

L——ATELIER

12:00-17:00

Starters

Supă de sparanghel și mazăre cu jambon de mangalița și crutoane 55 lei
Asparagus and pea soup with Mangalitsa ham

Salată de sfeclă cu brânză de capră, frunze de muștar , dressing de vișine uscate 65 lei
Beet salad with goat cheese, mustard leaves, dried cherry dressing

Parfait din păstrăv cu ceapă murată, microplante aromatice și pâine de casă cu maia 60 lei
Trout parfait with pickled onions, aromatic herbs and homemade sourdough bread

Sparanghel românesc cu salată de ouă de prepeliță și brânză de Horezu 75 lei
Romanian asparagus with quail egg salad and Horezu cheese

Mains

Midii cu sos de vin, cartofi pai și sos de usturoi 120 lei
Mussels with wine sauce, mashed potatoes and garlic sauce

Antricot de vită Creekstone la gratar, cartofi copti si prăjiți, salată de sezon 330 lei
Grilled Creekstone beef entrecote, baked and fried potatoes, seasonal salad

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 'Fregola' cu urzici, sparanghel de la nea' Tăvi, măslin, arpacaș, brânză Horezu 85 lei
Fregola' pasta, nettles, asparagus, olives, pearl onion, Horezu cheese

Saramură de pește cu mămăligă și legume pe plită 150 lei
Fish brine with polenta and vegetables on the stove

Cârnați de mangalița cu piure de cartofi și ceapă 110 lei
Mangalitsa sausages with mashed potatoes and onion

Desserts

Financier cu merișoare și sorbet de macriș 45 lei
Financier with cranberries and sorrel sorbet

Plăcintă cu fructe de pădure, frișcă și zmeură liofilizată 45 lei
Pie with berries, whipped cream and raspberries