

FILOSOFIA NOASTRĂ L'Atelier Relais & Châteaux

Bucătăria L'Atelier este definită de respectul pentru ingredient și pentru identitatea acestui pământ. Lucrăm cu resurse locale, în acord cu sezonabilitatea, și acordăm o atenție deosebită clarității gustului, preciziei tehnice și echilibrului.

Meniul își are rădăcinile în terroir-ul românesc – Carpați, Dunăre și Câmpii – unite de un spirit carpatin comun. Ancorată în această identitate, bucătăria rămâne deschisă ingredientelor internaționale de excepție, utilizate atunci când aduc o expresie mai pură și mai exactă a gustului.

În farfurie, căutăm o legătură coerentă între caracterul local și o abordare contemporană, într-o bucătărie atentă la natură, sezon și rigoare. Experiența este completată de o selecție de vinuri curatoriată de Sommelierul și Assistant F&B Manager Luca Aurelian, alături de cocktailuri create de echipa de bar.

Head Chef Flaviu Mureșan & Echipa L'Atelier

OUR PHILOSOPHY L'Atelier Relais & Châteaux

At L'Atelier, the cuisine is defined by respect for the ingredient and for the identity of the land. We work with local resources, guided by seasonality, with a strong focus on clarity of flavor, technical precision, and balance.

The menu is rooted in the Romanian terroir – the Carpathians, the Danube, and the Plains – united by a shared Carpathian spirit. Anchored in this identity, the cuisine remains open to exceptional international ingredients when they contribute to a purer, more precise expression of taste.

On the plate, we seek a coherent dialogue between local character and a contemporary approach, in a cuisine attentive to nature, seasonality, and rigor. The experience is complemented by a wine selection curated by Sommelier and Assistant F&B Manager Luca Aurelian, alongside cocktails crafted by the bar team.

Head Chef Flaviu Mureșan & Echipa L'Atelier

Welcome

**Brioșă Caldă de Casă & Unt cu
Ierburi de Primăvară (V)** 25 lei

120g | Alg: Lactate, Gluten

**Warm House Brioche &
Spring Herb Butter (V)**

120g | Alg: Dairy, Gluten

Appetizers

**Morcovi de Primăvară, Telemea din
Dumbrăveni & Vadouvan (V)** 65 lei

140g | Alg: Lactate, Gluten

**Spring Carrots, Telemea from
Dumbrăveni & Vadouvan (V)**

140g | Alg: Dairy, Gluten

**Velouté de Mazăre de Primăvară &
Păstrăv Somonat Afumat în Casă** 95 lei

*Opțiune vegetariană disponibilă
160g | Alg: Lactate, Pește, Nuci

**Spring Pea Velouté & House-
Smoked Salmon Trout**

*Vegetarian option available
160g | Alg: Dairy, Fish, Nuts

**Tartar de Vită Charolais din Vrancea,
Ou Confit & Verdețuri de Primăvară** 120 lei

130g | Alg: Ouă, Lactate, Gluten

**Vrancea Charolais Beef Tartare,
Confit Egg & Spring Greens**

130g | Alg: Egg, Dairy, Gluten

**„Grădina de Primăvară”,
Yellowtail, Mazăre, Caviar Sevruga
& Granité de Castravete** 130 lei

120g | Alg: Pește

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

120g | Alg: Fish

**Creveți Sălbatici Mediteraneeni,
Cartofi Noi, Bisque & Mărar** 150 lei

140g | Alg: Dairy, Sulfiți, Crustacee

**Mediterranean Wild Shrimp,
New Potatoes, Bisque & Dill**

140g | Alg: Dairy, Sulfites, Shellfish

**Caviar Românesc Sevruga 30gr,
Langoși Calde & Smântână** 350 lei

100g | Alg: Lactate, Gluten, Ouă, Pește

**Romanian Sevruga Caviar 30gr,
Warm Doughnuts & Sour Cream**

100g | Alg: Dairy, Gluten, Egg, Fish

Main Courses

Orez cu Șofran din Bărăgan, Legume de Primăvară & Emulsie de Urzici (V)

95 lei

160g | Alg: Nuci

Ravioli de Casă cu Praz, Midii din Marea Neagră & Leurdă

120 lei

*Opțiune vegetariană disponibilă

160g | Alg: Gluten, Lactate, Ouă, Crustacee

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

140 lei

150g | Alg: Lactate, Gluten

Miel Suffolk din Carpați, Sparanghel, Zbârciogi & Coacăze Roșii

190 lei

160g | Alg: Lactate, Sulfiți

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

200 lei

150g | Alg: Lactate, Pește, Sulfiți

Bărăgan Saffron Rice, Spring Vegetables & Nettle Emulsion (V)

160g | Alg: Nuts

Handmade Leek Ravioli, Black Sea Mussels & Wild Garlic

*Vegetarian option available

160g | Alg: Gluten, Dairy, Egg, Shellfish

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

150g | Alg: Dairy, Gluten

Carpathian Suffolk Lamb, Asparagus, Morels & Red Currants

160g | Alg: Dairy, Sulfites

Aegean Wild Dorade, Green Garlic, Zucchini & Lemon

150g | Alg: Dairy, Fish, Sulfites

Focul Carpatin / Carpathian Fire

L'ATELIER HIBACHI GRILL

O secțiune dedicată focului ca element esențial al gastronomiei. Simplitatea vetrei carpatine reinterpretată prin precizia hibachi-ului, unde căldura directă și ingredientele atent alese definesc fiecare preparat.

Fire as a fundamental culinary element, reimaged through the precision of the hibachi grill. Direct heat, clean flavors, and carefully sourced ingredients define each preparation.

Păstrăv Somonat de Munte 200g 120 lei

Mountain Salmon Trout 200g

**Tomahawk de Porc Mangalitsa
din Carpați 300g** 165 lei

**Carpathian Mangalitsa
Pork Tomahawk 300g**

Caracatiță Mediteraneană 200g 250 lei

Mediterranean Octopus 200g

**Antricot de Vită Charolais
din Vrancea 300g** 290 lei

Vrancea Charolais Beef Ribeye 300g

**Antricot de Vită Charolais din Vrancea,
pentru Două Persoane 800g** 500 lei

**Vrancea Charolais Beef Ribeye
for Two 800g**

Sosuri 15 lei

Sauces

Jus de Piper Verde
Emulsie de Unt cu Lămâie
Sos de Ierburi de Primăvară
50g | Alg: Sulfiți, Lactate

Green Peppercorn Jus
Lemon Butter Emulsion
Spring Herb Sauce
50g | Alg: Sulfites, Dairy

Garnituri la Grill 35 lei

Grill Sides

Salată Verde de Sezon
Cartofi Prăjiți Tăiați în Casă
Cartofi Copti cu Rozmarin
Sparanghel & Migdale Prăjite
Legume de Primăvară la Grătar
120g | Alg: Lactate, Ouă, Muștar

Seasonal Green Salad
House-Cut Fries
Roasted Potatoes with Rosemary
Asparagus & Toasted Almonds
Grilled Spring Vegetables
120g | Alg: Dairy, Egg, Mustard

Desserts

**Vegan Ganache de Ciocolată Neagră,
Cireșe, Păpădie & Migdale**

60 lei

140g | Alg: Gluten

**Cheesecake „Pască” Carpatină,
Rubarbă & Stafide**

60 lei

140g | Alg: Lactate, Ouă, Gluten

**Cășuni, Iaurt, Ciocolată
Valrhona & Flori de Soc**

60 lei

140g | Alg: Lactate, Ouă, Gluten

**Selecție de Brânzeturi Artizanale
Românești, Fructe de Pădure & Miere**

70 lei

120g | Alg: Lactate, Gluten

**Vegan Dark Chocolate Ganache,
Cherry, Dandelion & Almond**

140g | Alg: Gluten

**Carpathian “Pască” Cheesecake,
Rhubarb & Raisins**

140g | Alg: Dairy, Eggs, Gluten

**Strawberries, Yogurt, Valrhona
Chocolate & Elderflower**

140g | Alg: Dairy, Eggs, Gluten

**Selection of Artisanal Romanian
Cheeses, Forest Fruits & Honey**

120g | Alg: Dairy, Gluten