

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

SALATĂ DE CARACATIȚĂ

Caracatiță, fenicul, dressing de lămâie,
roșii cherry, portocală arsă, ardei iute
și chives
200g • 89

ICRE DE ȘTIUCĂ

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

STRIDII Gillardeau

Răsfățul desăvârșit,
crescute cu răbdare pe
coastele Franței, în apele
Atlanticii. Stridii ferme și
cărnoase, cu un gust
delicat, în care dulceața
mării întâlnește o notă fină
de alună

Calibru	1	2	3
Buc	23	24	25

TARTAR

SOMON sau TON sau SEA BASS

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

CREVEȚI ÎN UNT

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

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
250g • 85

STREET FOOD

SHRIMP POP - CORN

Creveți tempura, glazurați cu maioneză
japoneză picantă, ciuperci Shimeji
marinate și salată verde cu yuzu
250g • 82

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

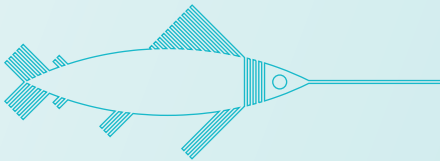
Noodles cu ou, creveți și legume
crocante cu sos Korean din pastă
de ardei iute cu sos miso
350g • 94

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 cu emulsie de lămâie și Aioli
200g • 89



CALAMARI LA GRĂȚAR sau FRITTI

Calamari cu emulsie de lămâie și Aioli
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

SCOICI ÎN SOS DE VIN ALB

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

SPAGHETTE ALLA PUTTANESCA

Ton și roșii cherry într-un sos intens de roșii și usturoi, echilibrat de busuioc proaspăt, capere, măsline și zeamă de lămâie
350g • 125

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CU FRUCTE DE MARE

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

CARACATIȚĂ LA GRILL

Servită alături de cartofi coptți cu usturoi și cimbru, roșii cherry și ulei de măsline
300g • 175

RISOTTO CU FRUCTE DE MARE

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

TOKANĂ

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

PACCHERI CU RAGU DE CARACATIȚĂ

Ragu de caracatiță cu roșii cherry, parmezan și busuioc
350g • 125

RISOTTO CU BABY CALAMAR

Risotto cu piure de dovlecel, coajă de lămâie, dovlecel murat, baby calamar și roșii cherry coapte pe plită
350g • 125

SOMON PE PLITĂ

Somon și midii răsfățate într-un sos mediteranean care îți mângâie papilele gustative
350g • 145

DORADA REGALĂ CU PIURE DE CONOPIDĂ

Doradă proaspătă cu piure de conopidă, dressing de lămâie, conopidă murată și capere prăjite
400g • 185

DOVER SOLE GRILL

Cu sos Meunière fresh, cu unt, pătrunjel, lămâie și capere
100g • 49

SEA BASS CU SOS DE ȘOFRAN

File de Sea Bass, solzi de cartofi, sos de șofran Iranian și fistic de Bronte crocant
300g • 165

LAND AND FLAME

CONOPIDĂ CU CHIMICHURRI

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

STEAK FRITES

Rețeta adusă din Paris, cu antricot de cea mai bună calitate, sos cu piper verde și cartofi prăjiți
450g • 209

DESSERTS

TIRAMISU

cel mai iubit desert Italian, pregătit în casă după rețeta din 1958
150g • 56

CHOCOLATE CRUSH

Mousse de ciocolată neagră, cu inserție de vișine și cireșe Amarena
150g • 58

BASQUE CHEESECAKE

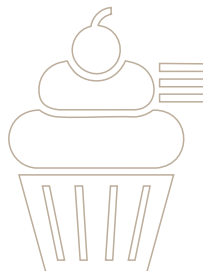
Preparat după rețeta din San Sebastián, cu exterior caramelizat și interior cremos
200g • 54

OH MY LEMON

Mousse fin de ciocolată albă, cu inserție de lămâie, pe un pat de ciocolată neagră
150g • 58

GELATO

Înghețată fină în trei gusturi: vanilie, ciocolată și căpșuni
Cupă • 17



SIDES

OREZ PRĂJIT

Cu legume, puțin ou și usturoi
200g • 42

SALATĂ DE ROȘII CU SORBET DE CASTRAVETE

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

BROCCOLINI

Pe jar, cu dressing de lămâie
200g • 45

VÂNĂTĂ CU CREMĂ DE BRÂNZĂ

Coaptă, cu cremă de brânză aromatizată, ușor picantă și fistic crocant
250g • 44

SALATĂ APROZAR

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

CARTOFI PRĂJIȚI

Simpli sau cu trufe
200g • 29 • 36

SALATĂ BABY GEM

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

SALATĂ CU ARDEI COPTI ȘI CHIMICHURRI

200g • 40

LEGUME DE SEZON LA GRILL, CU SOS PERSILLADE

300g • 47

SOSURI

Chimichurri, Șofran, Meuniere, Beurre Blanc, Mediteranean, Gaia
100g • 18