

# MENU



LUNCH

*Patio*

BISTRO







Răsfățul lucrurilor simple,  
dar esențiale ale vieții

## savoir-vivre



De la prima cafea a dimineții  
până la ultimul fel al unui prânz  
acompaniat de un pahar de vin,  
Patio Bistro este locul perfect  
pentru întâlniri.

The joy of life's simple, yet essential pleasures  
savoir-vivre

From your first morning coffee  
to the final course of a lunch paired with a glass of wine,  
Patio Bistro is the perfect place to gather.

*Patio*

BISTRO

# Prânz

## Lunch



*Patio*

BISTRO

# DE ÎMPĂRȚIT TO SHARE

## **Blinis & Caviar**

Blinis, crème fraîche, unt. La alegere între două sortimente  
de caviar Imperial Heritage:  
Blinis, crème fraîche, butter. Choice of two Imperial Heritage caviars:

Trésor — Caviar de sturion siberian, metodă Malossol  
Trésor — Siberian sturgeon caviar, Malossol method

30 g | 330 lei

Oscietra Royal — Caviar de sturion Oscietra, metodă Malossol  
Oscietra Royal — Oscietra sturgeon caviar, Malossol method

30 g | 490 lei

## **Jamón Pata Negra Ibérico, focaccia & roșii Jamón Pata Negra Ibérico, focaccia & tomato**

Jamón Pata Negra Ibérico, focaccia prăjită, pastă de roșii uscate,  
ulei de măsline extravirgin.

Jamón Pata Negra Ibérico, toasted focaccia, sun-dried tomato spread,  
extra virgin olive oil.

50 g | 169 lei

## **Chorizo sau Salchichón Pata Negra Ibérico, focaccia & roșii Chorizo or Salchichón Pata Negra Ibérico, focaccia & tomato**

La alegere: chorizo sau salchichón Pata Negra Ibérico, focaccia prăjită,  
pastă de roșii uscate, ulei de măsline extravirgin.

Your choice: chorizo or salchichón Pata Negra Ibérico, toasted focaccia,  
sun-dried tomato spread, extra virgin olive oil.

50 g | 89 lei

## **Brie copt cu miere, nuci și ulei de trufe albe Baked Brie, honey, nuts & white truffle oil**

Brie copt, miere, nuci caramelizate, ulei de trufe albe, baghetă prăjită.

Baked brie, honey, caramelized nuts, white truffle oil, toasted baguette.

330 g | 67 lei

## **Somon afumat / Smoked Salmon**

Somon afumat, crème fraîche cu arpagic verde, pâine prăjită.

Smoked salmon, crème fraîche with chives, toasted bread.

220 g | 113 lei

## **Sardine premium / Premium sardines**

Sardine Nuri, salată mixtă cu lămâie. La alegere dintre:  
Nuri sardines, mixed salad with lemon. Choose from:

în ulei de măsline extravirgin bio / in organic extra virgin olive oil  
în ulei de măsline extravirgin bio, ușor picant / in organic extra virgin olive oil,  
lightly spiced

în sos de roșii / in tomato sauce  
în sos de roșii, ușor picant / in tomato sauce, lightly spiced

275 g | 89 lei

### **Platou de brânzeturi / Cheese Board**

Selecție de brânzeturi, pâine, struguri, gem de sezon, nuci caramelizate.

Selection of cheeses, bread, grapes, seasonal jam, caramelized nuts.

350 g | 85 lei

### **Tartar de vită / Beef Tartare**

Mușchi de vită tăiat manual, gălbenuș de ou, muștar Dijon, cornichons, eșalotă, pommes pailles.

Hand-cut beef tenderloin, egg yolk, Dijon mustard, cornichons, shallot, pommes pailles.

280 g | 145 lei

### **Rillettes de rață / Duck Rillettes**

Rillettes de rață gătită lent, fistic, cornichons, sourdough prăjit.

Slow-cooked duck rillettes, pistachio, cornichons, toasted sourdough.

230 g | 87 lei

### **Carpaccio de sfeclă / Beetroot Carpaccio**

Sfeclă, pesto de rucola, brânză de capră, nuci, piper cu fructul pasiunii.

Beetroot, rocket pesto, goat cheese, walnuts, passion fruit with pepper.

180 g | 61 lei



## SUPE SOUPS

### **Supă franțuzească de ceapă / French Onion Soup**

Supă bogată de ceapă, fond de vită, cimbrisor, Gruyère gratinat, baghetă prăjită.

Rich onion soup, beef stock, thyme, melted Gruyère, toasted baguette.

350 ml | 49 lei

### **Velouté de legume / Vegetable Velouté**

Velouté fin de legume, preparat zilnic din legume de sezon.

Smooth vegetable velouté, made daily with seasonal vegetables.

350 ml | 39 lei



## SALATE SALADS

### **Salată Caesar / Caesar Salad**

Salată romaine, parmezan, crutoane, dressing Caesar.  
La alegere: Creveți Black Tiger / Piept de pui

Romaine lettuce, parmesan, croutons, Caesar dressing.  
Choose from: Black Tiger Prawns / Chicken Breast

290 g | 67 lei

### **Sfeclă & brânză de capră / Beetroot & Goat Cheese**

Sfeclă coaptă, brânză de capră, nuci, dressing fin de muștar.  
Roasted beetroot, goat cheese, walnuts, light mustard dressing.

220 g | 53 lei



## FELURI PRINCIPALE

### PLATES

#### **Antricot Creekstone / Creekstone Ribeye**

Antricot de vită Creekstone, garnitură de sezon.  
La alegere: peppercorn / mushroom / demi-glace.

Creekstone ribeye, seasonal garnish.  
Choice of sauce: peppercorn / mushroom / demi-glace.

380 g | 310 lei

#### **Pui / Chicken**

Pui crescut liber — piept și pulpă, jus bogat,  
piure de cartofi cu arpagic murat.

Free-range chicken — breast and leg, rich chicken jus, potato purée with  
pickled spring onions.

350 g | 78 lei

#### **Sandwich cu rață confiată / Confit Duck Melt**

Sandwich cu pulpă de rață confiată, sos de ciuperci și ceapă,  
muștar Dijon, ceapă murată, brânză maturată gratinată, baghetă,  
cartofi prăjiți și salată verde.

Sandwich with pulled duck confit, mushroom and onion sauce,  
Dijon mustard, pickled onions, gratinated aged cheese, baguette,  
fries and green salad.

350 g | 99 lei

#### **Cotlet de porc / Pork Chop**

Cotlet de porc maturat, sauce charcutière, garnitură de sezon.

Dry-aged pork chop, sauce charcutière, seasonal garnish

530 g | 110 lei

#### **Sea bream**

Dorada întreagă gătită pe plancha, beurre blanc, garnitură de sezon.

Whole dorade cooked on the plancha, beurre blanc, seasonal garnish.

380 g | 115 lei

#### **Caracatiță / Octopus**

Caracatiță la tigaie, cartofi Pont-Neuf, arpagic verde, ulei de lămâie picant.

Pan fried octopus, Pont-Neuf potatoes, chives, spicy lemon oil.

330 g | 98 lei

### **Fregola risotto**

Fregola gătită în stil risotto, roșii, usturoi, parmezan.  
Fregola cooked risotto-style, tomato, garlic, parmesan.

240 g | 75 lei

### **Vinete coapte / Roasted eggplant**

Vinete sotate, apoi coapte, sos de smântână,  
brunoise fin de eșalotă, ardei roșu și pătrunjel.

Pan-seared and roasted eggplant, sour cream sauce,  
fine brunoise of shallot, red bell pepper and parsley.

240 g | 68 lei



## SELECȚIA CHEFULUI CHEF'S SELECTION

### **Sole Meunière - pentru două persoane / for two persons**

Limbă de mare gătită în unt cu capere, garnitură de sezon,  
cu o selecție de trei sosuri:  
beurre blanc / sos de unt cu lămâie / sos de capere.

Sole cooked in butter and capers, seasonal garnish,  
with a selection of three sauces:  
beurre blanc / lemon butter sauce / caper sauce.

780 g | 357 lei

### **Châteaubriand**

Mușchi de vită maturat (pentru două persoane), garnitură de sezon  
La alegere: peppercorn / mushroom / demi-glace.

Aged Beef Tenderloin (for two), seasonal garnish.  
Choice of sauce: peppercorn / mushroom / demi-glace.

830 g | 457 lei



## GARNITURI SIDES

### **Cartofi prăjiți / French fries**

200 g | 35 lei

### **Cartofi prăjiți cu grăsime de rață, usturoi & pătrunjel / French fries with duck fat, garlic & parsley**

220 g | 45 lei

### **Cartofi ratte / Ratte potatoes**

200 g | 35 lei

### **Salată verde mixtă / Mixed green salad**

150 g | 27 lei

### **Piure de cartofi / Potato purée**

200 g | 35 lei

# SUPLIMENTE

## ADD-ONS

### **Mușchi de vită / Beef tenderloin**

60 g | 27 lei

### **Creveți / Prawns**

60 g | 28 lei

### **Pui / Chicken**

120 g | 16 lei

### **Unt Café de Paris / Café de Paris butter**

12 lei

### **Trufă proaspătă / Fresh truffle**

5 g | 29 lei

### **Caviar / Caviar**

10 g | 110 lei



# DESERTURI

## DESSERTS

### **Cremeux de ciocolată & cafea / Chocolate & Coffee Cremeux**

Mousse de ciocolată neagră, note de cafea, crumble de cacao sărat.  
Dark chocolate mousse, coffee notes, salty cocoa crumble.

180 g | 49 lei

### **Tarta zilei / Tart of the Day**

Tartă cu aluat fraged, cu umplutură de sezon.  
Intreabă-ți ospătarul.

Shortcrust tart with seasonal filling.  
Ask your server for today's selection.

180 g | 49 lei

### **Crème brûlée**

Cremă de vanilie, crustă de zahăr caramelizat și piper timut.

Vanilla custard, caramelized sugar crust and timut pepper.

180 g | 49 lei

### **Affogato**

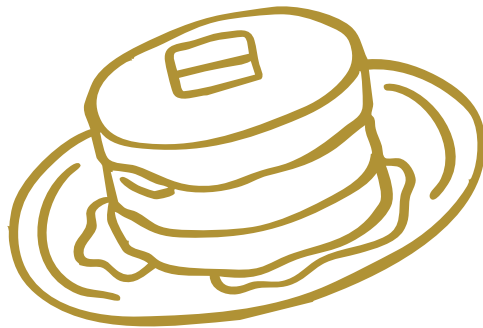
Înghețată la alegere și un shot de espresso.

Ice cream of your choice with espresso shot.

110 g | 42 lei

# Ceaiul de după-amiază

Le goûter



*Patio*

BISTRO

# Classic Le goûter

**Set pentru 2 persoane / Set for 2**

480 g | 138 lei



## Sărate / Savoury

### **Mini Croque Monsieur**

Prosciutto cotto, Emmental, béchamel, pâine prăjită.  
Prosciutto cotto, Emmental, béchamel, toasted bread.

### **Brioche cu salată de ou și arpagic verde / Egg salad Brioche**

Salată de ou cu arpagic verde, în brioche.  
Egg salad with chives, served in brioche.

### **Toast cu somon afumat și unt / Salmon Toast**

Somon afumat, unt, pâine prăjită.  
Smoked salmon, butter, toasted bread.

## Dulci / Sweets

### **Mini tartă / Mini tart**

Tartă cu aluat fraged, cu umplutură de sezon.  
Shortcrust tart with seasonal filling.

### **Financier**

Mini prăjitură franțuzească din migdale și beurre noisette.  
Small French almond cake with browned butter.

### **Biscotti cu ciocolată / Chocolate biscotti**

Biscuiți italienești copti de două ori, cu ciocolată.  
Twice-baked Italian biscuits with chocolate.

### **Scones**

Servite cu unt și dulceață de sezon.  
Warm scones served with butter and seasonal jam.



# Premium Afternoon Tea

**Set pentru 2 persoane / Set for 2**

480 g | 178 lei



## Sărate / Savoury

### **Mini sandwich cu rață confiată / Duck confit mini sandwich**

Pulpă de rață confiată, pe pâine prăjită.

Pulled duck confit, on toasted bread.

### **Toast cu vinete coapte / Eggplant toast**

Vinete coapte, cremă de smântână grasă, pe pâine prăjită.

Roasted eggplant, rich sour cream, on toasted bread.

### **Brioche cu somon afumat și crème fraîche / Salmon brioche**

Somon afumat, crème fraîche, în brioche.

Smoked salmon, crème fraîche, served in brioche.

## Dulci / Sweets

### **Mini tartă / Mini tart**

Tartă cu aluat fraged, cu umplutură de sezon.

Shortcrust tart with seasonal filling.

### **Mousse de ciocolată și cafea / Coffee chocolate mousse**

Mousse fin de ciocolată și cafea.

Fine chocolate and coffee mousse.

### **Biscotti cu ciocolată / Chocolate biscotti**

Biscuiți italienești copti de două ori, cu ciocolată.

Twice-baked Italian biscuits with chocolate.

### **Scones**

Servite cu unt și dulceață de sezon.

Warm scones served with butter and seasonal jam.

### **Extra / Add-ons**

Trufă proaspătă / Fresh truffle

5 g | 29 lei

Caviar extra / Extra caviar

10 g | 110 lei



**GUVERNUL ROMÂNIEI  
MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE**

**Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați**

**În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia**

**Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale**

**Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal**

**Pentru a semnala nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085**



**Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.**

*Patio*

**BISTRO**

Find us on:  
Instagram: [bistro.patio](#) | Facebook: [bistro.patio](#)