



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

Vă mulțumim că ați ales să vă bucurați de prânz
alături de noi la Patio!

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

Follow us on:



Bistro Patio



@bistro.patio



www.patio.ro

Patio
BISTRO

M E N I U P R Â N Z

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.

Jamón 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 cu pere / Pear salad 45 lei / 230g

Amestec de frunze crocante, pere proaspete, brânză Roquefort, nuci prăjite și vinegret de muștar cu ulei de nucă.
A mix of crisp greens, fresh pears, Roquefort cheese, toasted walnuts, and a mustard vinaigrette with walnut oil.

Salata 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 cremă de dovleac 38 lei / 350g
Pumpkin cream soup

Dovleac plăcintar, ulei de dovleac, semințe de dovleac, salvie prăjită, crutoane din pâine artizanală.
Butternut squash, pumpkin oil, pumpkin seeds, fried sage, artisan bread croutons.

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



Ardei Padrón 37 lei / 200g
Padrón peppers

Ardei Padrón, sare de Guérande, ulei de măsline portughez.
Padrón peppers, Guérande salt, Portuguese olive oil.

 **Tartă caldă / Warm tart** 40 lei / 250g

Aluat fraged sărat, sfeclă coaptă, păstârnac, brânză maturată.
Savory shortcrust pastry, roasted beetroot, parsnip, aged cheese.

Rillette de păstrăv afumat 64 lei / 180g
Smoked Trout Rillette

Păstrăv afumat, praz, crème fraîche, pâine toast cu semințe prăjită, ulei de mărar.
Smoked trout, leek, crème fraîche, toasted seeded bread, dill oil.

Creveți black tiger
Black tiger prawns



92 lei / 220g

Creveți black tiger sotați în unt, bisque de creveți, unt aromatizat cu usturoi copt, pătrunjel, focaccia toast.
Black Tiger Prawns sautéed in butter, shrimp bisque, roasted garlic butter, parsley, toasted focaccia.

Pate de pui / Chicken pâté 42 lei / 220g

Paté din ficat de pui cu ciocolată neagră, dulceață de prune românești, struguri murați, pâine cu semințe toast.
Chicken liver pâté with dark chocolate, Romanian plum jam, pickled grapes, toasted seeded bread.

Tartar de vită / Beef tartare 110 lei / 200g

Mușchi de vită Creekstone, ceapă eșalotă, capere, castraveți cornichon, gălbenuș de ou, cartofi Pomme Paille.
Creekstone beef tenderloin, shallot, capers, cornichon pickles, egg yolk, Pomme Paille potatoes.



Balotină din pulpă de pui 78 lei / 380g
Chicken leg ballotine

Pulpă de pui gătită în unt clarificat, piure de cartofi, jus de pui, arpagic murat.
Chicken leg cooked in clarified butter, mashed potatoes, chicken jus, pickled pearl onions.

Risotto cu gălbiori 68 lei / 280g
Chanterelle mushroom risotto



Gălbiori, unt de alune, nuci coapte, pudră de hribi.
Chanterelle mushrooms, hazelnut butter, roasted nuts, porcini powder.

SEMNAT CHEF PAVEL GHERGHE
CHEF PAVEL GHERGHE SIGNATURE

Mușchi de mangaliță 110 lei / 350g
Mangalitsa pork tenderloin

Mușchi de porc sous-vide, varză roșie coaptă, mere caramelizate, ulei de tarhon, sos de vin roșu.
Pork tenderloin sous-vide, roasted red cabbage, caramelized apples, tarragon oil, red wine sauce.

Biban de mare / Sea bass 135 lei / 300g

File de biban gătit în unt clarificat, piure de fasole cu dovleac și usturoi copt, sos de unt cu vin alb și ulei de leuștean.
Sea bass fillet cooked in clarified butter, bean and pumpkin purée with roasted garlic, white wine butter sauce, lovage oil.

Caracatiță / Octopus 98 lei / 250g



Tentacule de caracatiță la tigaie, cartofi copti zdrobiți, ulei de lămâie picant, arpagic, popcorn de sorg.
Pan-seared 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.



Mușchi de vită / Beef tenderloin 170 lei / 280g

Mușchi de vită maturat, crustă de piper și sare Maldon, parmentier de cartofi cu trufe, varză de Bruxelles caramelizată, sos de vin roșu.
Dry-aged beef tenderloin, pepper and Maldon salt crust, truffle potato parmentier, caramelized Brussels sprouts, red wine sauce.