

RAIONUL DE PEȘTE

FOOD MENU

STARTERS

STARTER "RAIONUL DE PEȘTE"

Sea Bass marinat, Pastramă de Doradă afumată la rece și Pate de Ton
150g • 98

CEVICHE

Sea Bass sălbatic ușor marinat în "leche de tigre", avocado, cartof dulce și puțin coriandru proaspăt
150g • 98

TONAKIA OROSHI

Tonakia, ciuperci Shimeji murate, chilli verde, cartofi franțuzești, dressing de oroshi
150g • 121

ICRE DE ȘTIUCĂ

Rețetă veche din Deltă, icre fine cu ceapă roșie, lămâie și pâine prăjită
100g • 58

Crudo Tower

Stridii Gillardeau calibru 2 și 3 (9 buc), Creveți Fao, Tartar Ton, Somon și Sea Bass, Langustine, Caracatiță, Dressing Stridii, Yuzu Mayo, Sos Nero di Sepia, Maioneză picantă, Lămâie
1200g • 689

STRIDII Gillardeau

Calibru	2	3	4
Buc	23	24	25

TARTAR SOMON sau TON sau SEA BASS

Pește proaspăt, avocado, ceapă verde și dressing de citrice cu ulei de măsline
120g • 98 • 106 • 98

SOUND OF THE SEA

Degustare din Caracatiță, Doradă, Sardine și Midii, cu alge murate și puțin nisip
150g • 119

CARPACCIO DE TON HARRY'S BAR

Ton de Giuseppe Cipriani la Harry's Bar în Veneția anilor 50'
180g • 138

SARDINE MARINATE

Sardine cu gust de insulă Grecească, marinate cu ulei de măsline, ceapă, lămâie, roșii cherry și pătrunjel
150g • 85

STREET FOOD

SHRIMP POP - CORN

Creveți tempura, glazurați cu maioneză japoneză picantă, ciuperci Shimeji marinate și salată verde cu yuzu
250g • 83

FISH AND CHIPS

File de Sea Bass în crustă panko, cartofi proaspeți prăjiți și sos tartar făcut în casă
260g • 97

WOK CU PEȘTE SĂLBATIC

Pește sălbatic marinat în soya și citrice, legume crocante și orez prăjit
350g • 98

BAO CU CALAMARI sau CREVEȚI

Chiflă Bao, legume crocante și ușor marinate, sos aioli cu yuzu, Calamari crocanți sau Creveți panko
120g • 44

WOK KOREAN

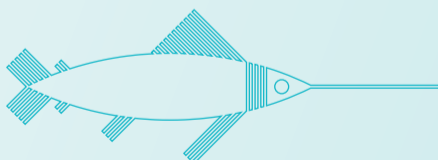
Noodles cu ou, creveți și legume crocante cu sos Korean din pastă de ardei iute cu sos miso
350g • 94

FRITTO MISTO DI MARE

Simplu și delicios în stil mediteranean, cu multe fructe de mare gustoase și două super sosuri, chimichurri și aioli
300g • 127

CREVEȚI LA GRĂȚAR sau TEMPURA

Creveți cum vrei, cu 3 sosuri perfecte
200g • 89



CALAMARI LA GRĂȚAR sau FRITTI

Calamari cum vrei, cu 3 sosuri perfecte
200g • 94

SUPE

SUPĂ CU PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE

În stil mediteranean cu emulsie din roșii cherry și busuioc proaspăt
330g • 86

SUPĂ THAI CU PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE

Cu lapte de cocos, lemongrass și kaffir lime
330g • 86

BORȘ CU PEȘTE SĂLBATIC

Cu rădăcinoase, sfeclă roșie proaspătă, borș și mult leuștean proaspăt
330g • 86

FROM THE SEA

TOKANĂ

Pește și fructe de mare cu usturoi, ardei iute și emulsie din roșii cherry, dar și mult busuioc proaspăt
400g • 129

SCOICI ÎN SOS DE VIN ALB

Cu usturoi, ardei iute, pătrunjel și roșii cherry
600g • 95

CREVEȚI ÎN SOS DE UNT

Creveți cu usturoi, ardei iute și pătrunjel
200g • 88

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CU FRUCTE DE MARE

Pasta fresca și fructe de mare în sos aglio e olio, cu roșii cherry
250g • 125

CARACATIȚĂ GRILL

Cu cartofi copti cu usturoi și cimbru, roșii cherry coapte și ulei de măsline
300g • 175

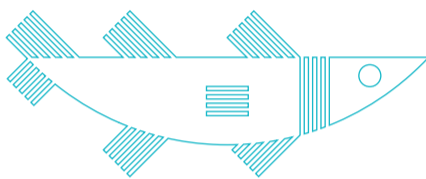
Seafood Tower

Plin cu Creveți, Caracatiță, Baby Calamar, Scoici, Sardine, Barbun, Sparanghel, Ciuperci Oyster, Broccoli, Chimichuri, Sos de Unt, Sos Meunière și Baby Gem
2200g • 799

Adaugă

Lobster on Top

700-1000g • prețul zilei



RISOTTO CU FRUCTE DE MARE

Orez Carnaroli, fructe de mare, vin alb și pătrunjel proaspăt, clasic
300g • 135

DORADĂ ROȘIE

Cu piure de morcovi și boia afumată, salată de fenicul și lămâie murată
180g • 185

SOMON PE PLITĂ

Cu puțin gel de prosecco, pleurotus, beurre blanc cu cartof, icre roșii și negre
280g • 145

DOVER SOLE GRILL

Cu sos Meunière
400g • 196

SEA BASS SĂLBATIC

File de Sea Bass sălbatic, "solzi" din țelină, sos de șofran Iranian și fistic de Bronte crocant
300g • 165

LAND AND FLAME

IBERICO STEAK

Cotlet de porc, cu varză conică, maioneză japoneză, panko și gel de măr
400g • 185

L'ENTRECOTE

Ca la Paris, dar mai bun, lângă cartofi prăjiți și cu sos secret
450g • 209

CONOPIDĂ CU CHIMICHURRI

Conopidă crocantă cu piure de conopidă, pleurotus pe plită și carpaccio de conopidă
350g • 84

PIEPT DE RAȚĂ

Cu piure și petale din varză roșie, suc de rodie, arpagic murat și carpaccio de trufe
350g • 140

OREZ PRĂJIT

Cu legume, puțin ou și usturoi
200g • 42

CARTOFI PRĂJIȚI

Simpli sau cu trufe
200g • 29 • 36

SALATĂ DE ROȘII CU SORBET DE CASTRAVETE

Roșii cherry 3 culori, ulei cu busuioc și aceto balsamico de 8 ani
200g • 46

SALATĂ BABY GEM

Cu emulsie din lămâie și ulei de măsline și sare Maldon
200g • 37

BROCCOLINI

Pe jar, cu dressing de lămâie
200g • 45

SALATĂ CU ARDEI COPTI ȘI CHIMICHURRI

200g • 40

FASOLE VERDE

Cu sos de unt, muștar boabe și zeamă de lămâie
200g • 44

LEGUME DE SEZON LA GRILL, CU SOS PERSILLADE

300g • 47

DESSERTS

TIRAMISU

150g • 55

CIOCOLATĂ TEXTURATĂ

200g • 58

BASQUE CHEESECAKE

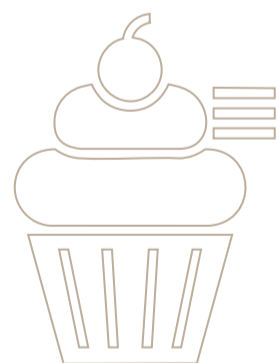
200g • 54

PASTRY CHEF SPECIAL

200g • 62

GELATO

Vanilie, ciocolată, căpșuni
Cupă • 17



SALATĂ APROZAR

Cu baby gem, avocado și roșii cherry
250g • 60

SOSURI

Chimichurri, Șofran, Meunière, Beurre Blanc
100g • 18