

# L——ATELIER

12:00-17:00

## Starters

**Pâté en Croûte cu vânat din pădurile României 125 lei**

Pâté en Croûte with game from the forests of Romania

**Salată de sfeclă cu brânză de capră, andive, fenicul și muștar 65 lei**

Beetroot salad with goat cheese, endive, fennel and mustard

**Supă de dovleac cu semințe de dovleac, brânză de capră, ulei de chives 55 lei**

Pumpkin soup with pumpkin seeds, goat cheese, chives oil

**Pate de păstrăv afumat cu ceapă crocantă, murată și pâine de casă 60 lei**

Smoked trout pate with crispy onions, pickles and homemade bread

**Gnocchi parizieni cu cremă de dovleac, hribi și brânză de Horezu 65 lei**

Parisian gnocchi with pumpkin cream, mushrooms and Horezu cheese

## Mains

**Antricot cu cartofi la cuptor și maioneză cu demiglaze 330 lei**

Entrecôte steak with baked potatoes and mayonnaise with demiglaze

**Friptură din pulpă de miel cu legume de sezon și jiu 190 lei**

Lamb leg steak with seasonal vegetables and jiu

**Cârnați de Mangalița cu piure de cartofi și sos de vin cu ceapă 85 lei**

Mangalitsa sausages with mashed potatoes and onion wine sauce

**Burger de vită cu brânză afumată de Liești, ketchup de casă din ciuperci și murături 90 lei**

Beef burger with smoked cheese, homemade mushroom ketchup and pickles

**"Risotto" din păsat cu ciuperci, burduf și gălbenuș confiat 85 lei**

Coarsely ground maize "Risotto" with mushrooms, kneaded cheese and confit egg yolk

**Ciulama de hribi cu pulpe de pui de fermă 110 lei**

Porcini stew with farm chicken legs

**Saramură de pește cu mămăligă și legume pe plită 150 lei**

Fish brine with polenta and vegetables on the stove

## Desserts

**Mousse de ciocolată albă cu dovleac și înghețată de pere 50 lei**

White chocolate mousse with pumpkin and pear ice cream

**Plăcintă de mere cu sorbet de fructe 40 lei**

Apple pie with fruit sorbet