*Vită Creekstone, ou, capere, castraveți murați, ceapă șalot, unt de Normandia, pâine*  
*Creekstone beef, egg, capers, pickles, shallots, Normandy butter, bread*

### **Puglia Burrata & Sweet Tomatoes — 75 lei / 250g**

*Burrata din Puglia, roșii dulci, ulei de măsline portughez*  
*Burrata from Puglia, sweet tomatoes, Portuguese olive oil*

### **Crispy Fried Calamari — 80 lei / 180g**

*Calamar prăjit, sos tartar*  
*Fried calamari, tartar sauce*

### **Greek Sea Bass Ceviche & Leche de Tigre — 95 lei / 150g**

*Lup de mare proaspăt din Grecia, Leche de Tigre*  
*Fresh Greek sea bass, Leche de Tigre*

### **Label Rouge Salmon Tartare — 92 lei / 150g**

*Somon Label Rouge, mango, sos Ponzu*  
*Label Rouge salmon, homemade brioche, mango, Ponzu sauce*

### **Beetroot cubes & Goat Cheese Cream — 75 lei / 150g**

*Sfeclă, cremă de brânză de capră, nuci pecan, vinegretă de fructul pasiunii*  
*Beetroot, goat cheese cream, pecans, passion fruit vinaigrette*

## Salads

### **Vegan — 65 lei / 280g**

*Avocado, roșii cherry, măsline Leccino, mango, edamame, quinoa, sfeclă, vinegretă, susan prăjit*  
*Avocado, cherry tomatoes, Leccino olives, mango, edamame, quinoa, beetroot, vinaigrette, toasted sesame seeds*

### **Teriyaki Glazed Salmon Salad — 85 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 — 75 lei / 280g**

*Salată verde, 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 — 90 lei / 280g**

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

### **Creekstone Beef Tender Salad — 92 lei / 280g**

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

## DINNER & LUNCH

### *Soups*

**French Onion Soup with Comté — 52 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 — 42 lei / 280g**

*Supă de porumb dulce, shallot, popcorn baby*  
*Sweet corn soup, shallot, baby popcorn*

**Cold Spanish Salmorejo — 40 lei / 280g**

*Supă-cremă rece de roșii tradițională spaniolă*  
*Chilled Spanish tomato cream soup*

**Cold Pea Velouté — 40 lei / 280g**

*Velouté de mazăre, sorbet de lime, mentă proaspătă*  
*Pea velouté, lime sorbet, fresh mint*

*Fazio*

### *Pasta & Risotto*

**Spaghetti Carbonara Original Recipe — 65 lei / 350g**

*Spaghete, gălbenuș de ou, Pecorino, guanciale, piper negru de Timut*  
*Spaghetti, egg yolk, Pecorino, guanciale, Timut black pepper*

**Penne Amatriciana — 65 lei / 250g**

*Penne, sos de roșii din Puglia, brânză pecorino, guanciale*  
*Penne, tomato sauce from Puglia, Pecorino cheese, guanciale*

**Shrimps Spaghetti — 85 lei / 350g**

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

**Spaghetti with Confit Lobster & Lobster Bisque — 195 lei / 350g**

*Spaghete, homar confit, bisque de homar*  
*Spaghetti, confit lobster, lobster bisque*

**Spaghetti with Clams and Pistachio — 84 lei / 350g**

*Spaghete, scoici, fistic*  
*Spaghetti, clams, pistachio*

**Lemon & Shrimp Creamy Risotto — 95 lei / 300g**

*Orez Carnaroli maturat 12 luni, creveți, lămâie, unt de Normandia*  
*12-month aged Carnaroli rice, shrimps, lemon, Normandy butter*

**Burrata & Tomato Risotto — 75 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*

## DINNER & LUNCH

### Main Course

**"Fish and Chips" — 92 lei / 250g**

*Halibut în tempura și panko*

*Halibut in tempura and panko*

**Wild Bio Label Rouge Salmon — 152 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 — 145 lei / 220g**

*Lup de mare, mirepoix de zucchini condimentat în stil mediteranean, ceapă murată dulce-acrișoară*

*Sea bass, mediterranean-style spiced zucchini mirepoix, sweet-sour fermented onion*

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

*Frigărui 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*

**Seared Red Tuna & Quinoa — 125 lei / 220g**

*File de ton roșu marinat, quinoa, roșii concassé, roșii confit, baby brocolly, susan*

*Marinated red tuna fillet, quinoa, tomato concassé, confit tomatoes, baby broccoli, sesame*

**Cotoletta alla Milanese — 155 lei / 500g**

*Șnițel de vițel în stil milanez, ou, panko, Parmezan, lime*

*Milanese-style veal schnitzel, egg, panko, Parmesan, lime*

*Fazio*

**Prime T-Bone Steak USA — 60 lei / 100g**

*T-bone Creekstone gătit în stil franțuzesc, în unt clarifiat, servit cu sos brun făcut în casă*

*T-bone Creekstone cooked French-style in clarified butter, served with homemade brown sauce*

**Creekstone Ribeye Steak — 250 lei / 250g**

*Antricot de vită Creekstone gătit în stil franțuzesc, în unt clarifiat, servit cu sos brun făcut în casă*

*Creekstone beef ribeye, cooked French-style in clarified butter, served with homemade brown sauce*

**Prime Creekstone Filet — 240 lei / 250g**

*Mușchi de vită Creekstone gătit în stil franțuzesc, în unt clarifiat, servit cu sos brun făcut în casă*

*Creekstone beef tenderloin, cooked French-style in clarified butter, served with homemade brown sauce*

**Duck Confit — 110 lei**

*Pulpa de rață confit servit cu sos brun*

*Confit duck leg served with brown sauce*

**Chicken Breast Suprême — 85 lei / 300g**

*Piept de pui suprême cu piele crocantă sos brun și piure de cartofi cu unt de Normandia*

*Chicken breast suprême with crispy skin, brown sauce, and mashed potatoes with Normandy butter*

**Mangalița prime bite — 125 lei / 300g**

*Ceafă de Mangalița servit cu cartofi prăjiți de casă (dublă prăjire), gătiți în ulei de floarea-soarelui și untură de rață*

*Mangalitsa pork neck served with double-fried homemade fries, cooked in sunflower oil and duck fat*



DINNER & LUNCH

*Side Dishes*

**Soft Mash — 32 lei / 150g**

*Piure de Cartofi cu unt De Normandia*

*Mashed potatoes with Normandy butter*

**Truffled Soft Mash — 39 lei / 150g**

*Piure de Cartofi cu Trufe și unt de Normandia*

*Mashed potatoes with truffles and Normandy butter*

**Creamy and Juicy Spinach — 36 lei / 150g**

*Spanac sotat cu sare Maldon, Grana Padano, unt de Normandia*

*Sautéed spinach with Maldon salt, Grana Padano, Normandy butter*

**French Fries — 32 lei / 150g**

*Cartofi prăjiți de casă (dublă prăjire), 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*

**Baby broccoli sauté — 38 lei / 150g**

*Cu usturoi si piper chili*

*With garlic and chili pepper*

*Fazio*

## 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*

#### **Foam Panna Cotta — 42 lei / 150g**

*Coulis de fructe de pădure*

*Berry coulis*

#### **My Tiramisu — 46 lei / 150g**

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

*Homemade ladyfingers, single-origin coffee, tiramisu foam*

#### **Patio Pavlova — 48 lei / 150g**

*Bezea, cremă de mascarpone, fructe proaspete de sezon, gel de mango*

*Meringue, mascarpone cream, fresh seasonal fruits, mango gel*

#### **Grapefruit Delight — 45 lei / 120g**

*Semifreddo, inimă de jeleu de Grapefruit, apă de trandafiri, apă de rodie*

*Semifreddo, grapefruit jelly core, rose water, pomegranate water*

*Patio*

#### **Sweet French Toast — 44 lei / 250g**

*Înghețată de vanilie, dulce de leche, cremă de vanilie*

*Vanilla ice cream, dulce de leche, vanilla cream*

#### **Mix & Match**

#### **Soft Ice Cream — 38 lei / 150g**

*Alege 3 arome preferate / Choose 3 favorite flavors*

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

*Vanilla / Milk Chocolate / Greek Yogurt / Mango Ginger / Maldon Salted Caramel / Vegan Chocolate*

#### **Ice Sorbet — 38 lei / 150g**

*Alege 3 arome preferate / Choose 3 favorite flavors*

*Măr verde și gin / Zmeură / Lămâie / Mandarină*

*Green apple and gin / Raspberry / Lemon / Mandarin*

#### **Poftă bună!**

**Enjoy your meal!**

Follow us on:

---



**Bistro Patio | [bistro.patio](http://bistro.patio)**



**@[bistro.patio](https://www.instagram.com/bistro.patio)**



**[www.patio.ro](http://www.patio.ro)**

