

## MENIU A LA CARTE

### APERITIVE

Platou cu pastă de jumări și ceapă crocantă, pate de păstrăv afumat, zacuscă de casă și pastă de brânză cu ierburi aromatice, servite cu pâine de casă (\*gluten, pește, lapte, muștar) 350 gr./ 38 lei

Terină de Foie Grass cu pulpă de iepure confit (\*dioxid de sulf) 250 gr./ 58 lei

Platou Ogor pentru 2 persoane  
Sortimente de mezeluri de mangalița și brânzeturi maturate, pastă de jumări și icre de casă, slăninuță și ceapă murată (\*pește, lapte, muștar) 500 gr./ 65 lei

Bulz cu tagliatelle de morcov murat, ceapă murată și jumări crocante, chips de cârnați de casă și telemea de oaie (\*lapte, muștar) 300 gr./ 29 lei

### SUPE

Borș din sturion și somn (\*gluten, pește, lapte, țelină) 350 gr./ 38 lei

Cremă de mazăre cu creveți, piure de ceapă arsă și spumă de wasabi (\*crustacee, soia, lapte, muștar) 350 gr./ 32 lei

Consomme cu ravioli de bibilică și spaghete de legume (\*gluten, ouă, țelină) 350 gr./ 32 lei

Cremă de roșii cu țelină și paie de praz (\*țelină) 300 gr./ 25 lei

Ciorbă/ Supa zilei 350 gr./ 25 lei

### PASTE

Macaroane de casă cu brânză și jumări din slănină afumată (\*gluten, ouă, lapte) 350 gr./ 38 lei

Lașcute gratinate cu sos de vită și cerb (\*gluten, ouă, lapte, dioxid de sulf) 350 gr./ 42 lei

Cannelloni umplute cu spanac și ricotta (\*gluten, ouă, lapte) 350 gr./ 38 lei

Risotto din arpacaș cu hribi, brânză maturată, foițe de trufe, ulei de pătrunjel și gălbenuș de ou în crustă (\*gluten, ouă, lapte, dioxid de sulf) 300 gr./ 35 lei

### SALATE

Salată de pui, cips de parmesan, măsline deshidratate și sos Caesar (\*gluten, pește, ouă, lapte, muștar, dioxid de sulf) 300 gr./ 39 lei

Salată orientală cu smântână de bivoliță, păstrăv afumat, ceapă și morcovi murați și ulei de leuștean (\*pește, ouă, lapte, muștar) 300 gr./ 35 lei

Salată cu bulgur, legume de sezon, spumă din brânză de capră, fistic prăjit și ulei de leuștean (\*gluten, alune de copac, lapte, dioxid de sulf) 300 gr./ 39 lei

### FEL PRINCIPAL

Coaste de porc cu sos de caise confiate și jalapenos, servite cu cartofi copti pe plită (\*gluten, lapte, dioxid de sulf) 350 gr./ 39 lei

Ceafă de mangalița sous vide cu sos demiglaze și ciuperci, servită cu grădină de legume: țelină, cartofi mov, sparanghel, paie de praz (\*țelină, lapte, dioxid de sulf) 350 gr./ 62 lei

Ciolan de porc sous vide servit cu varză murată călită, spumă de hrean și cips de cartofi (\*lapte, dioxid de sulf) 350 gr./ 39 lei

Rasol de vițel cu Dauphinoise de legume, sos de gulaș și castraveți murați tempura (\*lapte, țelină, dioxid de sulf) 400 gr./ 74 lei

Antricot de vită cu piure de cartofi și trufe și unt aromatizat cu rozmarin și cimbru 350 gr./ 75 lei

Obrăjori de vițel cu piure de păstârnac, bulgur și sos Stroganoff (\*gluten, lapte, țelină, muștar, dioxid de sulf) 350 gr./ 65 lei

Pui cu sos papricaș, mămăliguță prăjită și tartar de murături (\*gluten, lapte, muștar, dioxid de sulf) 350 gr./ 39 lei

Ostropel de pui cu morcovi, păstârnac, ceapă în jar, țelină coaptă și gnocchi (\*gluten, ouă, lapte, țelină, dioxid de sulf) 350 gr./ 39 lei

Piept de rață cu sos de gutui și texturi de dovleac (\*semințe, lapte) 350 gr./ 49 lei

Sarmale din pulpă de rață în frunză de viță de vie servite cu balmoș și smântână de bivoliță (\*lapte, dioxid de sulf) 350 gr./ 42 lei

Cotlet de berbecuț cu stok de miel și gălușcuțe (\*gluten, ouă, lapte, țelină, dioxid de sulf) 350 gr./ 115 lei

Sturion cu spumă de scoici, chips de varză kale, conopidă la grătar și caviar românesc (\*moluște, pește, soia, lapte, dioxid de sulf) 350 gr./ 78 lei

Șalău de Dunăre cu piure de fasole roșie, spumă de usturoi și fenel crocant (\*pește, soia, lapte, dioxid de sulf) 350 gr./ 62 lei

### DESERT

Cremeș cu fructe marinate (\*gluten, ouă, lapte) 150 gr./ 21 lei

Panna cotta cu lapte de pasăre (\*ouă, lapte) 150 gr./ 21 lei

Ișler cu fructe de pădure (\*gluten, alune copac, ouă, lapte) 150 gr./ 21 lei

\*Alergeni: gluten, crustacee, moluște, pește, semințe, lupin, alune copac, soia, ouă, lapte, țelină, muștar, susan, dioxid de sulf