


BISTRO • CAFE • BAKERY

M E N U

M E N I U

To share

Heritage Prestige Caviar Bronze — 230 lei / 30g

Heritage Prestige Caviar White — 360 lei / 30g

Caviar Heritage Prestige din Belgia 30 g, selecție de pâine și brioche făcută în stil franțuzesc 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

Jamón Ibérico de Bellota — 120 lei / 50g

Jamón de Bellota Ibérico 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

Fazio

Starters

Scallops & Pea Purée — 90 lei / 200g

Saint Jacques (3 buc), cremă de mazăre, măr verde, sorbet de lime

Scallops (3 pcs), pea cream, green apple, lime sorbet

***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

Beef Tartar with French Fries — 110 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

M E N I U

Salads

Vegan bowl — 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

Tuna Salad — 90 lei / 280g

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 / 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

Fazio

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

Cold Pea Velouté — 40 lei / 280g

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

M E N I U

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 All'arrabbiata — 65 lei / 250g**

Penne, sos de roșii din grădină, oregano, ardei iute, ulei de măsline, pătrunjel, usturoi, busuioc

Penne, garden tomato sauce, oregano, chili pepper, olive oil, parsley, garlic, basil

***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

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

Fazio

Main Course

Salmon with Timut Pepper — 120 lei / 220g

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

Salmon, crunchy salad, passion fruit dressing, Timut pepper

Sea Bass with crunchy 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 with Potato and Glassed Tomato — 98 lei / 220g

Caracatiță gătită lent, cartofi, roșii cherry coapte în miere, glazurate cu sos teriyaki

Slow-cooked octopus, potatoes, cherry tomatoes roasted in honey, glazed with teriyaki sauce

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

T-bone, gătit în stil franțuzesc, în unt clarificat, servit cu sos brun făcut în casă, piure de cartofi cu trufe, salată mix

T-bone, French-style cooked in clarified butter, served with homemade brown sauce, truffle mashed potatoes, and mixed salad

Ribeye Steak — 250 lei / 250g

Antricot de vită, gătit în stil franțuzesc, în unt clarificat, servit cu sos brun făcut în casă, cartofi baby, salată mix

Beef ribeye, French-style cooked in clarified butter, served with homemade brown sauce, baby potatoes, and mixed salad

M E N I U

Duck Confit — 110 lei / 300g

Pulpă de rață confit, servită cu sos brun și piure de cartofi cu trufe

Duck leg confit, served with brown sauce and truffle mashed potatoes

Chicken Breast Suprême — 85 lei / 300g

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 / 300g

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

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

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

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!



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

Follow us on:



Bistro Patio | bistro.patio



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



www.patio.ro

