

Essence

– GUST PUR – ECHILIBRU –
SIMPLITATE CU INTENȚIE –

– PURE TASTE –BALANCE –
SIMPLICITY WITH INTENTION –

GUSTARI

Pâine Coaptă în Casă
Placintă cu Păstrav Somonat & Hrean
Ou cu Caviar Sevruga & Sparanghel
Wagyu, Praz & Migdale

Morcovi de Primăvară, Telemea
din Dumbrăveni & Vadouvan

„Grădina de Primăvară”, Yellowtail, Mazăre,
Caviar Sevruga & Granité de Castravete

Doradă Sălbatică din Marea Egee,
Usturoi Verde, Dovlecel & Lămâie

Miel Suffolk din Carpați, Sparanghel,
Zbârciogi & Coacăze Roșii

Ganache de Ciocolată Neagră,
Cireșe, Păpădie & Migdale

SNACKS

Freshly Baked Bread
Salmon Trout Tartlet & Horseradish
Egg, Sevruga Caviar & Asparagus
Wagyu, Leeks & Almonds

Spring Carrots, Telemea from
Dumbrăveni & Vadouvan

“Spring Garden”, Yellowtail, Peas,
Sevruga Caviar & Cucumber Granité

Aegean Wild Dorade, Green
Garlic, Zucchini & Lemon

Carpathian Suffolk Lamb, Asparagus,
Morels & Red Currants

Dark Chocolate Ganache, Cherry,
Dandelion & Almond

550 lei / Pers

Wine Pairing (optional) 370 lei / Pers

Adaugă o Selecție Rafinată de Brânzeturi
Artizanale Românești, Fructe de
Pădure & Miere +40 lei / persoană

Add a selection of Artisanal Romanian
Cheeses, Forest Fruits & Honey
+40 lei / person

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.

Reflexion

– STRATURI DE SENS – CONTEMPLARE
ȘI PROFUNZIME GUSTATIVĂ –

– MEANINGFUL – CONTEMPORARY
EVOLUTION –

GUSTARI

Pâine Coaptă în Casă
Plăcintă cu Păstrav Somonat & Hrean
Ou cu Caviar Sevruga & Sparanghel
Wagyu, Praz & Migdale

Velouté de Mazăre de Primăvară
& Păstrăv Afumat în Casă

Morcovi de Primăvară, Telemea
din Dumbrăveni & Vadouvan

„Grădina de Primăvară”, Yellowtail, Mazăre,
Caviar Sevruga & Granité de Castravete

Doradă Sălbatică din Marea Egee,
Usturoi Verde, Dovlecel & Lămâie

Pui de Curte, Anghinare, Mazăre de
Primăvară & Velouté de Ierburi

Miel Suffolk din Carpați, Sparanghel,
Zbârciogi & Coacăze Roșii

Căpșuni, Iaurt, Ciocolată
Valrhona & Flori de Soc

SNACKS

Freshly Baked Bread
Salmon Trout Tartlet & Horseradish
Egg, Sevruga Caviar & Asparagus
Wagyu, Leeks & Almonds

Spring Pea Velouté & House-
Smoked Salmon Trout

Spring Carrots, Telemea from
Dumbrăveni & Vadouvan

“Spring Garden”, Yellowtail, Peas,
Sevruga Caviar & Cucumber Granité

Aegean Wild Dorade, Green
Garlic, Zucchini & Lemon

Free-Range Chicken, Artichoke,
Spring Peas & Herb Velouté

Carpathian Suffolk Lamb, Asparagus,
Morels & Red Currants

Strawberries, Yogurt, Valrhona
Chocolate & Elderflower

750 lei / Pers

Wine Pairing (optional) 490 lei / Pers

Adaugă o Selecție Rafinată de Brânzeturi
Artizanale Românești, Fructe de
Pădure & Miere +40 lei / persoană

Add a selection of Artisanal Romanian
Cheeses, Forest Fruits & Honey
+40 lei / person

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.