



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

Patio

BISTRO

MENIU MIC DEJUN

Vă mulțumim că ați ales să începeți ziua alături de noi la Patio!
Thank you for choosing to start your day with us at Patio!

Bună dimineața!
Good morning!



Începeți dimineața cu stil. Vă propunem un mic dejun
rafinat și un pahar
de spumant, ideal pentru a da tonul zilei.

*Start your morning in style. We suggest a refined
breakfast and a glass
of sparkling wine, perfect for setting the tone of the day.*

Follow us on:



Bistro Patio



@bistro.patio



www.patio.ro

Billecart-Salmon, Mareuil-sur-Aÿ <i>Blanc de Blancs Grand Cru Brut Chardonnay</i>	167 lei / 150 ml
Philipponnat, Reims <i>Blanc de Noirs / Pinot Noir</i>	165 lei / 150 ml
Deutz, Reims <i>Rosé Brut / Pinot Noir</i>	105 lei / 150 ml
Carastelec, Crișana <i>Carassia Blanc de Blancs Brut / Chardonnay</i>	45 lei / 150 ml
<i>Carassia Rosé Brut / Pinot Noir</i>	40 lei / 150 ml
Sparkling Tea Lyserod Rose (0% Alc)	38 lei / 150 ml
Sparkling Tea Bla (0% Alc)	38 lei / 150 ml

Heritage Prestige caviar bronze	230 lei / 30g
Heritage Prestige caviar white	360 lei / 30g
Servit cu pâine, crème fraîche și unt. <i>Served with bread, crème fraîche and butter.</i>	
Jamon Ibérico de Bellota	120 lei / 50g
Servit cu pâine rustică prăjită și Pomodori Secchi. <i>Served with toasted rustic bread and Pomodori Secchi.</i>	
Masterpiece cheese platter	85 lei / 350g
Selecție de brânzeturi maturate și proaspete, servite cu dulceață de sezon, nuci, crackers. <i>Selection of matured and fresh cheeses, served with seasonal jam, nuts, crackers.</i>	
Selecție de unturi aromatizate <i>Selection of flavored butters</i>	34 lei / 90g
Cu ceapă arsă, hribi, trufe, vin alb, verdețuri. <i>With charred onion, porcini mushrooms, truffles, white wine, and fresh herbs.</i>	

Folosim ouă și pui hrăniți 100% cu cereale de la Ograda Verde.
We use 100% grain-fed eggs and chickens from Ograda Verde.



Omletă / Omelette	37 lei / 250g
Ouă, mix de salată. <i>Eggs, mixed garden salad.</i>	
Scrambled Eggs	42 lei / 250g
Ouă, pâine toast, mix de salată de grădină. <i>Eggs, toasted bread, mixed garden salad.</i>	

Adaugă un plus de rafinament și savoare alegând una sau mai multe opțiuni extra - de la somon afumat la caviar ori mix de ciuperci românești - și transformă fiecare preparat într-o experiență personalizată.
Elevate your dish by selecting one or more extras - from smoked salmon to caviar or a mix of Romanian wild forest mushrooms - and turn every plate into a truly personalized gourmet experience.

• Chives	
• Somon afumat / <i>Smoked salmon</i>	24 lei / 60g
• Bacon	7 lei / 30g
• Caviar	90 lei / 10g
• Șuncă & brânză / <i>Ham & cheese</i>	13 lei / 60g
• Brânză maturată / <i>Aged cheese</i>	11 lei / 30g
• Mix de ciuperci românești de pădure <i>Mix of Romanian wild forest mushrooms</i>	13 lei / 30g
• Trufe negre românești proaspăt rase <i>Freshly shaved Romanian black truffles</i>	55 lei / 15g

Ouă Benedict / <i>Eggs Benedict</i>	46 lei / 300g
Ouă poșate, pâine brioche, baby spanac sotat în unt, sos olandez. <i>Poached eggs, brioche bread, baby spinach sautéed in butter, hollandaise sauce.</i>	
• Somon afumat / <i>Smoked salmon</i>	24 lei / 60g
• Bacon	7 lei / 30g
• Caviar	90 lei / 10g
• Trufe negre românești proaspăt rase <i>Freshly shaved Romanian black truffles</i>	55 lei / 15g

Ouă ochiuri / <i>Sunny side up eggs</i>	32 lei / 350g
Ouă, cartofi prăjiți, parmezan, arpagic. <i>Eggs, French fries, Parmesan, chives.</i>	
• Bacon	7 lei / 30g
• Trufe negre românești proaspăt rase <i>Freshly shaved Romanian black truffles</i>	55 lei / 15g

Croque Madame	60 lei / 350g
Jamon, Emmentaler, sos Mornay, ou cu gălbenuș moale (sunny side up), pâine toast, mix de salată verde. <i>Jamon, Emmentaler, Mornay sauce, sunny-side-up egg, toasted bread, mixed green salad.</i>	

Tartină cu avocado <i>Avocado toast</i>	39 lei / 220g
Cremă de avocado cu roșii Pomodoro Secchi, ulei de dovleac, semințe de dovleac, pâine toast. <i>Creamy avocado with Pomodoro Secchi tomatoes, pumpkin seed oil, pumpkin seeds, toasted bread.</i>	

• Somon afumat / <i>Smoked salmon</i>	24 lei / 60g
• Bacon	7 lei / 30g
• Trufe negre românești proaspăt rase <i>Freshly shaved Romanian black truffles</i>	55 lei / 15g



Tartă caldă cu brânză <i>Warm cheese tart</i>	31 lei / 270g
Aluat fraged, praz caramelizat, brânză de burduf, ou. <i>Shortcrust pastry, caramelized leek, brânză de burduf (traditional Romanian cheese), egg.</i>	
Granola maison	39 lei / 330g
Granola crocantă, fructe de sezon, dulceață de prune, iaurt de bivoliță. <i>Crunchy granola, seasonal fruits, plum jam, buffalo yogurt.</i>	

Porridge	31 lei / 330g
Fulgi de ovăz, lapte de ovăz, mere poșate, nuci românești, merișoare, dulceață de merișoare. <i>Oat flakes, oat milk, poached apples, Romanian walnuts, cranberries, cranberry jam.</i>	
Clătite / <i>Pancakes</i>	55 lei / 250g
cu Cremă de Ciocolată cu Alune și Fructe de Sezon. <i>with Hazelnut Chocolate Cream and Seasonal Fruits.</i>	
Pain perdu / <i>French toast</i>	38 lei / 300g
Pâine brioche, sirop de arțar, mere caramelizate, crème fraîche. <i>Brioche bread, maple syrup, caramelized apples, crème fraîche.</i>	