

MENIU CONTEMPORAN/ CONTEMPORARY MENU

INSPIRAT DIN VIAȚA BUCUREȘTIULUI DE ASTĂZI/INSPIRED BY PRESENT BUCHAREST

SUPE/SOUPS

Supă Cremă de Roșii/ Tomato Soup 450g veg 12.5
Supă revigorantă de roșii bine coapte servită cu crutoane aromatate/
Refreshing cream of tomato soup with flavoured croutons.

Supă Cremă de Linte/ Lentil Soup 350g veg 13.0
Supă de linte fiartă încet și înmiresmată cu diverse legume de grădină. Servită cu crutoane aromatate/
Slow cooked lentil soup with garden vegetables and flavoured croutons.

ANTREURI/STARTERS

Cigar Borek 180g 14.5
Aluat subțire făcut în casă, rulat cu brânză și ceapă verde, prăjit crocant după o rețetă de pe Bosfor/
Deep fried homemade pastry rolled with cheese and spring onion in Bosphorus style.

Lejer de Vară / Easy Summer 435g veg 34.0
Gustare încântătoare cu hummus din fasole albă, cremă de ardei copti pe plită, legume proaspete și chili marinat. Servită cu sos Pesto și baghetă crocantă/ White bean humus, roasted peppers cream, marinated chili, Pesto sauce, vegetables and crispy baguette.

Oase cu Măduvă/ Marrow Bones 535g 23.0
Oase de vită cu măduvă, coapte la cuptor cu mirodenii și servite cu roșie coaptă pe plită, hrean, sare de mare și baghetă crocantă/ Marrow bones with baked tomato, horseradish, sea salt and baguette.

FEL PRINCIPAL/MAIN

Burger de Herăstrău/ Herastrau Burger 545g 42.0
Burger de inspirație apuseană din carne de vită tăiată la cuțit. Servit cu sosul nostru secret, salată coleslaw și cartofi prăjiți/ Hand cut Burger with our secret sauce, coleslaw and French fries.

Mușchi de Vițel la Grătar/ Veal Grilled Fillet 210g 79.0
Mușchi fraged de vițel făcut pe grătar de cărbuni/ Char grilled tender veal fillet.

Chateaubriand Cotidian/ Chateaubriand 400g 145.0
Mușchi de vită nobil gătit după rețeta istorică a Vicontelui de Chateaubriand/
Beef fillet cooked by the historic recipe of Visount of Chateaubriand.

Delicioase Coaste BBQ/ Delicious BBQ Pork Ribs 400g 48.0
Coaste de porc marinate îndelung în recipiente din lemn de stejar și coapte la cuptor 7 minute/
Pork ribs marinated in oak pot and cooked seven minutes in the oven.

Rață Confiată/ Confit Duck 450g 51.0
Pulpe de rață confiate rumenite la cuptor, servite cu varză murată și varză proaspătă călite delicat cu mirodenii/ Confit duck legs served with braised cabbage.

Frigărui Port Said / Port Said Skewers 400g 36.0
Bucăți de carne de berbecuț marinate o zi cu ierburi aromatate și ulei de măsline, înfipite pe băț și prăjite cu grijă pe grătar. Servite cu cartofi prăjiți/ Grilled marinated lamb skewers with French fries.

Cassollet de Mistreț / Wild Boar Cassoulet 300g 42.5
Carne de mistreț cu legume și mirodenii odihnite încet la cuptor în casoulet după o rețetă Provençală/
Oven baked wild boar meat with vegetables, based on a Provençal recipe.

SALATE/SALAD

Salată Caesar/ Cesar Salad 340g 30.0
Salată Romaine cu piept de pui, dressing Caesar, crutoane aromatate și parmezan/
Romaine salad with chicken breast, Caesar dressing, flavoured croutons and parmesan.

Salată de Sud/ South Salad 540g 28.0
Salată cu brânză Feta, roșii, măsline Kalamata, ceapă roșie, castraveți și pâine prăjită/
Salad with Feta cheese, tomatoes, Kalamata olives, red onion, cucumbers and toasted bread.

Salată de Andive/ Endives Salad 415g veg 30.0
Salată compusă cu andive, măr, rodie, miez de nucă și pătrunjel. Servită cu dressing Vinaigrette și pâine prăjită cu oregano/ Endives salad with apple, pomegranate, walnuts, parsley, Vinaigrette dressing and toasted bread .

Salată în Tortilla / Tortilla Salad 450g veg 27.0
Roșii, ceapă, porumb, ardei gras, salată verde, fasole roșie, măsline Kalamata, așezate într-o foaie de tortilla și servite cu dressing de lămâie, miere și muștar/ Tomatoes, onion, corn, bell pepper, green salad, red beans, Kalamata olives all set in a tortilla, served with lemon dressing with honey and mustard.

DESERT/SWEETS

Bang Boom Bang 250g 47.0
Desert exploziv în formă de sferă, cu mousse de ciocolată, înghețată artizanală de vanilie și un sos impresionant de caramel/ Chocolate mousse sphere with homemade vanilla ice cream and caramel sauce.

Budincă de Curmale/ Sticky Toffee Pudding 260g 19.5
Desert din curmale și unt, vanilie și caramel, după o rețetă marocană adoptată local și adaptată de un englez/
Dessert with dates and butter, vanilla and caramel based on a Marrocan recipe adapted by a British chef.

Tort Boulevardier / Boulevard Cake 170g 18.0
Vișine alcoolizate înghesuite într-un mousse consistent de ciocolată și cremă de praline, așezat pe blat de nuci/
Sour cherries with brandy in a consistent chocolate mousse and noisette cream, all set on a walnut crust.

Tort de pus pe Facebook/ Cake to post on Facebook 170g 18.0
Tort fotogenic în straturi colorate obținute din cremă de vanilie, de fistic și de cireșe amare. Finisat cu o crustă crocantă de caramel sărat, pentru balans/ Photogenic cake in colored layers made with vanilla cream, pistachio and bitter cherries. Wrapped in a salted caramel crispy crust.

Înghețată Artizanală/ Homemade Ice Cream 170g 18.0
Înghețată făcută în casă din ingrediente controlate. În funcție de sezon sau inspirație, aromele pot diferi. Vă rugăm întrebați chelnerul/ Sesonal homemade ice cream. Please ask the waiter for today's variety.

MENIU DE PEȘTE/ FISH MENU

INSPIRAT DE PASIUNEA BUCUREȘTENILOR PENTRU PESCUIT/ INSPIRED BY BUCHAREST FISHING PASSION

SUPE/SOUPS

- Borș Lipovenesc/ Soup a la Lipovan 380g** 17.5
Borș din pești mai mari și mai mici așa cum îi dau apele naționale în sezon (plătică, roșioară, crap, somn) după o rețetă căpătată de la Mila 23/ Borsch made from seasonal fish mix based on a Delta of Danube recipe.
- Supă Mediteraneană / Mediterranean Soup 380g** 39.0
O reinterpretare a celebrei Zuppa Di Pesce de pe coasta Amalfitană. Fructe de mare fierte gros cu roșii, usturoi și verdeață/ Soup of mix sea fruits with tomato, garlic and spices. Inspired from Amalfi Coast.

ANTREURI/STARTERS

- Tapas de Icre/ Roe Tapas 170g** 2p 24.0
Icre de știucă, de crap și tarama cu ceapă roșie și lămâie/ Northern pike, carp and tarama roes with red onion and lemon.
- Icre de Știucă | de Crap | Tarama/ Northern pike | Carp roe | Tarama roes 50g** 14.9 | 11.0 | 11.0
- Sardine "Toate Pânzele Sus" / "At full sails" Sardines 290g** 2p 24.5
Sardine proaspete marinate în casă cu ceapă roșie, ulei de măsline, lămâie, usturoi, oțet, busuioc și mentă/ House marinated sardines with red onion, olive oil, lemon, garlic, balsamic, basil and mint.
- Gustare La Chilia-n Port/ Port Appetizer 320g** 2p 66.0
Hamsii marinate în casă, batog de crap afumat la lemn dulce, macrou afumat, frigărui de rapane din Marea Neagră și zacuscă de pește/ Homemade marinated anchovies, carp haddock, smoked mackerel, Black Sea whelks skewers, fish și zacusca.
- Zacuscă de Pește/ Fish Zacusca 200g** 16.5
După o rețetă de la Sulina. Pește de sezon cu morcov, ceapă și ardei capia copt la jar/ Seasonal fish with carrot, onion and char grilled red pepper. Based on a recipe from Sulina.
- Gustare de Duminică/ Sunday Appetizer 600g** 2p 50.0
Chiftelute fierbinți de pește, hamsii prăjite crocant, calamari pane și gujoane de pește/ Fish meatballs, crispy fried anchovies, fried squids and fish fingers.

FEL PRINCIPAL/MAIN

- Pește de Captură/ Catch of the Day** -
Prețul zilnic al pieței. Vă rugăm consultați ospătarul/ Daily market price. Ask the waiter for more details.
- Crap Prăjit | pe Plită | Saramură/ Carp Fried| Grilled | Brine 225/225/550g** 42.0 | 41.0 | 54.0
- Somn pe Plită | Saramură/ Cat Fish Grilled | Brine 250/550g** 37.5 | 52.5
- Păstrăv pe Plită/ Hob Grilled Trout 100g** 12.7
- Chefal pe Plită/ Hob Grilled Grey Mullet 100g** 14.0
- Șalău Bonne Femme/ Bonne Femme Perch 430g** 41.0
File de șalău cu ciuperci, cartofi zdrobiți, mirodenii și lămâie, copt încet la cuptor în vas de fontă și gratinat cu cașcaval/ Perch fillet with mushrooms, mashed potatoes, flavours and lemon slowly baked in the oven in a cast iron pot, with pressed cheese gratin.
by Chef Dragoș Milievici
- Frigărui de Pește/ Fish Skewers 180g** 47.0
Creveți, șalău, ceapă roșie și ardei gras, marinate și trase pe băț la grătar/ Shrimps, zander, red onion and pepper, marinated and grilled.
- Biban de Mare în Crustă de Sare / Salt - crusted Seabass 100g** 14.7
- Doradă pe Plită /Hob Grilled Seabream 100g** 13.7
- Scoici în Sos de Vin/ Mussels in Wine Sauce 1200g** 64.0
Midii în sos de Sauvignon Blanc cu unt, roșii, ardei iute, usturoi și verdeață/ Mussels in Sauvignon Blanc and butter sauce, tomatoes, chili peppers, garlic and greens.
- Tocăniță de Rapane/ Whelks Stew 350g** 36.0
Rapane de Marea Neagră marinate și trase la tigaie în ulei de măsline cu roșii, ceapă, usturoi, ardei gras/ Pan fried marinated Black Sea whelks with olive oil and tomatoes, onion, garlic, pepper and greens.
- Creveți Riviera/ Riviera Shrimps 230g** 57.0
Creveți trași la tigaie în unt cu usturoi, vin și lămâie. Serviți cu pâine prăjită și aromată cu oregano/ Pan fried shrimps in butter with garlic, wine and lemon. Served with toast flavoured with oregano.
- Dolce Far Niente 350g** 2p 52.0
Calamari și creveți crocanți serviți cu sos de maioneză cu capere, sos de roșii proaspete/ Crispy squid and shrimps with mayonnaise and capers sauce, fresh tomatoes sauce.

SALATE/SALAD

- Salată de Ton cu Avocado/ Tuna and Avocado Salad 375g** 33.0
Carne de ton cu mix de salată, avocado, ardei capia, ou și nucă. Servită cu baghetă prăjită cu oregano/ Tuna with salad mix, avocado, red peppers, egg and walnuts. Served with toasted baguette with oregano.
- Salată Șoseaua Nordului/ "Soseaua Nordului" Salad 325g** 40.0
Salată Romaine cu creveți, iaurt, dressing Caesar și parmezan. Servită cu baghetă prăjită cu oregano/ Romaine salad with shrimps and yogurt, Caesar dressing and parmesan. Toasted baguette with oregano.

DESERT/SWEETS

- Sorbet de Lămâie / Lemon Sorbet 150g** 18.0
- Parfait Portofino 130g** 16.0
Parfait cu fructe confiate în rom Jamaica/ Parfait with confit fruits with Jamaica rum.
- Tart Tatin 200g** 18.0
După rețeta de la Nisa. Tartă de mere fierte în unt cu foietaj făcut în casă, aromată cu vanilie și servită cu înghețată artizanală de vanilie/ Apples boiled in butter with pastry puff, flavoured with vanilla, served with homemade vanilla ice cream. Based on a recipe from Nice.

MENIU NOSTALGIC/ NOSTALGIC MENU

INSPIRAT DIN EPOCILE APUSE ALE BUCUREȘTIULUI/ INSPIRED BY OLD BUCHAREST

SUPE/SOUPS

Ciorbă de Burtă a la Nae/ Nae's Tripe Soup 430g 14.0
Ciorbă de burtă după rețeta lui Nea' Nae Vornicu - gestionar la Pescăruș prin anii '60/
Tripe soup based on a recipe of Uncle Nae - administrator at Pescăruș in the 60s.

Ciorbă de Vițică Cireșica/ Beef Soup 350g 14.5
Inspirată din viața gastronomică a artiștilor de altădată. Minunată pentru mahmureli/
From the gastronomic life style of old time artists. Wonderful for hangovers.

ANTREURI/STARTERS

Salată de Vinete Proaspete/ Eggplant Salad 280g veg 16.5
Rețetă bucureșteană ce în preajma verii umple străzile cu mirosul vinetelor coapte pe plită/
Bucharest recipe which during summer fills the streets with the smell of hob baked eggplants.

Salată Boeuf de Revelion/ Boeuf Salad 250g 15.0
Inspirată din mesele lungi întinse în fața televizorului la revelioanele anilor '80/
Inspired from the dinners in front of TV during the 80s New Year's Eve.

Zacuscă de Colecție/ Homemade Zacusca 200g veg 14.5
Făcută-n casă de Doamna Nina/ Cooked by Mrs. Nina.

Gustare de Musafiri/ Special Guests Appetizer 650g 2p 47.0
Pârjoale din carne de vită și porc, gujoane de pui, crochete de cașcaval și ciuperci umplute cu brânză de burduf/
Minced beef and pork crochets, chicken goujons, cheese goujons and mushrooms stuffed with local cheese.

Gustare de Șosea/ Boardwalk Appetizer 375g 2p 52.5
Gustare pentru întovărășirea sprituului. Cârnați Babic, ghiudem, pastramă de vită în crustă de piper, slăninuță afumată, telemea și ceapă verde/ Snack with Babic sausages, ghiudem, beef pastrami in pepper crust, smoked pork fat, white cheese and spring onion.

FEL PRINCIPAL/MAIN

Platouș de Protocol/ Protocol Platter 1000g 2p 77.5
Cârnați vienezi, ceafă de porc, mici, piept de pui, cartofi copti cu smântână/
Viennese sausages, pork collar neck, skinless sausages, chicken breast, potatoes backed in the oven with cream.

Pastramă de oaie Rară/ Rare Pastrami 540g 41.9
Pastramă de oaie condimentată servită cu mamăligă/ Flavoured sheep pastrami with polenta.

Mici Naționali 80g 6.5
Mândria neamului în farfurie. Prăjiți pe grătar de cărbuni cum se făcea odată în toate localurile bucureștene/
Skinless sausages. National pride in a plate. Char grilled as once was done everywhere in Bucharest.

Ceafă de Porc la Grătar ca în '90/ '90's Pork Collar Neck 200g 24.9
Ceafă de porc odihnită bine pe grătar de cărbuni/ Char grilled pork collar neck.

Cârnați de Promenadă/ Promenada Sausages 200g 28.5
Cârnați de porc cu cașcaval/ Pork and pressed cheese sausages.

Cârnați 23 August/ August 23rd Sausages 160g 21.0
Cârnați din oaie, vită și porc răsfățați pe grătar ca de sărbătoare/ Grilled sheep, beef and pork sausages.

Șnitel de "Primăverii"/ "Primăverii" Schnitzel 180g 21.5
Șnitel de pui crocant, ca la Viena/ Viennese crispy chicken schnitzel.

Chifteluțe marinate/ Marinated Meatballs 350g 18.9
Chifteluțe nostalgice din porc și vită, ceapă, usturoi, vin alb, roșii, cimbrisor, sare, piper și pătrunjel/
Meatballs from pork and beef, onion, garlic, white wine, tomatoes, thyme, salt and parsley.

Miel Propagandist/ Propaganda Lamb 600g 47.0
Rasol de miel gătit ușor la cuptor cu legume, piure de cartofi și hrean/
Oven slowly cooked lamb knuckle with vegetables, mashed potatoes and horseradish.

Sarmale Dâmbovițene/ "Dâmbovița" Stuffed cabbage 700g 29.9
Sarmale din carne de vită și porc în foi de varză/ Stuffed cabbage leaves with beef and pork.

SALATE/SALAD

Salată Madam Tanți/ Madam Tantz's Salad 230g 16.0
Reinterpretare a celebrei salate de crudități cu morcov, țelină, măr, castraveți, piept de pui și dressing de maioneză cu suc de portocale/ Crudité salad with carrot, celery, apple, cucumber, chicken breast and dressing from mayonnaise and orange juice.

Salată de Ambasadă/ Embassy salad 170g 22.0
Salată de fasole cu cozi de raci după rețeta bucătărilor diplomatice din anii '70/ Bean salad with crab tails after the diplomatic kitchen recipe from the 70s.

DESERT/SWEETS

Lapte de Pasăre/ Floating Island 200g 16.0
Desert bucureștean adaptat la nevoile locale după celebrul desert parizian Ille Flotant/
Bucharester dessert adapted to the local needs after the famous Parisian dessert Ille Flotant.

Papanasi de Oraș 420g 19.5
Cu smântână groasă și dulceată. O plăcere vinovată ce nu merită ratată/ Romanian doughnuts with thick cream and jam. A guilty pleasure that you don't have to miss.

Tort Buturugă/ Log Cake 160g 18.0
Faimos în anii '80 la petrecerile de Crăciun, o reinterpretare locală a franțuzescului Bouche de Noel.
Famous in the 80s at Christmas parties, a local reinterpretation of the French Bouche de Noel

Trufe de Sufragerie/ Chocolate Truffles 120g 19.0
Minunate trufe făcute în casă cu ciocolată belgiană, frișcă, unt, nucă și cacao/
Homemade truffles with Belgian chocolate, cream, butter, walnuts and cocoa.

Profiterol Belvedere/ Profiteroles 230g 18.9
Desert consacrat în capitală de felul decadent în care se prezintă/ Well known dessert due it's decadent plating.

BANALE DAR NECESARE/ OTHERS

Fasole Bătută din Dragoste / Mashed Haricot Bean 250g veg	10.5
Piept de Pui la Grătar/ Grilled Chicken Breast 200g	21.5

GARNITURI, SALATE, MOFTURI/ SIDES

Cartofi Prăjiți/ Hand Cut Chips 200g	8.5
Cartofi Coptți în Coajă/ Skin on Baked Potatoes 200g	11.5
Piure/ Mashed Potatoes 250g	9.4
Legume la Grătar/ Grilled Vegetables 150g	13.0
Varză Călită/ Sauerkraut 250g	10.5
Sparanghel/ Asparagus 100g	22.0
Legume Coapte/ Baked Vegetables 200g	13.0
Salată Asortată / Summer Salad 200g Roșii și castraveți / Tomato and cucumber	9.9
Salată Mixtă / Mix Salad 60g	9.9
Murături/ Pickles 200g	8.5
Ardei Coptți/ Baked Peppers 210g	11.5

PAINE/ BREAD

Baghetă/ Baguette 170g	5.0
Pâinea Casei/ Homemade Bread 200g	3.8