

Menù grill

Grill Menu



ZUPPE E MINESTRE / SOUPS / CIORBE

Zuppa di trippa tradizionale servita con panna acida e peperoncino

Traditional tripe soup served with sour cream and hot pepper

Ciorbă de burtă cu smântână și ardei iute

39 lei / 350 g

Zuppa di funghi pleurotus

Oyster mushroom soup

Ciorbă de ciuperci Pleurotus

35 lei / 350 g

PIATTI PRINCIPALI / MAIN COURSES / PREPARATE DE BAZĂ

Bistecca alla Fiorentina, servito tagliato, olio d'oliva, sale Maldon

Premium aged T-bone steak, served sliced, olive oil, Maldon sea salt

T-bone premium maturat, servit feliat, ulei de măsline, sare Maldon

48 lei / 100 g

Costata di manzo premium con osso, frollata, servita tagliata, olio d'oliva, sale Maldon

Premium aged bone-in ribeye steak, served sliced, olive oil, Maldon sea salt

Antricot de vită cu os premium, maturat, servit feliat, ulei de măsline, sare Maldon

48 lei / 100 g

Flank steak frollato alla brace, chimichurri fresco, lime al forno, sale Maldon

Charcoal-grilled aged flank steak, fresh chimichurri, roasted lime, Maldon sea salt

Flank steak maturat la jar, chimichurri fresh, lime copt, sare Maldon

79 lei / 250 g

Costolette d'agnello alla brace, salsa verde

Charcoal-grilled lamb chops, salsa verde

Cotlet de miel la jar, salsa verde

140 lei / 350 g

Pastrami di pecora alla brace con aglio e cipolle sottaceto

Charcoal-grilled mutton pastrami with garlic and pickled onions

Pastramă la jar cu usturoi și ceapă murată

40 lei / 100 g

Coppa di maiale Mangalica marinata, insalata di peperoni arrostiti fatta in casa con formaggio telemea (feta rumena)

Marinated Mangalitsa pork neck, homemade roasted pepper salad with traditional telemea cheese

Ceafă de Mangalița marinată, salată de ardei copt în casă cu telemea

99 lei / 250 g

Mezzo pollo disossato, salsa cremosa all'aglio al forno

Half boneless chicken, creamy roasted garlic sauce

Jumătate de pui dezosat, sos cremos de usturoi copt

89 lei / 300 g

Mici tradizionali di manzo e maiale, senape, peperoncino piccante alla griglia e pane grigliato

Traditional beef and pork mici, mustard, grilled hot pepper, and grilled bread

Mici tradiționale de vită și porc, muștar, ardei iute copt și pâine pe grill

40 lei / 200 g

Salsicce alla Brace, senape, cipolle sottaceto

Semi-smoked sausages, mustard, pickled onions

Cârnați semiafumați, muștar, ceapă murată

39 lei / 200 g

Steak di Tonno alla griglia, limone bruciato, salsa mediterranea

Tuna Steak, charred lemon, Mediterranean sauce

Ton la grill, lămâie arsă, sos mediteranean

102 lei / 200 g

Polpo con Chimichurri e lime

Charcoal-grilled octopus tentacle, fresh chimichurri, lime

Tentacul de caracatiță la jar, chimichurri fresh, lime

135 lei / 300 g

Halloumi alla griglia, miele piccante, pesto di pistacchi, lime

Grilled halloumi, spicy honey, pistachio pesto, lime

Halloumi grill, miere picantă, pesto de fistic, lime

89 lei / 250 g

Menù grill

Grill Menu

CONTORNI / SIDE DISHES / GARNITURI

Verdure alla Griglia (Zucchine, cipolle, funghi, peperoni, melanzane) <i>Grilled Vegetables (Zucchini, onions, mushrooms, bell peppers, eggplants)</i> <i>Legume la grill (Dovlecel, ceapă, ciuperci, ardei, vinete)</i>	29 lei / 180 g
Patatine Fritte - Condimenti a scelta: Aglio e prezzemolo, Parmigiano e maionese al tartufo, Salsa al cheddar <i>French Fries - Your choice of toppings: Garlic and parsley, Parmesan and truffle mayo, Cheddar sauce</i>	25 lei / 180 g
Funghi alla griglia, formaggio tradizionale burduf, pesto e noci <i>Grilled mushrooms, traditional burduf cheese, pesto, and walnuts</i> <i>Ciuperci la grill, brânză de burduf, pesto și nucă</i>	35 lei / 180 g
Asparagi alla Griglia, burro nocciola, parmigiano grattugiato <i>Grilled Asparagus, brown butter, grated parmesan</i> <i>Sparanghel verde, unt brun, parmezan ras</i>	41 lei / 180 g
Patate novelle schiacciate, maionese al tartufo, parmigiano grattugiato <i>Smashed baby potatoes, truffle mayo, grated parmesan</i> <i>Cartofi baby zdrobiți, maioneză trufată, parmezan ras</i>	29 lei / 180 g
Costine di mais con salsa allo yogurt ed erbe aromatiche <i>Corn ribs with herb yogurt dip</i> <i>Coaste de porumb cu sos de iaurt cu ierburi</i>	29 lei / 180 g

DOLCE / DESSERT

Pallina di gelato (Gusti: Amarena, Vaniglia, Cioccolato, Cocco) <i>Ice cream scoop (Flavors: Black Cherry, Vanilla, Chocolate, Coconut)</i> <i>Glob de înghețată (Sortimente: Amarene, Vanilie, Ciocolată, Cocos)</i>	15 lei / 70 g
--	----------------------