



CENNA

Meniu à la carte

Aperitive

TIRAMISU CU SEPIE ȘI CARTOF – 80 LEI

(pudră de cerneală de sepie, cremă de cartofi cu mascarpone, concasse roșii, sepie, pișcot de casa)

170g

PARFAIT DE CIUPERCI – 55 LEI

(parfait din mix de ciuperci, shimeji murate, pudră de sparanghel, alune coapte, chips de mămliga)

Vegan 200g

FOIE GRAS ȘI MĂR – 130 LEI

(escalop foie gras, măr glazurat, chips de măr deshidratat și caramel din Brandy)

160g

Fel principal

MEDALION DE HOMAR – 149 LEI

(rulou de homar cu foaie de alge, jeleu de sfeclă roșie și morcov, ketchup de morcov, țelină cuburi, extract de țelină)

200g

COTLET DE MIEL ÎN CRUSTĂ DE MIGDALE – 139 LEI

(cotlet de miel sous-vide în crustă de migdale și mentă, sos brun de mentă, varza roșie și fenicul crocant)

250g

DUO DE PORUMBEL – 170 LEI

(piept de porumbel sous vide, acadea crocantă din pulpă de porumbel, chutney de pere, varză de Bruxelles, piure de varză roșie, varză murata rapid, sos de vin roșu)

200g

TAGLIATELLE DE ȚELINĂ – 50 LEI

(cremă conopidă cu drojdie inactivă, roșii uscate, fulgi migdale, țelină tagliatelle)

Vegan 200g

RAGOUT DE MIEL – 110 LEI

(miel, anason stelat, mezze maniche, sos brun cu mentă, portocală confiată)

250g

Desert

DESERT ÎN STRATURI - 40 LEI

(pandișpan, crema vanilie, frișca vegetala, sorbet zmeură, fructe proaspete)

Vegan 200g

BAVAREZĂ DE GIANDUIA – 40 LEI

(sos de fructe de pădure, fructe proaspete, bavareză din ciocolată cu alune)

200g