



MENIU

Revelion

550 LEI

REZERVĂRI: 0744 478 244



Side dishes

200g

Cuşcuş cu legume

Varză călită cu măr şi stafide

Cartofi în coajă cu sos de brânză, kaiser şi telemea maturată din lapte de vacă

Polenta la grătar cu infuzie de salvie

Salads

150g

Salată de murături

Salată de crudităţi

Salată de ardei copti

Bread

100g

Focaccia

Schiacciata

Pâine Euphoria

Desert

150g

Carrot cake

Tort Diplomat

Vanilla cheesecake

Peanut butter cake

Mousse de ciocolată

Yogurta



Starter

300g

Ciocănele de pui cu kaiser prăjit, cașcaval și cartofi
Tartină cu pastramă de vită și fructe de pădure
Salată de ouă de prepeliță marinate
Frigăruie cu cârnat Euphoria, brânză maturată din lapte de vacă și murături
Ceafă de porc crud-uscată cu sos de hrean
Mini-sandwich cu smoked brisket
Brie coaptă cu pancetta și gem de zmeură
Vitello tonnato
Chiftele de șalău
Chicharrones cu guacamole
Terină de brânzeturi cu fructe și semințe
Cheese board
Mini cheeseburger
Creveți cu polenta
Salată de vinete coapte la jar
Salată de hummus cu semințe
Mousse din brânză de vacă și oaie cu roșii cherry marinate
Mini-sandwich cu pork neck



Main course

200g

Păstrăv somonat, afumat cu sos de lămâie și capere
(Păstrăv somonat afumat cu lemn de fag, gătit la cuptor la temperatură mică, timp îndelungat, garnisit cu miere de albine, zeamă de lămâie și capere)

Smoked beef neck

(Ceafă de vită gătită 24 ore în smoker și la sous-vide, hidratată din jumătate în jumătate de oră, după ce în prealabil a fost unsă pe-ndelete cu muștar și tăvălită prin boia de ardei dulce, praf de usturoi și boabe de muștar. Servită cu sos brun.)

Smoked beef ribs

(Coaste de vită gătite 24 de ore în smoker și la sous-vide, hidratate din jumătate în jumătate de oră, după ce în prealabil au fost unse pe-ndelete cu muștar și tăvălite prin boia de ardei dulce, praf de usturoi și boabe de muștar. Servite cu sos brun.)

Smoked pork neck

(Ceafă de porc gătită în tihnă 20 de ore la smoker și sous-vide, hidratată din jumătate în jumătate de oră, garnisită cu miere de albine, muștar, boia de ardei dulce, cimbru, praf de usturoi și boabe de muștar. Servită cu sos brun.)

Crispy pork knuckle

(Ciolan de porc odihnit în saramură trei zile, pus după aceea la desărat o zi întreagă, gătit în tihnă 24 de ore la smoker și sous-vide cu foi de dafin și piper. Servit cu sos brun.)

Cocktail-uri

Pornstar Martini / Cosmopolitan / Godfather/ Negroni
Caipirinha / Mojito
Cuba Libre / Gin Tonic
Aperol Spritz / Hugo / Euphoria Cocktail / Limoncello Spritz
Long Island Ice Tea / Tokyo Ice Tea / Bullfrog
Vodca & Juice / Red Bull
Whisky & Juice / Red Bull

Cocktail N.A. / Limonade

Limonadă Clasică / Mentă
Green Apple
Cranberjito
Summer Breeze
Martini Nolo Floreal / Vibrante

Spirtoaze

Whisky Irish / Scotch / Bourbon / Tennesse
Vodka Russian Standard
Gin Bombay
Rum Bacardi
Vermouth Martini
BAILEYS
Amaretto DISARONNO
Brandy Metaxa 7*

Shot-uri

Kamikaze / Blue Kamikaze
B 52
Tequila / Jaegermeister

Bere & Draft / sticlă

Ursus Premium 0.5L
Ursus N.A. | Ursus Cooler N.A.
Ursus Premium/ Kozel - draft

Vin & Prosecco (150ml)

Vin alb/ roșu/ roze (crama Darabont)
Prosecco

Suc / Apă

Gama PEPSI
Gama PRIGAT
Apă PLATĂ / CARBOGAZOASĂ