Essence

– GUST PUR – ECHILIBRU –
SIMPLITATE CU INTENȚIE –

GUSTĂRI

Pâine Coaptă în Casă
Mămăligă cu Hamsie
Conopidă Coaptă cu Caviar Sevruga
Brioșă cu Maioneză cu Trufe / Salam
de Mangalita / Murături

"Ton" Vegan
Sfeclă Roșie Marinată / Fenicul / Prune / Alge de Mare

Grădina Cișmigiu
Tartar din Doradă Sălbatică / Trandafir /
Mere de Iarnă / Hrean / Caviar Sevruga

File de Calcan
Trufe din Transilvania / Ragu din Ciuperci
de Sezon / Fulgi de Pește Afumat

Piept de Rață Glazurat cu Miere și Piper
Mousseline de Conopidă / Pere / Ceapă
Roșie Marinată / Spumă de Cidru

Snowball
Mousse din Brânză Proaspătă / Mandarină
/ Grapefruit / Ghimbir / Cocos

– PURE TASTE –BALANCE –
SIMPLICITY WITH INTENTION –

SNACKS

Freshly Baked Bread
Polenta with Marinated Anchovy
Roasted Cauliflower with Sevruga Caviar
Brioche with Truffle Mayonnaise /
Mangalitsa Pork Salami / Pickles

Vegan "Tuna"
Marinated Beetroot / Fennel / Plums / Seaweed

Cismigiu Garden
Wild Dorade Tartar / Rose / Winter Apple
/ Horseradish / Sevruga Caviar

Turbot Fillet
Transylvanian Black Truffle / Seasonal
Mushrooms Ragu / Smoked Bonito Flakes

Honey & Pepper-Glazed Duck Breast
Cauliflower Mousseline / Pear / Marinated
Red Onion / Cider Foam

Snowball
Fresh Cheese Mousse / Mandarin /
Grapefruit / Ginger / Coconut

550 lei / Pers

Wine Pairing (optional) 370 lei / Pers

Adaugă o Selecție Rafinată de Brânzeturi Românești Artizanale +40 lei
Chutney / Miere / Pâine

Disponibil pentru comandă între orele 18:00–21:00.
Meniul se poate comanda exclusiv pentru întreaga masă

Add a Refined Selection of Artisanal Romanian Cheeses +40 lei
Chutney / Honey / Bread

Available for ordering between 18:00 and 21:00.
The menu may be ordered exclusively for the entire table.

RELAIS & CHATEAUX

Reflexion

– STRATURI DE SENS – CONTEMPLARE ȘI PROFUNZIME GUSTATIVĂ –

GUSTĂRI

Pâine Coaptă în Casă
Mămăligă cu Hamsie
Conopidă Coaptă cu Caviar Sevruga
Brioșă cu Maioneză cu Trufe / Salam de Mangalita / Murături

"Ton" Vegan
Sfeclă Roșie Marinată / Fenicul / Prune / Alge de Mare

Midii din Marea Neagră & Dovleac Hokkaido din Muntenia
Pesto de Dovleac / Broccolini / Caviar din Păstrăv

Grădina Cișmigiu
Tartar din Doradă Sălbatică / Trandafir / Mere de Iarnă / Hrean / Caviar Sevruga

File de Calcan
Trufe din Transilvania / Ragu din Ciuperci de Sezon / Fulgi de Pește Afumat

Piept de Rață Glazurat cu Miere și Piper
Mousseline de Conopidă / Pere / Ceapă Roșie Marinată / Spumă de Cidru

Wagyu a la Cluj
Vrabioară de Vită Wagyu / Varză Albă / Orez / Smântână / Jus de Vită

Snowball
Mousse din Brânză Proaspătă / Mandarină / Grapefruit / Ghimbir / Cocos

– MEANINGFUL – CONTEMPORARY EVOLUTION –

SNACKS

Freshly Baked Bread
Polenta with Marinated Anchovy
Roasted Cauliflower with Sevruga Caviar
Brioche with Truffle Mayonnaise / Mangalitsa Pork Salami / Pickles

Vegan "Tuna"
Marinated Beetroot / Fennel / Plums / Seaweed

Black Sea Mussels & Hokkaido Pumpkin from Muntenia
Pumpkin Pesto / Broccolini / Trout Caviar

Cismigiu Garden
Wild Dorade Tartar / Rose / Winter Apple / Horseradish / Sevruga Caviar

Turbot Fillet
Transylvanian Black Truffle / Seasonal Mushrooms Ragu / Smoked Bonito Flakes

Honey & Pepper-Glazed Duck Breast
Cauliflower Mousseline / Pear / Marinated Red Onion / Cider Foam

Wagyu a la Cluj
Wagyu Striploin / White Cabbage / Rice / Sour Cream / Beef Jus

Snowball
Fresh Cheese Mousse / Mandarin / Grapefruit / Ginger / Coconut

750 lei / Pers

Wine Pairing (optional) 490 lei / Pers

Adaugă o Selecție Rafinată de Brânzeturi Românești Artizanale +40 lei
Chutney / Miere / Pâine

Add a Refined Selection of Artisanal Romanian Cheeses +40 lei
Chutney / Honey / Bread

Disponibil pentru comandă între orele 18:00–21:00.
Meniul se poate comanda exclusiv pentru întreaga masă

Available for ordering between 18:00 and 21:00.
The menu may be ordered exclusively for the entire table.

RELAIS & CHATEAUX

Nature

– CONȘTIENT – SUSTENABIL –

Un meniu vegetarian construit în armonie cu natura: local, sezonier și responsabil. Fiecare preparat reflectă angajamentul nostru pentru gastronomie sustenabilă.

GUSTĂRI

Pâine Coaptă în Casă
Conopida Coaptă cu Alune de Pădure
Mămăligă cu Ridichi de Iarna și Crema de Brânză
Brioșă cu Ciuperci de Sezon și Trufe

"Ton" Vegan
Sfeclă Roșie Marinată / Fenicul / Prune / Alge de Mare

Dovleac Hokkaido din Muntenia la Gratar
Pesto de Dovleac / Broccolini / Semințe de Muștar Murat / Mizuna

Varză Confiată
Arpacaș / Bulion de Roșii / Ierburi Aromate

Ravioli cu Dovleac Făcuți în Casă
Texturi de Dovleac / Castane / Urda Românească

Mousse de Ciocolată Vegan
Crumble de Ovăz și Migdale / Fructe de Pădure

– CONSCIOUS – SUSTAINABLE –

A vegetarian menu crafted in harmony with nature: local, seasonal and responsible. Each dish reflects our commitment to sustainable gastronomy.

SNACKS

Freshly Baked Bread
Roasted Cauliflower with Hazelnuts
Polenta with Winter Radishes and Cream Cheese
Brioche with Seasonal Mushrooms and Truffles

Vegan "Tuna"
Marinated Beetroot / Fennel / Plums / Seaweed

Grilled Hokkaido Pumpkin from Muntenia
Pumpkin Pesto / Broccolini / Pickled Mustard Seeds / Mizuna

Confit White Cabbage
Barley / Tomato Reduction / Herb Bouquet

Homemade Pumpkin Ravioli
Pumpkin Textures / Chestnuts / Romanian Fresh Cheese

Vegan Chocolate Mousse
Oat & Almond Crumble / Forest Fruits

480 lei / Pers

Wine Pairing (optional) 370 lei / Pers

Adaugă o Selecție Rafinată de Brânzeturi Românești Artizanale +40 lei
Chutney / Miere / Pâine

Disponibil pentru comandă între orele 18:00–21:00.
Meniul se poate comanda exclusiv pentru întreaga masă

Add a Refined Selection of Artisanal Romanian Cheeses +40 lei
Chutney / Honey / Bread

Available for ordering between 18:00 and 21:00.
The menu may be ordered exclusively for the entire table.

RELAIS & CHATEAUX