



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



M E N I U D E S E R T

Follow us on:



Bistro Patio



@bistro.patio



www.patio.ro



BISTRO

Încheiați masa cu un moment de răsfăț:
explorați selecția noastră de deserturi pregătite cu
ingrediente de sezon și rețete clasice franțuzești
reinterpretate.

Pentru o experiență completă, lăsați-vă ghidați de
lista noastră de vinuri de desert – de la arome de
miere și caise ale unui Sauternes, la notele elegante
de pere și gutui ale unui Late Harvest sau la
mineralitatea rafinată a unui Fiano Passito – fiecare
pahar adaugă profunzime și echilibru fiecărui
preparat dulce.

Pentru un final festiv, savurați un pahar de spumant
fin, perfect pentru a aduce o notă de prospețime și
eleganță ultimei impresii a mesei.

*End your meal with a moment of indulgence:
explore our selection of desserts crafted with
seasonal ingredients and reinterpreted French
classics.*

*For a complete experience, let our dessert-wine list
guide you—from the honey and apricot notes of a
Sauternes, to the delicate pear and quince of a Late
Harvest, or the refined minerality of a Fiano Passito—
each glass adds depth and balance to every sweet
creation.*

*For a festive finish, enjoy a glass of fine sparkling
wine, the perfect touch of freshness and elegance to
close your dining experience.*



Vinarte, Dealurile Olteniei 225 lei / 375 ml
– Sirena Dunării | Riesling Italian 55 lei / 80 ml

Mastroberardino, Irpinia 175 lei / 375 ml
Italia 43 lei / 80 ml
– Irpinia Fiano Passito Melizie

Fautor Winery, Valul lui Traian 155 lei / 375 ml
Republica Moldova 38 lei / 80 ml
– Late Harvest

Sichel, Sauternes 155 lei / 375 ml
– Sémillon, Sauvignon Blanc 38 lei / 80 ml

Billecart-Salmon, Mareuil-sur-Aÿ 167 lei / 150 ml
Blanc de Blancs Grand Cru Brut | Chardonnay

Philipponnat, Reims 165 lei / 150 ml
Blanc de Noirs / Pinot Noir

Deutz, Reims 105 lei / 150 ml
Rosé Brut / Pinot Noir

Carastelec, Crișana 45 lei / 150 ml
Carassia Blanc de Blancs Brut Chardonnay

Carassia Rosé Brut / Pinot Noir 40 lei / 150 ml

Masterpiece cheese platter 85 lei / 350g

Selecție de brânzeturi maturate și proaspete, servite cu
dulceată de sezon, nuci, crackers.

*Selection of matured and fresh cheeses, served with
seasonal jam, nuts, crackers.*

Tarte Tatin 45 lei / 200g

Mere românești, cremă de nuci, crème fraîche, zahăr
pușă, busuioc.

*Romanian apples, walnut cream, crème fraîche,
powdered sugar, basil.*

Tartă cu gutui caramelizate 45 lei / 200g
și cremă de migdale
Caramelized quince tart with almond cream

Servită cu înghețată de crème fraîche și sirop de gutui.
Served with crème fraîche ice cream and quince syrup.

Clafoutis 45 lei / 200g

Prune românești, zahăr brun caramelizat, înghețată de
lapte.

*Romanian plums, caramelized brown sugar, milk ice
cream.*

Crêpes Suzette 45 lei / 200g

Clătite flambate în sos de unt cu cognac, zahăr
caramelizat, portocale, lichior Grand Marnier.

*Crêpes flambéed in butter sauce with cognac,
caramelized sugar, oranges, Grand Marnier liqueur.*

Paris-Brest 45 lei / 200g

Choux copt, cremă de praliné cu alune de pădure,
fulgi de migdale, zahăr pușă.

*Baked choux pastry, hazelnut praline cream,
almond flakes, powdered sugar.*

Mousse de ciocolată neagră 45 lei / 200g
Dark chocolate mousse

Cremă de cafea, nuci caramelizate, cafea de specialitate.
Coffee cream, caramelized walnuts, specialty coffee.



Mulțumim că ați ales Patio pentru a vă bucura de
această experiență.

Thank you for choosing Patio to enjoy this experience.