

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. Insa 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!

Echipa L'Atelier

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!

L'Atelier Team

TO SHARE

Pâine Coaptă în Casă 40 lei

Unt cu Piper Verde / Zacuscă

Freshly Baked Bread

Green Peppercorn Butter / Zacuscă

150g | Alergeni: Gluten, Lactate | Gluten, Dairy

Bulz Crocant Interpretarea Noastră (V) 75 lei

Mămăligă Prăjită / Brânză de Burduf / Sos BBQ

Our Interpretation of Crispy Bulz (V)

Fried Polenta / Burduf Cheese / BBQ Sauce

120g | Alergeni: Gluten, Lactate, Muștar | Gluten, Dairy, Mustard

Vrăbioară de Vită A4 Japanese Wagyu 280 lei

Ponzu / Susan / Borș

A4 Japanese Wagyu

Ponzu / Sesame / Borsch

120g | Alergeni: Soia, Susan | Soybean, Susan

Caviar Sevruga 30gram 325 lei

Omletă / Chives / Smântână

Sevruga Caviar 30gram

Scrambled Egg / Chives / Sour Cream

50g | Alergeni: Ouă, Lactate, Pește | Eggs, Dairy, Fish

Champagne Pairing:

Taittinger, Brut Reserve, 150ml

90 lei

Epoque Signatures

Foie Gras & Cozonac 130 lei

Cartofi Dulci / Caramel / Afine

Foie Gras & “Cozonac”

Sweet Potato / Butterscotch / Cranberry

110g | Alergeni: Lactate, Gluten, Ouă | Dairy, Gluten, Eggs

Our Sommelier recommends:

Taittinger, Brut Reserve, 150ml 90 lei

Antricot de Vită Creekstone 330 lei

Cartofi Copti & Prăjiți / Piper Verde / Salată din Grădina lui Tavi

Creek Stone Farm Beef Rib Eye Steak

Baked & Fried Potatoes / Green Peppercorn / Salad from Tavi's Garden

420g | Alergeni: Gluten, Lactate, Ouă | Gluten, Dairy, Eggs

Our Sommelier recommends:

Davino, Domaine Ceptura Rouge 2018, 150 ml 66 lei

Papanasi 60 lei

Înghețată de Smântână / Fructe de Pădure / Lichior Grand Marnier

Romanian Doughnut Papanasi

Sour Cream Ice Cream / Forest Berries / Grand Marnier Liqueur

120g | Alergeni: Lapte, Ouă, Gluten, Fructe cu Coajă | Milk, Eggs, Gluten, Nuts

Our Sommelier recommends:

Flori de Gheață, Tohani, 75 ml 40 lei

STARTERS

Salată de Sfeclă Roșie Coaptă cu Brânză de Capră (V) 75 lei

Vinaigrette de Nuci / Brânză de Capră / Granola de Ovăz / Rucola

Roasted Beetroot Salad with Goat Cheese (V)

Walnut Vinaigrette / Goat Cheese / Oat Granola / Arugula

120g | Alergeni: Alune, Lactate | Nuts, Dairy

Păstrăv Somonat BBQ 80 lei

Castravete / Lămâie / Măr Verde / Caviar de Păstrăv

BBQ Salmon Trout

Cucumber / Lemon / Green Apple / Trout Caviar

120g | Alergeni: Pește, Fructe cu Coajă | Fish, Nuts

Tartar de Biban de Mare 85 lei

Avocado / Cătină / Ceapă Roșie Murată / Vanilie

Seabass Tartar

Avocado / Sea Buckthorn / Pickled Red Onion / Vanilla

120g | Alergeni: Pește | Fish

Rillettes de Porc Mangalița 95 lei

Brioșă / Murături / Chutney de Ceapă

Mangalitsa Pork Rillettes

Brioche / Pickles / Onion Chutney

120g | Alergeni: Muștar, Lactate, Gluten, Ouă | Mustard, Dairy, Gluten, Eggs

Degustare de Trufe Negre Românești (V) 110 lei

Fritter / Cappuccino / Brânză la Grătar

Romanian Black Truffle Tasting (V)

Fritter / Cappuccino / Grilled Cheese

120g | Alergeni: Lactate, Gluten | Dairy, Gluten

Main Courses

Legume Nicoise (V)

Quinoa / Măsline / Spanac / Roșii Confite / Ou Poșat

85 lei

Vegetable Nicoise (V)

Quinoa / Olives / Spinach / Tomato Confit / Poached Egg

150g | Alergeni: Ouă | Eggs

Adăugați Somon Afumat
Add Smoked Salmon

50 lei

“Risotto” Fregola cu Ciuperci de Pădure (V)

Paste Fregola / Ciuperci de Pădure / Andive / Camembert Local

85 lei

Fregola “Risotto” with Forest Mushrooms (V)

Fregola Pasta / Forest Mushrooms / Endive / Local Camembert

150g | Alergeni: Gluten, Lactate | Gluten, Dairy

Creveți Tiger cu Spumă de Mămăligă

Spumă de Mămăligă / Vadouvan / Bisque de Creveți

140 lei

Tiger Prawns with Polenta Foam

Polenta Foam / Vadouvan / Prawn Bisque

160g | Alergeni: Crustacee, Lactate | Shellfish, Dairy

Adăugați Danube Caviar 5gr
Add Danube Caviar 5gr

45 lei

Coaste de Vită Creekstone Farm

Musaca / Sos din Vin Fetească Neagră

175 lei

Creekstone Farm Braised Beef Short Rib

Moussaka / Red Wine Fetească Neagră Jus

160g | Alergeni: Sulfiți, Gluten, Țelină | Sulphites, Gluten, Celery

Ceafă de Mangalița cu Cremă de Varză

180 lei

Varză / Cartofi / Ceapă / Muștar

Magalitza Pork with Creamy Cabbage

Creamy Cabbage / Potato / Onion / Mustard

160g | Alergeni: Lactate, Muștar, Gluten | Dairy, Mustard, Gluten

Vrăbioară de Miel cu Crochetă de Gulaș

190 lei

Crochetă de Gulaș / Ardei Dulce & Acrișor / Iaurt

Lamb Loin with Goulash Croquette

Goulash Croquette / Sweet & Sour Peppers / Yogurt

150g | Alergeni: Gluten, Lactate | Gluten, Dairy

File de Limbă de Mare cu Cremă de Midii de Mare Neagră

250 lei

Supă Cremă de Midii de Marea Neagră / Curry Thai / Morcov

Sole Fillet with Black Sea Mussel Chowder

Black Sea Mussel Chowder / Thai Curry / Carrot

150g | Alergeni: Pește, Crustacee, Lactate, Țelină | Fish, Shellfish, Dairy, Celery



Desserts

Plăcintă de Mere cu Sorbet de Dovleac 50 lei

Sorbet de Dovleac / Beza / Scorțișoară

Apple Pie with Pumpkin Sorbet

Pumpkin Sorbet / Meringue / Cinnamon

120g | Alergeni: Lactate, Gluten, Oua, Fructe cu Coaja | Dairy, Gluten, Eggs, Nuts

Ganache de Ciocolată Neagră 72% 60 lei

Cafea / Lichior Baileys / Nuci

Dark Chocolate Ganache 72%

Coffee / Baileys Liqueur / Walnuts

120g | Alergeni: Lactate, Ouă | Dairy, Eggs

Selecție de Brânzeturi Românești Premium 65 lei

Miere cu Trufe / Paine

Premium Romanian Cheese Selection

Truffle Honey / Bread

120g | Alergeni: Lactate, Gluten | Dairy, Gluten

Couvert-ul (pâine și unt) nu este inclus și va fi taxat cu 22 lei/persoană, TVA inclus.

Please note couvert (bread and butter) is not included and a tax of 22 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

