

Aperitive / Starters

Salată de tomate

60 lei

Tomate românești de La Borcan, brânză de capră, sorbet de tomate, ulei de smochine, pâine cu maia și usturoi negru

Tomato salad

Romanian tomatoes from La Borcan, goat cheese, tomato sorbet, fig oil, bread with mayo and black garlic

180 g | Alergeni: gluten, lactate | gluten, dairy

Pâté en croute

125 lei

Pate din carne de mangană, rață, foie gras, trâmbița piticului, fistic, țelină și muștar boabe

Pâté en croute

Mangalitsa pork pate, duck, black trumpet mushrooms, celeriac, mustard, pistachio

170 g | Alergeni: lactate, oua, muștar, fructe cu coajă, țelină | gluten, nuts, celery, mustard

Vinete și Naut

70 lei

Jeau de vinete, cremă de năut și vadouvan, iaurt de bivoliță, turte cu maia

Eggplant and chickpeas

Eggplant jelly, chickpea and Vadouvan cream, buffalo yogurt, sourdough flatbread

160 g | Alergeni: gluten, susan, lactate, soya | gluten, sesame, dairy, soy

Rapane ca la Tuzla

70 lei

Rapane din Marea Neagră, ardei gras, piersici, verdețuri, ceapă arsă

Sea snails 'Tuzla style'

Sea snails from the Black Sea, bell pepper, peaches, greens, burnt onion

140 g | Alergeni: pește, moluște, gluten | gluten, fish, shellfish

Crudo de chefal

90 lei

Chefal, castraveți, garum, dressing din frunze de smochine, espelette

Crudo of mullet

Mullet, cucumbers, garum, fig leaf dressing, espelette

140 g | Alergeni: pește, gluten | gluten, fish

Feluri principale / Mains

Porumbelul și mâncarea lui

220 lei

Porumbel de la Mihai Andrei, tocană din grâne, plante sălbatice

The pigeon and its food

Pigeon from Mihai Andrei, grain stew, wild herbs

280 g | Alergeni: gluten, lactate | gluten, dairy

Mangalița pe litoral

180 lei

Friptură de Mangalița de la Mangalitza Food Art, varză de mare, alge, sos de sarmale, plankton, garum

Mangalitsa at the seaside

Mangalitsa steak from Mangalitza Food Art, sea cabbage, seaweed, cabbage rolls sauce, plankton, garum

300 g | Alergeni: gluten, lactate, pește | gluten, dairy, fish

Miel, păstăi și fasole neagră

190 lei

Vrăbioară de miel, păstăi, fasole neagră, usturoi negru, osmozom

Lamb, pods and black beans

Lamb sparrow, pods, black beans, black garlic, osmosis

300 g | Alergeni: gluten, lactate, soya | gluten, dairy, soy

Risotto 'Fregola' cu tomate și pesto

85 lei

Paste fregola, pesto, confit de tomate, brânză de Horezu

'Fregola' Risotto with tomatoes and pesto

Fregola pasta, pesto, tomato confit, Horezu cheese

260 g | Alergeni: gluten, lactate, ouă | gluten, dairy, eggs

Antricot de vită Creekstone

330 lei

Antricot de vită la gratar, cartofi copti si prăjiți, sos de oase, salată de sezon de la Grădina Verde Sibiu

Creekstone Beef Entrecote

Grilled beef entrecote, baked and fried potatoes, bone sauce, seasonal salad from Grădina Verde Sibiu

420 g | Alergeni: gluten, lactate, ouă | gluten, dairy, eggs

Păstăi și ciuperci

80 lei

Păstăi pe grătar, ciuperci, sos de legume, verdețuri de sezon, crumble de pâine

Pods and mushrooms

Grilled pods, mushrooms, vegetable sauce, seasonal greens, bread crumbs

280 g | Alergeni: gluten | gluten

Pui și tomate la jar

130 lei

Pui de fermă la jar, sos de tomate coapte, mămăligă cu extract de drojdie, verdețuri de sezon

Grilled chicken and tomatoes

Grilled farm chicken, tomato sauce, polenta with yeast extract, seasonal greens

320 g | Alergeni: gluten, lactate | gluten, dairy

Pește de Marea Neagră, dovlecei și alge

210 lei

Pește de captură gătit în unt cu alge, floare de dovlecel, sos "Dunaliela", fulgi de spirulina

Fish from the Black Sea, zucchini and seaweed

Wild caught fish from the Black Sea cooked in butter with seaweed, zucchini flowers, "Dunaliela" sauce, spirulina nibs

300 g | Alergeni: gluten, soya, pește | gluten, dairy, fish

Desert / Desserts

Cu o floare se face primăvara

60 lei

Trunchi de lapte, hrișcă, macriș, Carassia Blanc de Blancs

Spring flowers

Milk 'bark', buckwheat cream, sorrel sorbet, flowers, Carassia Blanc de Blancs dew and wild thyme

100 g | Alergeni: lactate, gluten, fructe cu coajă | gluten, dairy, nuts

Cheesecake și piersici românești

50 lei

Cremă de brânză, granita de vin rose și verbena, piersici

Cheesecake and Romanian peaches

Cheese cream, rose wine granita and verbena, peaches

120 g | Alergeni: gluten, lactate | gluten, dairy

Crème Vinetee

60 lei

Cremă de zahăr ars cu esență de vinete, confit de tomate, burrata, brioșă și busuioc

'Aubergine' Crème

Crème brulee with aubergine essence, tomato confit, burrata, brioche and basil

110 g | Alergeni: gluten, lactate, soya | gluten, dairy, soy

Couvert-ul (pâine și unt) nu este inclus și va fi taxat cu 20 lei/persoană, TVA inclus.

Please note couvert (bread and butter) is not included and a tax of 20 lei/person (VAT included) will be charged.

Toate prețurile sunt exprimate în lei și includ TVA.

All prices are in lei and include VAT.

Dacă suferiți de o alergie, vă rugăm solicitați informații suplimentare înainte de a plasa comanda.

If you have an allergy, please request additional information before ordering.

Unele preparate pot conține materie primă decongelată, în anumite perioade ale anului.

Some dishes might contain raw ingredients that have been defrosted, in certain periods of the year.

Datorită respectului pentru ingrediente și sezonabilitate precum și al inspirației Chef-ului, anumite preparate sau elemente ale acestora pot suferi modificări, ce vor fi comunicate de către personalul de servire.

Due to the respect of the ingredients and the seasonality as well as the inspiration of the Chef, some dishes or some of their elements may be modified, which will be communicated by our staff.

Pentru lista completă de alergeni și valoarea nutrițională a produselor, vă rugăm scanați codul QR alăturat:

For the complete list of allergens and the nutritional value for our products, please scan the QR code

