

Aperitive / Starters

Raviolo cu dovleac copt în fân, spanac proaspăt și un aer de rozmarin. 65 lei

Raviolo făcut în casă cu dovleac și spanac de la nea' Tavi, pesto, napi murați în casă, mangold, spumă de rozmarin și ovăz.

Pumpkin raviolo baked in hay, fresh spinach and a touch of rosemary air

Homemade pumpkin and spinach raviolo, pesto, house-pickled turnips, Swiss chard, rosemary and oat foam.

140 g | gluten, fructe cu coajă | gluten, fruit skins

Pate en croute cu vânat din pădurile României 125 lei

Pate în crustă de aluat fraged, cerb de Harghita, balotină de prune uscate, alune și ciuperci de pădure, afine sălbatice, sfeclă marinată, hrean.

Pate en croute with game from the forests of Romania

Pate in soft dough crust, Harghita venison, dried plums ballotine, hazelnuts and forest mushrooms, wild blueberries, marinated beetroot, horseradish.

150 g | gluten, lactate, muștar, ou, țelină, fructe cu coajă | gluten, diary, mustard, egg, celery, fruit skins

Găluște de brânză, o ceapă mult prea gătită și esență de țelină 85 lei

Găluște din brânză Horezu și făină de kuzu, esență din țelină pe grătar, trufe de Comana, ceapă roșie de Buzău coaptă prea mult și unt puțin ars.

Cheese dumplings, an overcooked onion and celery essence

Horezu cheese and kuzu flour dumplings, grilled celery essence, Comana truffles, an overcooked onion and slightly burnt butter.

140 g | gluten, lactate, țelină | gluten, diary, celery

Clătită cu păstrăv și caviar 135 lei

Clătită pufoasă din cartof de Lungulețu și hrișcă, păstrăv de Bicaz, dressing de caviar de Nisetru și păstrăv, afumat la lemn de viță de vie, varză murată de Licurișca.

Pancake with trout and caviar

Fluffy pancake made from Lungulețu potatoes and buckwheat, Bicaz trout, Nisetru caviar dressing and trout smoked over vine wood, pickled cabbage.

140 g | gluten, lactate, pește | gluten, diary, fish

Iarna pe litoral (Rapane pe nisip, 2023-24)

75 lei

Rapane de Mangalia bbq, cartofi copti în jar, sos de pătrunjel, spumă de usturoi copt și “nisip” cu hamsii de Marea Neagră și plante marine.

Winter at the Black Sea (Rapane on the sand, 2023-24)

BBQ Black Sea Rock Snails, roasted potatoes, parsley sauce, baked garlic foam and “sand” with Black Sea anchovies and sea plants.

160 g | moluște, gluten, lactate | mollusc, gluten, diary

#Today's Special

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

Feluri principale / Mains

Pui de curte, terină din rădăcinoase și piure de leuștean 130 lei
Pui de ferma de la Ivașcu, terină din rădăcinoase, tocană de inimi, pipote și piure de leuștean.

Free range chicken, root vegetables terrine and lovage purée
Free range chicken from Ivașcu farm, root vegetables terrine, heart and gizzards stew and lovage purée.

340 g | lactate, gluten, fructe cu coajă | diary, gluten, fruit skins

Antricot, mole de broccoli și piure de conopidă 330 lei
Vită de Dragalina la jar, mole de broccoli cu susan caramelizat, piure de conopidă cu unt ars, demiglace din stuguri și vin fortificat

Entrecote steak, broccoli mole and cauliflower purée
Grilled Dragalina beef, broccoli mole with caramelized sesame, cauliflower purée with burnt butter, grape demiglace and fortified wine

380 g | gluten, lactate, fructe cu coajă | diary, gluten, fruit skins

Miel BBQ cu piure de lămâie și petale de trandafir 190 lei
Vrăbioară de miel dobrogean la grătar, șalotă caramelizată cu șofran, sos de Fetească Albă, piure de lămâie murată și petale de trandafiri de Damasc

BBQ lamb with lemon purée and rose petals
Grilled lamb sirloin, caramelized shallots with saffron, Fetească Albă sauce, pickled lemon purée and Damascus rose petals

320 g | lactate, gluten | diary, gluten

Vânat la grătar și tortellini de dovleac cu ragu de morcov 250 lei
Vânat de Harghita, foaie de dovleac umplută cu ragu de morcov, cappuccino picant de dovleac

Grilled game and pumpkin ravioli with carrot ragu
Harghita game, pumpkin sheet filled with carrot ragu, spicy pumpkin cappuccino

320 g | lactate | diary

Pomana Porcului

140 lei

Porc de Oltenița - ureche de porc crocantă, mușchiuleț la grătar, cârnat de casă cu pâsat și organe, piept de porc prăjit în untură, sos cu muștar boabe și arpagic de toamnă, murături de casă în saramură

Pig's Slaughter

Pork from Oltenița - crispy pig's ear, grilled tenderloin, homemade sausage with ham and organs, fried pork breast, sauce with mustard seeds and autumn chives, homemade pickles in brine

340 g | gluten, lactate, muștar | gluten, diary, mustard

Risotto de pâsat cu burduf, hribi și cremă de gălbenuș confiat

85 lei

Risotto de pâsat cu burduf, hribi de Comana, ketchup de ciuperci și gălbenuș confiat din ou de țară.

Coarsely ground maize risotto, mushrooms and confit egg yolk

Coarsely ground maize risotto, mushrooms from Comana, mushroom ketchup and confit egg yolk.

260 g | gluten, lactate, ou | gluten, diary, egg

Legume BBQ cu spumă de usturoi de Copălău

75 lei

Legume de la nea Tavi la jar, coulis de pătrunjel, spumă de usturoi de Copălău copt și sos de vin fortifiat.

BBQ vegetables with Copălău garlic foam

Vegetables from nea Tăvi on the grill, with parsley coulis, baked baby garlic foam and fortified wine sauce.

280 g | fructe cu coajă | fruit skins

Pește cu icre de fasole, cremă de usturoi negru și caviar de nisetru dunărean

220 lei

Peste de captura cu icre de fasole, ceapă de Buzău caramelizată, slănină de Mangalița, cremă de usturoi negru și caviar de nisetru dunărean.

Fish with bean roe, black garlic cream and Danube Oscietra caviar

Wild caught fish of the day with bean roe, caramelized Buzău onion, Mangalița bacon, black garlic cream and Danube Oscietra caviar.

320 g | gluten, lactate, pește | gluten, diary, fish

#Today's Special

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

Desert / Desserts

Macaroane cu brânză

55 lei

Macaroane, budincă cu telemea de Ibănești, sorbet de iaurt stafide și fructe de pădure

Macaroni and cheese

Macaroni, Ibanesti telemea pudding, yogurt sorbet, raisins and berries

100 g | gluten, lactate, ou | gluten, diary, egg

‘Fructe și legume’

58 lei

Mousse de ciocolată albă și dovleac, sorbet și cuburi de pere în vin, crumble de ovăz și cremă de ciocolată albă caramelizată.

‘Fruits and vegetables’

White chocolate and pumpkin mousse, sorbet and pear cubes in wine, oat crumble and caramelized white chocolate cream

90 g | lactate, gluten, soia | diary, gluten, soy

Nuci umplute

58 lei

Nuci din aluat fraged umplute cu gianduja, înghețată de gutui, gel de nuci murate și trandafir

Filled nuts

Nuts from soft dough filled with gianduja, quince ice cream, pickled walnut gel and roses

90 g | lactate, gluten, soia | diary, gluten, soy

#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

