



**TASTING
ROOM**
GASTRO WINE BAR

SUPE

- Supa zilei • 300ml 18
- Supă thai cu creveți
(creveți, lemongrass, ghimbir, chilli, busuioc) • 300ml 35

ANTREURI

- Edamame • 200g 25
- Vinete cu tahini
(vinete, tahini, usturoi) • 200g 25
- Fasole bătută cu hribi
(fasole, hribi, trufă, ceapă) • 200g 25
- Bruschete cu porc brezat
(piept de porc, ceapă caramelizată, muștar) • 180g 27
- Colțunași cu porc și legume
(carne de porc, legume, wonton, soia, sos de chilli dulce) • 200g 27
- Pate de casă din ficat de rață
(ficat de rață, condimente, unt, castraveci) • 150g 29
- Burrata cu roșii cherry
(buratta, roșii cherry, ulei măsline) • 120g 35
- Platou brânzeturi / charcuterie / mixt
(parmezan, brânză maturată / lomo iberico, chorizo, finochiona) • 100 / 200g 35 / 60
- Creveți AOP
(creveți, usturoi, chilli, pătrunjel) • 180g 45
- Tartar de ton cu soia și wasabi
(ton, avocado, ulei de măsline) • 160g 57

SALATE

- Salată de alge cu susan prăjit
(alge, susan, ulei de susan, oțet din orez) • 150g 25
- Salată de spanac cu brânză de capră
(mix de salată, brânză de capră, muguri pin, roșii uscate, vinegreta) • 280g 35
- Salată cu piept de rață și dressing de portocale
(mix de salată, piept de rață, castravete, măr, morcov, portocale, ulei de măsline, muștar Dijon) • 300g 35
- Salată cu muschi de vită și parmezan
(mix de salata, muschi de vită, parmezan) • 300g 38
- Salată cu creveți
(creveți, mix salată) • 250g 55
- Salată de caracatiță
(caracatiță, cartofi, ceapă roșie) • 250g 55

FELURI PRINCIPALE

Spaghete AOP / AOP cu creveți (spaghete, usturoi, ardei iute / creveți) • 320g	28 / 45
Tagliatelle cu ragu (tagliatelle, carne de vită, parmezan) • 300g	35
Spaghete cacio e pepe (spaghete, parmezan, piper) • 300g	35
Pappardelle al telefono (pappardelle, mozzarella, suc de roșii, busuioc) • 300g	35
Tagliatelle cu hribi/trufe/hribi trufe (tagliatelle, hribi, trufe negre, unt, parmezan) • 300g	35/40/45
Spaghete cu fructe de mare (spaghete, creveți, midii, calamari, suc de roșii) • 300g	56
Zuppa di frutti di mare (suc de roșii, creveți, calamar, midii, busuioc) • 300g	56
Șnițel de curcan / vită (piept curcan, mușchi vită) • 200g	45
Coaste de porc în stil asiatic (coaste de porc, soia, ginger) • 350g	47
Curry verde cu creveți/legume (orez, sos curry, creveți) • 250g	47/38
Pulpă de rață confiată (pulpă de rață) • 200g	53
Somon teriyaki cu orez basmati (file de somon, lemongrass, ghimbir, susan, orez) • 260g	53
Piept de rață cu reducere de oțet balsamic (piept de rață, oțet balsamic, unt) • 300g	55
Midii în sos de vin (midii, ulei de măsline, usturoi, vin) • 450g	45
Sea bass la grătar (biban de mare) • 350g	57
Porc iberic secreto 200g	58
Obrăjori de vițel în bere neagră (obrajori de vițel, bere neagră) • 250g	67
Mușchi de vită la grătar (mușchi de vită) • 250g	68

GARNITURI

Orez basmati • 160g	13
Piure / piure cu trufe • 180g	16 / 22
Cartofi prăjiți • 150g	15
Fasole verde cu unt și usturoi • 180g	15
Mix de salată (valeriană, baby spanac) • 100g	18
Salată verde cu ceapă și ridichii 150g	18
Broccoli sote • 150g	18
Spanac sote • 200g	18

DESERT

Înghețată de vanilie (înghețată de vanilie) • 180g	18
Tarte Tatin (mere, nuci, unt, scorțișoară și înghețată de vanilie) • 200g	25
Moelleux cu ciocolată neagră și înghețată de vanilie (ciocolată neagră, unt și înghețată de vanilie) • 150g	25
Pain perdu cu înghețată de fistic (cozonac, lapte, înghețată fistic, smântână, ou) • 200g	25

Prețurile sunt exprimate în RON.

Produsele noastre pot conține următorii alergeni: gluten de grâu, țelină, lapte și derivate din lapte, ouă și derivate din ouă, pește și derivate din pește, fructe de mare, soia, semințe de susan, muștar, fructe în coajă - nuci, alune.