



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

Vă mulțumim că ați ales să vă bucurați de
această seară la Patio!

*Thank you for choosing to enjoy this evening
with us at Patio!*

Follow us on:



Bistro Patio



@bistro.patio



www.patio.ro

Patio
BISTRO

M E N I U C I N Ă

Heritage Prestige caviar bronze 230 lei / 30g

Heritage Prestige caviar white 360 lei / 30g

Servit cu pâine, crème fraîche și unt.
Served with bread, crème fraîche and butter.

Jamon Ibérico de Bellota  120 lei / 50g

Servit cu pâine rustică prăjită și Pomodori Secchi.
Served with toasted rustic bread and Pomodori Secchi.

Masterpiece cheese platter 85 lei / 350g

Selecție de brânzeturi maturate și proaspete, servite cu dulceață de sezon, nuci, crackers.
Selection of matured and fresh cheeses, served with seasonal jam, nuts, crackers.

Selecție de unturi aromatizate 34 lei / 90g
Selection of flavored butters

Cu ceapă arsă, hribi, trufe, vin alb, verdețuri.
With charred onion, porcini mushrooms, truffles, white wine, and fresh herbs.

Salată Caesar / Caesar salad 60 lei / 330g

Salată romaine crocantă, piept de pui de la Ograda Verde, chipsuri de parmezan, crutoane rustice, dressing cu anșoa și cremă de usturoi.
Crisp romaine salad, Ograda Verde chicken breast, Parmesan chips, rustic croutons, anchovy dressing, and garlic cream.

Supă de ceapă / French onion soup 42 lei / 350g

Ceapă galbenă, stock de vită, ulei de cimbru, cimbru, baghetă artizanală, brânză Gruyère.
Yellow onion, beef stock, thyme oil, thyme, artisan baguette, Gruyère cheese.

REȚETĂ CLASICĂ / CLASSIC RECIPE

 **Tartar de morcov / Carrot tartare** 46 lei / 200g

Morcov proaspăt, morcov copt în jar, morcov confiat în unt cu cimbru și anason, reducere de portocale cu oțet de mere, gălbenuș de ou, ulei de mărar, chips de morcov.
Fresh carrot, ember-roasted carrot, carrot confit in thyme-anise butter, orange reduction with apple-cider vinegar, egg yolk, dill oil, carrot chips.

Tartar de biban / Sea bass tartare 110 lei / 180g

Biban de mare, sfeclă roșie coaptă, ceapă eșalotă, măr Jonathan, gel de oțet de mere, ulei de leuștean.
Sea bass, roasted beetroot, shallot, Jonathan apple, apple-cider vinegar gel, lovage oil.

Scoici Saint-Jacques  110 lei / 200g
Seared scallops

Scoici Saint-Jacques, piure de conopidă, gel de lămâie coaptă, ulei de pătrunjel.
Scallops, cauliflower purée, roasted-lemon gel, parsley oil.

Brie cu trufe negre 50 lei / 180g
Brie with black truffle

Brânză Brie, miere, nuci românești, semințe de dovleac, semințe de floarea-soarelui, crutoane din baghetă artizanală.
Brie cheese, honey, Romanian walnuts, pumpkin seeds, sunflower seeds, artisan baguette croutons.

Pipote de rață / Duck gizzards 54 lei / 160g

Pipote de rață confiate, spumă de cartofi baby, gel de merișoare, merișoare, cartofi „pomme paille”, ulei de cimbru.
Duck gizzards confit, baby-potato foam, cranberry gel, cranberries, pomme-paille potatoes, thyme oil.

SEMNAȚ CHEF PAVEL GHERGHE
CHEF PAVEL GHERGHE SIGNATURE

Terină de foie gras
Foie gras terrine

110 lei / 180g

Foie gras de rață, trufe românești, chutney de gutui și ceapă gătit cu oțet de mere, pâine brioche gătită în unt clarificat.

Duck foie gras, local truffles, quince-onion chutney with apple-cider vinegar, brioche bread toasted in clarified butter.

REȚETĂ CLASICĂ / CLASSIC RECIPE

Piept de pui suprême
Chicken breast suprême

85 lei / 350g

Piept de pui de țară glazurat cu unt și cimbru, piure de cartof cu trufe negre, fondant de țelină, ulei de pătrunjel, demi-glace aromatizat cu trufe negre.

Farm-raised chicken breast glazed with butter and thyme, truffle potato purée, celery fondant, parsley oil, and black-truffle demi-glace.

Risotto cu gălbiori

Chanterelle mushroom risotto



68 lei / 280g

Gălbiori, unt de alune, nuci coapte, pudră de hribi.

Chanterelles, hazelnut butter, roasted walnuts, porcini powder.

SEMNAȚ CHEF PAVEL GHERGHE
CHEF PAVEL GHERGHE SIGNATURE



 **Dovleac / Pumpkin plate**

64 lei / 300g

Piure de dovleac, ragù din mix de ciuperci, caju, chipsuri de topinambur, dovleac murat, gel din oțet de mere.

Pumpkin purée, wild-mushroom ragù, cashew nuts, Jerusalem-artichoke chips, pickled pumpkin, apple-cider vinegar gel.

Mușchi de mangană
Mangalitsa pork tenderloin

110 lei / 350g

Mușchi de porc sous-vide, piure de castane, baby morcovi glasați în sirop de arțar, ulei de tarhon, sos de vin roșu.
Sous-vide pork tenderloin, chestnut purée, maple-glazed baby carrots, tarragon oil, red-wine sauce.

File de păstrăv gătit în unt brun 115 lei / 300g
cu lămâie

Brown-butter lemon trout

File de păstrăv, galette de cartofi cu ierburi proaspete, varză de Bruxelles, ulei de arpagic, sos de vin alb.

Trout fillet, herb potato galette, Brussels sprouts, chive oil, white-wine sauce.

Caracatiță / Grilled octopus  98 lei / 250g

Tentacule de caracatiță la grătar, cartofi copti zdrobiți, ulei de lămâie picant, arpagic, popcorn de sorg.
Grilled octopus tentacles, smashed baked potatoes, spicy lemon oil, chives, sorghum popcorn.



Antricot de vită / Beef rib-eye 270 lei / 380g

Antricot de vită Creekstone, cartofi Pont Neuf, mix de salată verde, sos Béarnaise.

Creekstone beef rib-eye, Pont Neuf potatoes, mixed green salad, Béarnaise sauce.

Chateaubriand
pentru 2 persoane / for two

379 lei / 300g

Mușchi de vită maturat, praz, păstârnac, ceapă roșie, varză de Bruxelles, cartofi Pont Neuf, mix de salată verde, sos demi-glace și sos Béarnaise.

Aged beef tenderloin, leek, parsnip, red onion, Brussels sprouts, Pont Neuf potatoes, mixed green salad, demi-glace and Béarnaise sauce.