

BRUNCH

Egg Specialties

Classic omelette – 32 lei (150 g)

Ham & Cheese – 39 lei (250 g)

Ouă, prosciutto cotto, mozzarella fior di latte, chives

Eggs, prosciutto cotto, fior di latte mozzarella, chives

Smoked Salmon & Crème Fraiche – 52 lei (220 g)

Ouă, somon fume, mărar, chives, crème fraiche Insigny, sos beurre blanc

Eggs, smoked salmon from France, dill, chives, Insigny crème fraiche, beurre blanc sauce

The Avo Toast – 48 lei (300 g)

Pâine toast, ou (perfect sau scrambled), avocado, roșii concasse, shallot, sos olandez

Toasted bread, egg (perfect or scrambled), avocado, concassed tomatoes, shallot, hollandaise sauce

Fried Eggs & French Fries – 48 lei (300 g)

Cartofi prăjiți, Parmezan și ouă ochiuri

Homemade French fries, Parmesan, and sunny side up eggs

Brunch Specials

Padron Peppers Maldon Salt – 42 lei (150 g)

Ardei Padron, sare Maldon, ulei de măsline

Padron peppers, Maldon salt, olive oil

Vegan bowl – 65 lei (280 g)

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

Tuna Salad – 92 lei (315 g)

Ton proaspăt, cartofi fragezi, ouă de prepeliță, roșii cherry, salată baby cos, măsline Leccino, edamame, mix de salată, capere, ceapă murată, dressing de iaurt și ulei de măsline extravirgin

Fresh tuna, tender potatoes, quail eggs, cherry tomatoes, baby cos lettuce, Leccino olives, edamame, salad mix, capers, pickled onion, yogurt dressing, extra virgin olive oil

Classic Caesar – 75 lei (280 g)

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

French Onion Soup with Comté – 52 lei (280 g)

Supă de ceapă, pâine, brânză Comté DOP, cimbru, vin alb sec

Onion soup, bread, Comté DOP cheese, thyme, dry white wine

Cold Pea Velouté – 40 lei (280 g)

Velouté de mazăre, sorbet de lime, mentă proaspătă

Pea velouté, lime sorbet, fresh mint

Spaghetti Carbonara Original Recipe – 65 lei (350 g)

Spaghete, gălbenuș de ou, Pecorino, guanciale, piper negru de Timut

Spaghetti, egg yolk, Pecorino cheese, guanciale, Timut black pepper

Burrata & Tomato Risotto – 75 lei (360 g)

Orez Carnaroli, roșii coapte în jar, burrata din Puglia, pudră de busuioc, unt de Normandia, Grana Padano 12 luni

Carnaroli rice, roasted tomatoes, Burrata from Puglia, basil powder, Normandy butter, 12-month aged Grana Padano

Salmon with Timut Pepper – 120 lei (220 g)

Somon, salată crocantă, dressing de fructul pasiunii, piper Timut

Salmon, crunchy salad, passion fruit dressing, Timut pepper

Chicken Breast Suprême – 85 lei (300 g)

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

Chicken breast Suprême with crispy skin, brown sauce, mashed potatoes, Normandy butter

Mangalița prime bite – 110 lei (300 g)

Ceafă de Mangalița servită 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

Desserts

Pancake Marbled – 51 lei (200 g)

Nutella, ciocolată albă, căpșuni, afine, fulgi de cocos, fistic

Nutella, white chocolate, strawberries, blueberries, coconut flakes, pistachios

Babà with Rum – 43 lei (200 g)

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

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

French Taste – 48 lei (200 g)

Brioche franțuzească, crème anglaise

French brioche, crème anglaise

Poftă bună!

Enjoy your meal!

Te invităm să scanezi codul QR
pentru a consulta lista de alergeni.

