

# L——ATELIER

12:00-17:00

## Starters

**Supă de tomate "La Borcan", crutoane din pâine cu maia și ulei din frunze de smochin 45 lei**

Tomato soup "La Borcan", sourdough bread and oil from fig leaves

**Vinete pe plită cu cremă de miso, iaurt, semințe de floarea soarelui 55 lei**

Eggplant on the stove with miso cream, yogurt, sunflower seeds

**Carpaccio de tomate de "La Borcan" cu brânză de capră și busuioc 65 lei**

"La Borcan" tomato carpaccio with goat cheese and basil

**Parfait de chefal, ceapă murată, microplante aromatice și pâine de casă cu maia 70 lei**

Mullet parfait, pickled onions, aromatic micro herbs and homemade sourdough bread

**Zucchini românesc cu flori, salată de ouă de prepeliță și brânză de Horezu 60 lei**

Romanian zucchini with flowers, quail egg salad and Horezu cheese

## Mains

**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" din paste fregola, pesto cu brânză de Horezu și roșii confiate 85 lei**

Fregola' pasta, pesto with Horezu cheese, tomato confit

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

Fish brine with polenta and vegetables on the stove

**Cârnați de Mangalița cu piure de cartofi și ceapă caramelizată 110 lei**

Mangalitsa sausages with mashed potatoes and caramelized onion

## Desserts

**Orez cu lapte, salată de fructe și sorbet 45 lei**

Rice pudding, fruit salad and sorbet

**Cheesecake cu piersici poșate și granita de vin rose și verbena 45 lei**

Cheesecake with poached peaches, rose wine granita and verbena