

# TO SHARE

<b>Pâine Coaptă în Casă</b> Unt cu Piper Verde / Zacuscă	40 lei
<b>Freshly Baked Bread</b> Green Peppercorn Butter / Zacuscă 150g   Alergeni: Gluten, Lactate   Gluten, Dairy	
<b>Bulz Crocant Interpretarea Noastră (V)</b> Mămăligă Prăjită / Brânză de Burduf / Sos BBQ	75 lei
<b>Our Interpretation of Crispy Bulz (V)</b> Fried Polenta / Burduf Cheese / BBQ Sauce 120g   Alergeni: Gluten, Lactate, Muștar   Gluten, Dairy, Mustard	
<b>Vrabioară de Vită A4 Japanese Wagyu</b> Ponzu / Susan / Borș	280 lei
<b>A4 Japanese Wagyu</b> Ponzu / Sesame / Borsch 120g   Alergeni: Soia, Susan   Soybean, Susan	
<b>Caviar Sevruga 30gram</b> Omletă / Chives / Smântână	325 lei
<b>Sevruga Caviar 30gram</b> Scrambled Egg / Chives / Sour Cream 50g   Alergeni: Ouă, Lactate, Pește   Eggs, Dairy, Fish	
<i>Champagne Pairing:</i> <b>Taittinger, Brut Reserve, 150ml</b>	90 lei

## *Epoque Signatures*

**Foie Gras & Cozonac** 130 lei  
Cartofi Dulci / Caramel / Afine

**Foie Gras & “Cozonac”**  
Sweet Potato / Butterscotch / Cranberry  
110g | Alergeni: Lactate, Gluten, Ouă | Dairy, Gluten, Eggs

*Our Sommelier recommends:*  
**Taittinger, Brut Reserve, 150ml**

90 lei

**Antricot de Vită Creekstone** 330 lei  
Cartofi Copti & Prăjiți / Piper Verde / Salată din Grădina lui Tavi

**Creek Stone Farm Beef Rib Eye Steak**  
Baked & Fried Potatoes / Green Peppercorn / Salad from Tavi's  
Garden  
420g | Alergeni: Gluten, Lactate, Ouă | Gluten, Dairy, Eggs

*Our Sommelier recommends:*  
**Davino, Domaine Ceptura Rouge 2018, 150 ml**

66 lei

**Papanasi** 60 lei  
Înghețată de Smântână / Fructe de Pădure / Lichior Grand Marnier

**Romanian Doughnut Papanasi**  
Sour Cream Ice Cream / Forest Berries / Grand Marnier Liqueur  
120g | Alergeni: Lapte, Ouă, Gluten, Fructe cu Coajă | Milk, Eggs, Gluten, Nuts

*Our Sommelier recommends:*  
**Flori de Gheață, Tohani, 75 ml**

40 lei

# STARTERS

**Salată de Sfeclă Roșie Coaptă cu Brânză de Capră (V)** 75 lei  
Vinaigrette de Nuci / Brânză de Capră / Granola de Ovăz / Rucola

**Roasted Beetroot Salad with Goat Cheese (V)**  
Walnut Vinaigrette / Goat Cheese / Oat Granola / Arugula  
120g | Alergeni: Alune, Lactate | Nuts, Dairy

**Păstrăv Somonat BBQ** 80 lei  
Castravete / Lămâie / Măr Verde / Caviar de Păstrăv

**BBQ Salmon Trout**  
Cucumber / Lemon / Green Apple / Trout Caviar  
120g | Alergeni: Pește, Fructe cu Coajă | Fish, Nuts

**Tartar de Biban de Mare** 85 lei  
Avocado / Cătină / Ceapă Roșie Murată / Vanilie

**Seabass Tartar**  
Avocado / Sea Buckthorn / Pickled Red Onion / Vanilla  
120g | Alergeni: Pește | Fish

**Rillettes de Porc Mangalița** 95 lei  
Brioșă / Murături / Chutney de Ceapă

**Mangalitsa Pork Rillettes**  
Brioche / Pickles / Onion Chutney  
120g | Alergeni: Muștar, Lactate, Gluten, Ouă | Mustard, Dairy, Gluten, Eggs

**Degustare de Trufe Negre Românești (V)** 110 lei  
Fritter / Cappuccino / Brânză la Grătar

**Romanian Black Truffle Tasting (V)**  
Fritter / Cappuccino / Grilled Cheese  
120g | Alergeni: Lactate, Gluten | Dairy, Gluten

# Main Courses

## Legume Nicoise (V)

85 lei

Quinoa / Măslina / Spanac / Roșii Confite / Ou Poșat

## Vegetable Nicoise (V)

Quinoa / Olives / Spinach / Tomato Confit / Poached Egg

150g | Alergeni: Ouă | Eggs

**Adăugați Somon Afumat**  
**Add Smoked Salmon**

**50 lei**

## “Risotto” Fregola cu Ciuperci de Pădure (V)

85 lei

Paste Fregola / Ciuperci de Pădure / Andive / Camembert Local

## Fregola “Risotto” with Forest Mushrooms (V)

Fregola Pasta / Forest Mushrooms / Endive / Local Camembert

150g | Alergeni: Gluten, Lactate | Gluten, Dairy

## Creveți Tiger cu Spumă de Mămăligă

140 lei

Spumă de Mămăligă / Vadouvan / Bisque de Creveți

## Tiger Prawns with Polenta Foam

Polenta Foam / Vadouvan / Prawn Bisque

160g | Alergeni: Crustacee, Lactate | Shellfish, Dairy

**Adăugați Danube Caviar 5gr**  
**Add Danube Caviar 5gr**

**45 lei**

## Coaste de Vită Creekstone Farm

175 lei

Musaca / Sos din Vin Fetească Neagră

## Creekstone Farm Braised Beef Short Rib

Moussaka / Red Wine Fetească Neagră Jus

160g | Alergeni: Sulfiți, Gluten, Țelină | Sulphites, Gluten, Celery

**Ceafă de Mangalița cu Cremă de Varză**

180 lei

Varză / Cartofi / Ceapă / Muștar

**Magalitza Pork with Creamy Cabbage**

Creamy Cabbage / Potato / Onion / Mustard

160g | Alergeni: Lactate, Muștar, Gluten | Dairy, Mustard, Gluten

**Vrăbioară de Miel cu Crochetă de Gulaș**

190 lei

Crochetă de Gulaș / Ardei Dulce & Acrișor / Iaurt

**Lamb Loin with Goulash Croquette**

Goulash Croquette / Sweet & Sour Peppers / Yogurt

150g | Alergeni: Gluten, Lactate | Gluten, Dairy

**File de Limbă de Mare cu Cremă de Midii de Mare Neagră**

250 lei

Supă Cremă de Midii de Marea Neagră / Curry Thai / Morcov

**Sole Fillet with Black Sea Mussel Chowder**

Black Sea Mussel Chowder / Thai Curry / Carrot

150g | Alergeni: Pește, Crustacee, Lactate, Țelină | Fish, Shellfish, Dairy, Celery

# Desserts

**Plăcintă de Mere cu Sorbet de Dovleac** 50 lei  
Sorbet de Dovleac / Beza / Scorțișoară

**Apple Pie with Pumpkin Sorbet**  
Pumpkin Sorbet / Merinque / Cinnamon  
120g | Alergeni: Lactate, Gluten, Oua, Fructe cu Coaja | Dairy, Gluten, Eggs, Nuts

**Ganache de Ciocolată Neagră 72%** 60 lei  
Cafea / Lichior Baileys / Nuci

**Dark Chocolate Ganache 72%**  
Coffee / Baileys Liqueur / Walnuts  
120g | Alergeni: Lactate, Ouă | Dairy, Eggs

**Selecție de Brânzeturi Românești Premium** 65 lei  
Miere cu Trufe / Paine

**Premium Romanian Cheese Selection**  
Truffle Honey / Bread  
120g | Alergeni: Lactate, Gluten | Dairy, Gluten

**Couvert-ul (pâine și unt) nu este inclus și va fi taxat cu 22 lei/persoană, TVA inclus.**

Please note couvert (bread and butter) is not included and a tax of 22 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

