

Cele mai bune, ingrediente. Locale. La tine în farfurie.

“Stilul de gătit contează mai puțin, trebuie să ne adaptăm la ingredientele locale”

Mauro Colagreco, Mirazur

Coordonator World Culinary Council Relais & Chateaux

Direcția gastronomică L'Atelier pornește de la cele mai bune ingrediente locale. Este un proces continuu în care dezvoltăm relații pe termen lung cu producători, fermieri, pescari. Aceasta este misiunea noastră, suntem la începutul unei frumoase aventuri.

Ce fel de bucătărie avem la L'Atelier? Vei descoperi un amestec de influențe din bucătăria românească, experiențele chefilor, amintiri și idei culese în timpul explorărilor culinare. Însă totul pornește de la ingredient. Ne folosim creativitatea și tehnicile de gătit pentru a pune în valoare cele mai bune produse pe care le avem la dispoziție.

Bine ai venit la L'Atelier!

Alex, Vlad și Echipa

The Best. Local. Produce. On your plate.

‘Kitchen style don't matter, we must adapt to local products’

Mauro Colagreco, Mirazur.

leading the World Culinary Council Relais & Chateaux

At L'Atelier we developed a cuisine starting from the best local ingredients. Day after day, we strive to find the best producers, farmers, fishermen and develop long term relationships. This is our mission and we are at the beginning of a beautiful adventure.

Kitchen style? You will discover a mix of influences from Romanian cuisine, our chefs background, memories and ideas gathered during our culinary explorations.

But mainly, we use our creativity and different techniques based on the best produce we have at our disposal.

Welcome to L'Atelier!

Alex, Vlad & the Team

Aperitive / Starters

Cremă de hribi și gălbiori murăți

75 lei

Parfait din hribi de Făgăraș și gălbiori din pădurea Comana murăți în casă, pudră din muguri de brad și agrișe

Cream of porcini and Chanterelle mushrooms

Parfait made from Făgăraș porcini and Chanterelle mushrooms from the Comana forest pickled in-house, powder from pine buds and gooseberries

125gr | Alergeni: gluten, lactate, ciuperci, ou | gluten, milk, mushrooms, egg

Păstrăv românesc cu hrean, tomate și condurul doamnei

70 lei

Păstrăv bio din lacul Bicaz, cremă din hrean și piersici parfumate de Medgidia, floare picantă de condurul doamnei

Romanian trout with horseradish, tomatoes and nasturtiums

Organic trout from Lake Bicaz, tomatoes from La Borcan, horseradish cream and peaches from Medgidia, spicy nasturtiums

190 gr | Alergeni: gluten, lactate, pește, soia | gluten, milk, fish, soy

Pate de pui cu păsat și caise

90 lei

Pate de pui de la Ivașcu și caise deshidratate în crustă de aluat sărat frăgezit cu borș de casă, chutney de caise, gălbiori de Comana, boabe de muștar și păsat

Chicken pate with coarse cornmeal and apricots

Chicken pate from Ivașcu farm, dried apricots in a crust of tender salty dough made with homemade borscht, apricot chutney, Chanterelle mushrooms from Comana, mustard seeds and coarse cornmeal

200 gr | Alergeni: gluten, lactate, muștar, ciuperci, ou, țelină | gluten, milk, mustard, mushrooms, eggs, celery

Kebab vegan și chipsuri de legume

75 lei

Vinete, dovlecei și ciuperci de la nea Tavi glazurate cu miso și sos de legume coapte, turtă de maia, castravete marinat cu sos de pătrunjel, coriandru și ceapă de Buzău

Vegan Kebab and veggie chips

Eggplant, zucchini and mushrooms from nea Tavi, glazed with miso and baked vegetables sauce, sourdough flat bread, pickled cucumber with parsley sauce, coriander and Buzau onion

140 gr | Alergeni: gluten, susan, soia | gluten, sesame, soy

Carpaccio de tomate cu sorbet și cremă de telemea de Ibănești

65 lei

Tomate de La Borcan, sorbet din apă de tomate, nuci verzi murate în casă și înghețată din telemea de Ibănești

Tomato carpaccio with sorbet and telemea cheese cream from Ibănești

Tomatoes from La Borcan, sorbet from tomato water, home-pickled green walnuts and ice cream made from telemea cheese from Ibănești

260 gr | Alergeni: gluten, lactate, nuci | gluten, milk, nuts

#Today's Special

Vă rugăm întrebați personalul de servire | Please ask our waiting staff



Feluri principale / Mains

Ardei umplut cu legume, esență de legume coapte și ulei de smochin (vegan) 75 lei

Ardei copt pe jar, umplut cu ghiveci de legume de la Nea Tavi, esență de ardei copt și ulei din frunze de smochin

Peppers stuffed with vegetables, essence from roasted vegetables and fig oil (Vegan)

Grilled peppers filled with vegetable mix from Nea Tavi, roasted pepper essence and oil from fig leaves

255 gr | Alergeni: fructe cu coajă, soia, țelină | fruit skins, soy, celery

Porc cu gomboț cu prune 120 lei

Ceafă de porc din Oltenița, sirop din toatele de La Borcan și gălușcă cu prune de Pitești

Pork with plum dumpling

Pork neck from Oltenita, syrup from La Borcan tomatoes and plum dumpling

285 gr | Alergeni: gluten, lactate, ou, țelină | gluten, milk, eggs, celery

Pește cu saramură și dovlecei 170 lei

Pește de captură cu sos de saramură dunăreană, învelit în flori de dovlecel, și dovlecei pe jar

Wild caught fish of the day with brine and zucchini

Catch of the day with Danube brine sauce, wrapped in zucchini flowers, and grilled zucchini

Extra / Extras: Caviar românesc / Romanian Caviar (10gr) 90 lei

310 gr | Alergeni: gluten, lactate, ou, pește, țelină | gluten, milk, eggs, fish, celery

Pui de curte cu ciulama din ciuperci de pădure 120 lei

Piept de pui de Ivașcu, ciuperci umplute cu parfait de hribi, gălbiori și trâmbița piticului

Free range chicken with forest mushroom stew

Chicken breast from Ivașcu farm, mushrooms stuffed with porcini parfait, Chanterelle and black trumpet mushrooms

370 gr | Alergeni: gluten, lactate, ou, țelină | gluten, milk, eggs, celery

Bulz cu burduf și cremă de gălbenuș 90 lei

Mămăligă coaptă umplută cu ciuperci de pădure și brânză de burduf din Horodnic, gălbenuș de ou de țară și ciuperci de pădure murate

Bulz with kneaded cheese and yolk cream

Baked polenta stuffed with forest mushrooms and kneaded cheese from Horodnic, free range egg yolk and pickled forest mushrooms

255 gr | Alergeni: gluten, lactate, ou, ciuperci | gluten, milk, eggs, mushrooms

Antricot cu cartofi în jar și ardei copti, salata romană și sos verde de vară 270 lei

Vită de Dragalina la grătar, salată romană de la Nea Tavi, cartofi copti cu unt, salată de ardei copti, coulis de pătrunjel cu ceapă roșie de Buzău și usturoi copt

Entrecôte steak with grilled potatoes and roasted peppers, romaine salad and green summer sauce.

Grilled Dragalina beef, Romaine lettuce salad from Nea Tavi, baked potatoes with butter, baked pepper salad, parsley coulis with Buzău red onion and baked garlic

395 gr | Alergeni: gluten, lactate, țelină, ou | gluten, milk, celery, eggs

Mușchiuleț de vită cu ghiveci de legume glazurate cu trufe și jumări de mangalița 220 lei

Vită de Dragalina, mix de legume de gradină de la Nea Tavi, demiglance de vită cu trufe de vară, jumări din porc de Mangalița

Beef tenderloin, vegetables glazed with summer truffles and mangalița cracklings

Dragalina beef, mix of garden vegetables from Nea Tavi, beef demiglance with summer truffles, Mangalița cracklings

260 gr | Alergeni: gluten, lactate, țelină, ou | gluten, milk, celery, eggs

Miel cu vinete, cremă de iaurt și gogonele murate 170 lei

Miel de Dragalina cu ruladă de vinete, caramel afumat și miso, sos de iaurt Colectar, demiglance de miel cu mentă sălbatică, gogonele murate în ulei de frunze de tomate

Lamb with eggplant, yogurt cream and pickling tomatoes

Dragalina lamb with aubergine roll, smoked caramel and miso, Colectar yogurt sauce, lamb demiglance with wild mint, pickling tomatoes in tomato leaf oil

355 gr | Alergeni: gluten, soia, lactate | gluten, soy, milk

#Today's Special

Vă rugăm întrebați personalul de servire | Please ask our waiting staff

Desert / Desserts

Prăjitură cu cireșe amare, vișinată și înghețată de alune 60 lei

Mousse de ciocolată umplut cu cireșe amare din Moldova și vișinată de casă, înghețată cremoasă de alune de pădure uriașe de Vâlcea și pudră de rozmarin

Cake with sour cherries, home made sour cherries liqueur and hazelnut ice cream

Chocolate mousse filled with sour cherries from Moldova and homemade sour cherries liqueur, creamy hazelnuts ice cream and rosemary powder

140 gr | Alergeni: gluten, soia, lactate | gluten, soy, milk

Turte cu nuci și piersici 50 lei

Turte moldovenești din maia, cremă de nuci Șușița, înghețată din piersici de Medgidia, flori de soc și ciocolata albă caramelizată

Moldavian sourdough flat breads with nuts and peaches

Moldavian sourdough flat breads, Șușița walnut cream, Medgidia peach ice cream, elderflowers and caramelized white chocolate

130 gr | Alergeni: gluten, lactate | gluten, milk

Plăcintă cu telemea de Ibănești, pepene și înghețată de pâine cu maia. 50 lei

Plăcintă crocantă cu telemea de Ibănești, pepene roșu de Dăbuleni cu sirop de trandafiri de Damasc, înghețată din pâine cu maia și gheață crocantă de trandafiri

Pie with Ibanesti telemea cheese, melon and sourdough bread ice cream

Crispy pie with telemea cheese from Ibănești, red watermelon from Dăbuleni with Damascus rose syrup, sourdough bread ice cream with crispy rose ice cream

135 gr | Alergeni: gluten, lactate | gluten, milk

#Today's Special

Vă rugăm întrebați personalul de servire | Please ask our waiting staff

Couvert-ul (pâine și unt) nu este inclus și va fi taxat cu 20 lei/persoană, TVA inclus.

Please note couvert (bread and butter) is not included and a tax of 20 lei/person (VAT included) will be charged.

Toate prețurile sunt exprimate în lei și includ TVA.

All prices are in lei and include VAT.

Dacă suferiți de o alergie, vă rugăm solicitați informații suplimentare înainte de a plasa comanda.

If you have an allergy, please request additional information before ordering.

Unele preparate pot conține materie primă decongelată, în anumite perioade ale anului.

Some dishes might contain raw ingredients that have been defrosted, in certain periods of the year.

Datorită respectului pentru ingrediente și sezonabilitate precum și al inspirației Chef-ului, anumite preparate sau elemente ale acestora pot suferi modificări, ce vor fi comunicate de către personalul de servire.

Due to the respect of the ingredients and the seasonality as well as the inspiration of the Chef, some dishes or some of their elements may be modified, which will be communicated by our staff.

Pentru lista completă de alergeni și valoarea nutrițională a produselor,
vă rugăm scanați codul QR alăturat:

For the complete list of allergens and the nutritional value for our products,
please scan the QR code

