

## starters

**FILE DE PĂSTRĂV AFUMAT (HOMEMADE)**

ceapă eșalotă, ou de prepeliță poșat, tartar de limes, icre de pastrav

150 gr / 40g / 30g / 25g - 35 lei

**PIEPT DE RAȚĂ AFUMAT CU LEMN DE CIREȘ (HOMEMADE)**

piure de castanet, dulceață de măceșe

100gr / 30gr / 30gr / 40gr / 50gr - 30 lei

**PIPOTE DE DINDE (PIPOTE DE CURCAN) CONFIT**

ceapă coaptă, castraveți murati

100gr / 100g / 50g - 23 lei

**BALMOȘ CU CREMĂ DE BRÂNZĂ DE BURDUF DE MUNTE**

250 gr - 20 lei

**CAMEMBERT LA GRĂTAR**

pară caramelizată, miere de albine, ulei de busuioc

200 gr - 25 lei

**TOCĂNIȚĂ DE CIUPERCII DE PĂDURE**

cu cartofi de Cașolț și maioneză trufată

300 gr - 30 lei

## supe

**SUPĂ CREMĂ DE ȚELINĂ COAPTĂ**

ceapă caramelizată, chips din mușchi de vită

250 gr / 50 gr - 20 lei

**GULAȘ UNGURESC CU CARTOFI ȘI SPETLE**

500 gr - 20 lei

**SUPĂ CREMĂ DE ARDEI COPT**

250 gr / 50 gr - 18 lei

## salate

**SALATĂ CU MUȘCHI DE VITĂ**

în crustă de piper, vinegretă de zmeură, fructe de pădure

350 gr - 45 lei

**SALATĂ CU FILE DE PĂSTRĂV AFUMAT**

ou de prepeliță, icre de păstrăv, vinegretă clasică

350 gr - 35 lei

**SALATĂ CU PIEPT DE RAȚĂ AFUMAT**

vinegretă de zmeură, măr

350 gr - 38 lei

## main courses

**SPETLE CU SOS DE ROȘII**

300 gr - 23 lei

**SPETLE CU PESTO AUTOHTON ȘI BRÂNZĂ DE BURDUF DE MUNTE**

300 gr / 28 lei

**RAVIOLI / COLȚUNAȘI CU FARSA DIN FRUCTE DE MARE**

velouté, spumă din lapte cu șofran, icre de păstrăv

300 gr / 100 gr - 38 lei

**FILE DE PĂSTRĂV ÎN CRUSTĂ DE MIGDALE**

piure de țelină coaptă cu măr, broccoli Românesco, ulei aromatizat cu busuioc

150 gr / 100 gr / 100 gr - 38 lei

**FILE BUTTERFISH (GĂTIT LA ABURI)**

cartofi dauphinoise, velouté de raci

150 gr / 200 gr / 80 gr - 63 lei

**COCOȘEL DE MUNTE A LA MERRE FILLIOUX**

cartofi dauphinoise, ceapă eșalot glasată, piure de morcov, microplante

300 gr / 200 gr / 80 gr - 65 lei

**RAȚĂ AFUMATĂ**

cu cartofi violeți și dulceață de ardei iuți

200 gr / 100 gr / 80 gr - 55 lei

**CIOLAN DE BERBECUȚ CU CONDIMENTE ORIENTALE**

orez basmati cu șofran și migdale, sos gravy cu mentă

300 gr / 200 gr / 80 gr - 65 lei

**STEAK DIN CEAFA DE MANGALIȚĂ CU CARTOFI COPTI ȘI CREMĂ DE BRÂNZĂ**

450 gr - 75 lei

**PORCHETA CU CARTOFI FONDANȚI**

sos de hrean, salată de sfeclă fermentată cu măr

300 gr / 200 gr / 100 gr - 47 lei

**TEATRO BURGER**

carne de vită umplută cu brânză condimentată, bacon, ciuperci, inele de ceapă, salată iceberg, roșii, sos bbq

550 gr - 41 lei

**MUȘCHI DE VITĂ**

musselin de cartofi mov, ciuperci de pădure sotate, demiglas cu prune afumate

180 gr / 100gr / 100gr / 80 gr - 90 lei

**T-BONE CU FAN DE CARTOFI**

mini salată, unt aromatizat

preț pe 100 gr / 150gr / 100gr - 18 lei

**RIBEYE DE WAGYU**

marmorare 8/9 maturat cu bourbon baricat, ciuperci shiitake, boabe de soya, wasabi

250 gr / 100 gr / 50 gr / 100 gr - 270 lei

## desert

**CREMĂ BAVAREZĂ CU PIURE DE MANGO**

pară caramelizată aromatizată cu ghimbir, spumă de lapte cu șofran, flori comestibile

100 gr / 50 gr - 21 lei

**MOUSSE DE CIOCOLATĂ**

cu inserție de culis din fructe de pădure deshidratate, crumble din fructe de pădure deshidratate, spumă de mentă (busuioc), piper roz

100 gr / 50 gr - 18 lei

**FLODEN CU CREMĂ DE GRIS**

smântână fermentată, prune uscate afumate

100 gr / 50 gr - 18 lei