



## **BUFFET LUNCH**

### **MENIU 1**

#### **APERITIV - 300 g**

*Vitello tonnato*

*Porchetta - ruladă de porc cu condimente; se servește rece*

*Roșii umplute cu crema de ton*

*Caponata de legume*

#### **FEL PRINCIPAL - 75 g/75g/150g/50 g**

*Cotlet de porc cu sos de vin roșu*

*Somon cu sos de lime*

*Cartofi cu ierburi aromate*

*Salată de crudități*

#### **DESERT – 100g**

*Miniprăjituri asortate*

***Pret de la 16 Euro/persoană (TVA inclus)***

***!! Numar min. participanti 20***

## **BUFFET LUNCH**

### **MENIU 2**

#### **APERITIV**

*Carpaccio de vită cu rucola și parmezan*

*Galantină de pui în mozaic*

*Legume cu sos dulce acrișor*

*Porchetta - ruladă de porc cu condimente; se servește rece*

#### **BUFET CALD**

*Lasagna cu sos Bolognese*

*Cubulețe de carne de porc în sos de vin "Barolo"*

*Pui cu sos suprem și ciuperci porcini*

#### **GARNITURI**

*Varză albă dulce cu bacon crocant și chimen*

*Cartofi la cuptor cu rozmarin*

***Pret de la 16 Euro/persoană (TVA inclus)***

***!! Numar min. participanti 20***



## **BUFFET LUNCH / LUNCH BUSINESS**

### **MENIU 3**

#### **APERITIV- 300g**

*Carpaccio de vită cu rucoala și fulgi de parmezan  
Porchetta - ruladă de porc cu condimente; se servește rece  
Roșii umplute cu crema de ton  
Bucchet de legume în salsa*

#### **FEL PRINCIPAL - 75 g/75g/150g/ 50g**

*Cotlet de porc și supreme de pui cu sos fondant de branza  
Cartofi cu ierburi  
Salată de crudități*

#### **DESERT – 100G**

*Miniprăjituri asortate*

**Pret de la 16 Euro/persoană (TVA inclus)**

**BUFFET LUNCH - !! Numar min. participanti 20**

**LUNCH BUSINESS - !! Numar min. participanti nespecificat**

## **BUFFET LUNCH**

### **MENIU 4**

#### **APERITIV – 300 g**

*Roast Beef cu roșii ,măsline picante și rucoala  
Porchetta - rulada de porc cu condimente; se servește rece  
Roșii umplute cu crema de ton  
Caponata de legume*

#### **FEL PRINCIPAL - 75 g/75g/150g/ 50g**

*File mignon de vită și ciuperci  
Somon cu sos de lime  
Cartofi cu ierburi aromate  
Salată de crudități*

#### **DESERT – 100G**

*Miniprăjituri asortate*

**Pret de la 16 Euro/persoană (TVA inclus)**

**BUFFET LUNCH - !! Numar min. participanti 20**



## **LUNCH BUSINESS**

### **MENIU 5**

#### **APERITIV – 300g**

Carpaccio de vită cu rucola și petale de parmezan  
Canapés cu vitello tonnato  
Barcuță de țelină apio cu mousse de brânză și hrean  
Quiche Lorraine cu legume  
Roșii umplute cu pastă de ton  
Rulada Speck cu cremă de gorgonzola și rucola  
Buchet de crudități

#### **FEL PRINCIPAL - 350g**

Cotlet de porc și supreme de pui cu fondue de brânzeturi  
Cartofi cu ierburi  
Salată de crudități de sezon

#### **DESERT - 120g**

Miniprajituri asortate sau tort

**Pret de la 35 Euro/persoană (TVA inclus)**

**LUNCH BUSINESS - !! Numar min. Participanti 15**

## **LUNCH BUSINESS**

### **MENIU 6**

#### **APERITIV CU SERVIRE INDIVIDUALA - 300g**

Carpaccio de vită cu rucola și petale de parmezan  
Bărcuță de țelină apio cu mousse de brânză și hrean  
Quiche Lorraine cu legume  
Vol-au-vent cu creveți în sweet chilli sos  
Roșii umplute cu crema de ton  
Ruladă Speck cu cremă de gorgonzola și rucola  
Buchet de crudități în sos

#### **FEL PRINCIPAL CU SERVIRE INDIVIDUALA - 400g**

Turnedo de vita cu cremă de piper verde  
Legume la cuptor  
Cartofi cu rozmarin

#### **DESERT - 120g**

Miniprajituri asortate sau tort

**Pret de la 38 Euro/persoană (TVA inclus)**

**LUNCH BUSINESS - !! Numar min. Participanti 15**



**LUNCH BUSINESS**

**MENIU 7**

**APERITIV CU SERVIRE INDIVIDUALA - 300g**

Canapés cu vitello tonnato  
Barcuță de țelină apio cu mousse de brânză și hrean  
Mini tartar de somon în mozaic  
Quiche Lorraine cu legume  
Roșii umplute cu crema de ton  
Rulada Speck cu cremă de gorgonzola și rucola  
Buchet de crudități

**FEL PRINCIPAL CU SERVIRE INDIVIDUALA - 430g**

Trilogie de carne ( porc, vită, curcan ) aromatizate cu trei mirodenii, sos de vin  
Legume la cuptor  
Cartofi cu rozmarin

**DESERYT - 120g**

Miniprăjituri asortate sau tort

**Pret de la 38 Euro/persoană (TVA inclus)**

**LUNCH BUSINESS - !! Numar min. Participanti 25**



## **BUFFET DINNER**

### **MENIU BASIC 1**

#### **ANTREURI**

*Carpaccio de vită cu sos de trufe și parmezan*  
*Galantină de pui în mozaic*  
*Legume cu sos dulce acrișor*  
*Ciuperci caramelizate cu arome*  
*Roast Beef cu sos de muștar*

***Porchetta*** - ruladă de porc cu condimente; se servește rece

#### **BUFET CALD**

*Lasagna cu sos Bolognese*  
*Cannelloni cu spanac și brânză ricotta*  
*Cubulețe din carne de porc cu sos de vin "Barolo"*  
*Pui cu sos suprem și ciuperci porcini*

#### **GARNITURI**

*Paste cu broccoli "alla pugliese"*  
*Legume de sezon cu sos de otet balsamic*  
*Varză albă dulce cu bacon crocant și chimen*

#### **DESERT**

*Miniprăjituri asortate - 100g*

***Pret de la 21 Euro/persoană (TVA inclus)***

**!! Numar min. participanti 100**



## **BUFFET DINNER**

### **MENIU BASIC 2**

#### **BUFET RECE**

*Carpaccio de vită cu sos de trufe și parmezan*  
*Carpaccio de somon cu sos provensal*  
*Caponata de legume cu sos dulce acrișor*  
*Salate de fructe de mare și crudități*  
*Salată de creveți cu mere verzi*  
*Roast Beef rece cu sos de muștar*  
*Friptură rece de vițel cu roșii cherry, parmezan și măslin picante*  
*Vițel în sos de ton*

#### **BUFET CALD**

*Lasagna cu sos Bolognese*  
*Tortellini au gratin cu cremă de gorgonzola*  
*Stufat de porc și mere Renette*  
*Stufat de vițel cu legume*  
*Suprem de pui cu lămâi verzi și ghimbir*  
*Somon în sos de portocale*

#### **GARNITURI**

*Legume de sezon cu ulei de măslin și sare afumată cu boia de ardei*  
*Cartofi copti cu rozamarin și mirodeni*  
*Legume la grătar cu sos de mentă*  
*Crudități de sezon*

#### **DESERT**

*Miniprăjituri asortate*  
**Pret de la 27 Euro/persoană (TVA inclus)**  
**!! Numar min. participanti 200**



## **DINNER BUSINESS**

### **MENIU 3**

#### **APERITIV CU SERVIRE INDIVIDUALA - 300g**

*Carpaccio de vită cu rucoala și petale de parmezan  
Canapés cu vitello tonnato  
Barcuță de țelină apio cu mousse de brânză și hrean  
Quiche Lorraine cu legume  
Roșii umplute cu crema de ton  
Rulada Speck cu cremă de gorgonzola și rucoala  
Buchet de crudități*

#### **PESTE - 300g**

*File de dorada, cartofi, măslinae negre și verzi la cuptor*

#### **FEL PRINCIPAL CU SERVIRE INDIVIDUALA - 450g**

*Cotlet de porc  
Supreme de pui cu fondue de brânzeturi  
Cartofi cu ierburi fine  
Salată de crudități de sezon*

#### **DESERT - 120g**

*Miniprajituri asortate sau Tort*

***Pret de la 45 Euro/persoană (TVA inclus)***

**DINNER BUSINESS - !! Numar min. participanti 20**



## **DINNER BUSINESS**

### **MENIU 4**

#### **APERITIV - 300g**

*Carpaccio de vită cu rucola și petale de parmezan  
Barcuță de țelină apio cu mousse de brânză și hrean  
Salată de caracatiță, pe pat de fasole verde și cartofi în tulip transparent  
Quiche Lorraine cu legume  
Roșii umplute cu crema de ton  
Rulada Speck cu cremă de gorgonzola și rucola  
Buchet de crudități*

#### **PESTE - 300g**

*File de dorada , cartofi , măslinae negre și verzi, la cuptor*

#### **FEL PRINCIPAL - 430g**

*Trilogia de carne ( porc, vită, curcan ) cu trei mirodenii, sos de vin  
Legume la cuptor  
Cartofi cu rozamarin*

#### **DESERT - 120g**

*Miniprajituri asortate sau Tort*

***Pret de la 47 Euro/persoană (TVA inclus)***

**DINNER BUSINESS - !! Numar min. participanti 30**





## **DINNER BUSINESS**

### **MENIU 5**

#### **APERITIV - 300g**

*Canapés cu vitello tonnato  
Barcuță de țelină Apio cu mousse de brânză și hrean  
Minitartar de somon în mozaic  
Quiche Lorraine cu legume  
Roșii umplute cu cremă de ton  
Ruladă Speck cu cremă de gorgonzola și rucola  
Buket de crudități în sos*

#### **PESTE -350g**

*File de somon în sos de piersici și coriandru cu legume dulce – acrișor*

#### **FEL PRINCIPAL - 400g**

*Turnedo de vită cu sos de piper verde  
Legume la cuptor  
Cartofi cu rozmarin*

#### **DESERT - 120g**

*Miniprăjituri asortate sau Tort*

***Pret de la 49 Euro/persoană (TVA inclus)***

**DINNER BUSINESS - !! Numar min. participanti 15**



## **GALA BUFFET AND SITTING**

### **MENIU BASIC**

#### **BUFET RECE CARNE**

*Carpaccio de vițel cu rucola și fulgi de parmezan*  
*Roast Beef și măslina picante*  
*Vitello tonnato*  
*Porchetta cu rucola și cremă de brânză*  
*Quiche Lorraine cu legume*  
*Salată cu orez*  
*Salată cu paste*

#### **BUFET RECE LEGUME**

*Roșii și mozzarella*  
*Salată de cartofi și nuci cu ulei de rozmarin*  
*Caponata de legume cu busuioc*  
*Cipollotti în sos dulce - acrișor*  
*Legume asortate la grătar și marinate cu capere și ulei de măsline extravirgin*  
*Țelină cu mousse de brânză și hrean*  
*Roșii umplute cu crema de ton*

#### **BUFET CALD**

*Lasagna cu legume*  
*Lasagna cu sos bolognese*

#### **PRIMUL SERVICIU (servire individuală) - 200/150 g**

*File de somon cu sos de șofran și coriandru cu legume crocante și sos dulce – acrișor*

#### **AL DOILEA SERVICIU (servire individuală) - 220/150/50 g**

*Trilogie de carne ( porc, vită, curcan - gătită fiecare cu mirodenii diferite)*  
*cu sos de piper verde, legume la cuptor și cartofi cu rozmarin*

***Pret de la 45 Euro/persoană (TVA inclus)***

**GALA BUFFER & SITTING - !! Numar min. participanti 100**



## **GALA BUFFET AND SITTING**

### **MENIU GOLD**

#### **BUFET RECE CARNE, PESTE SI FRUCTE DE MARE**

*Carpaccio cu rucola și fulgi de parmezan*

*Roast Beef și măsline picante*

*Vitello Tonnato*

*Salată de fructe de mare și crudități*

*Salată de caracatiță, cartofi și fasole verde*

*Gamberetti cu sos dulce de chilli*

*Scoici "Napoletane"*

*Mozaic de somon tartar*

*Carpaccio de somon cu ienupar*

*Quiche Lorraine cu legume*

*Salată de orez*

*Salată de paste*

#### **BUFET RECE DE LEGUME SI SALATE**

*Rosii cherry și mozzarella*

*Salată de cartofi și nuci cu ulei de rozmarin*

*Caponata cu busuioc*

*Cipollotti în sos dulce acrișor*

*Selecție de legume la grătar și marinate cu capere și măsline de Gaeta*

*Țelină cu mousse de brânză și hrean*

*Roșii umplute cu crema de ton*

#### **BUFET CALD**

*Scoici gratinate cu ierburi aromate*

*Lasagna cu legume*

*Lasagna cu sos bolognese*

*"Parmigiana" de vinete la cuptor*

#### **PRIMUL SERVICIU (servire individuală) - 200/150 g**

*File de somon cu sos de șofran și coriandru cu legume crocante, dulce – acrișor*

#### **AL DOILEA SERVICIU (servire individuală) - 220/150/50 g**

*Trilogie de carne ( porc, vită, curcan - gătită fiecare cu mirodenii diferite )*

*cu sos de piper verde, legume la cuptor și cartofi cu rozmarin*

**Pret de la 54 Euro/persoană (TVA inclus)**

**GALA BUFFET & SITTING - !! Numar min. participanti 130**



## **GALA BUFFET AND SITTING**

### **MENIU PLATINUM**

#### **BUFET RECE CARNE, PESTE SI FRUCTE DE MARE**

*Carpaccio cu rucola și fulgi de parmezan*

*Roast Beef cu măsline picante*

*Vitello tonnato*

*Salată de fructe de mare și crudități*

*Salată de caracatiță cu fasole verde*

*Creveti cu sos dulce cu ardei iute*

*Salata de creveti cu mere verzi*

*Scoici "alla Napoletana"*

*Tartar de somon în mozaic*

*Carpaccio de somon cu ienupar*

*Quiche Lorraine cu legume*

*Salată cu orez*

*Salată cu paste*

#### **BUFET RECE DE LEGUME**

*Rosii cherry și mozzarella*

*Salată de cartofi și nuci cu ulei de rozmarin*

*Caponata de legume cu busuioc*

*Cipollotti în sos dulce - acrișor*

*Selecție de legume la grătar, marinate cu capere și măsline Gaeta*

*Țelină cu mousse de brânză și hrean*

*Roșii umplute cu crema de ton*

#### **BUFET CALD**

*Scoici gratinate cu pâine cu ierburi aromate*

*Lasagna cu legume*

*Lasagna cu sos Bolognese*

*Parmigiana de vinete*

#### **PRIMUL SERVICIU(servire individuală) - 200/150 g**

*File de halibut în crustă cu sos de șofran și coriandru cu legume crocante , dulce – acrișor*

#### **AL DOILEA SERVICIU(servire individuală) - 220/150/50 g**

*Turnedo de vită cu sos de piper verde cu legume la cuptor și cartofi cu rozmarin*

***Pret de la 59 Euro/persoană (TVA inclus)***

**GALA BUFFET & SITTING - !! Numar min. participanti 180**



## **MENIU BUFET BARBEQUE**

### **MENIU 1**

#### **BARBEQUE "ȘTIRBEY" - LIVE! – 350g**

Ceafă de porc  
Pulpe dezosate /piept de pui  
Cârnăciori picanți  
Mititei -2 bucăți

#### **GARNITURI - 200 g**

Cartofi la cuptor  
Orez cu legume  
Legume la grătar  
Legume la aburi

#### **SALATE– 150 g**

Salată de varză dulce  
Salată de murături  
Salată de paste  
Salată de orez  
Salată de cartofi

#### **DESERT – 150 g**

Miniprăjituri asortate

**Pret de la 21 Euro/persoană (TVA inclus)**

### **MENIU 2**

#### **BARBEQUE "STIRBEY" - LIVE! – 400 g**

Ceafă de porc marinată - 100g  
Pulpe de pui dezosate - 100g  
Frigărui de pui - 100g  
Cârnați de casă - 100g  
Mititei - 2buc

#### **GARNITURI – 200 g**

Cartofi copti  
Orez basmati

#### **SALATE – 150g**

Salată asortată de vară  
Salată de murături asortată  
Salată de paste  
Salată de orez  
Salată de cartofi

#### **DESERT – 150 g**

Miniprăjituri asortate

**Pret de la 23 Euro/persoană (TVA inclus)**



## **FINGER FOOD**

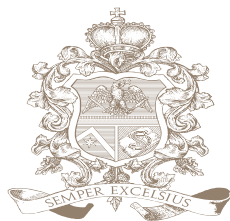
### **MENIU**

*Cozonac cu foie gras și dulceață de coacăze*  
*Ruladă de bresaola, rucola și gorgonzola*  
*Curmale umplute cu cremă de branză și învelite în prosciutto*  
*Canapès cu cremă de brânză și gem de ceapă*  
*Canapès cu sos olandez și sparanghel*  
*Minitartar de somon*  
*Canapès de pâine neagră, brânză cu somon fumè și chivas*  
*Buchet de legume în sos de iaurt*  
*Salată de creveți*  
*Canapès caprese*

***Preț pentru 50 persoane - 200 de buc - de la 10 Euro/persoană ( TVA inclus)***

***Preț pentru 100 persoane - 300 de buc - de la 8 Euro/ persoană ( TVA inclus)***

***Preț pentru 120 persoane - 350 de buc - de la 7 Euro/ persoană ( TVA inclus)***



## MENIURI PENTRU AGENȚII DE TURISM

### BUFET/BUFFET

#### MENIU/MENU 1

##### ANTREURI RECI/COLD STARTERS

Carpaccio de vită cu rucola și parmezan/ *Beef carpaccio with arugula and parmesan*  
Galantină de pui în mozaic/ *Mosaic chicken galantine*  
Legume cu sos dulce acrișor/ *Vegetables with sweet and sour*

**Porchetta (rulada de porc cu condimente)/ *Porchetta (pork roll with spices)***  
*Se servește rece/ It will be served cold*

##### BUFET CALD/HOT BUFFET

Lasagna cu sos bolognese/ *Lasagna with bolognese sauce*  
Cubulețe de carne de porc în sos de vin "Barolo"/ *Small pieces of pork with wine sauce "Barolo"*  
Pui cu sos suprem și ciuperci porcini/ *Chicken with supreme sauce and porcini mushrooms*

##### GARNITURI/SIDE DISHES

Varză albă dulce cu bacon crocant și chimen/ *Sweet cabbage with crispy bacon and caraway*  
Cartofi la cuptor cu rozmarin/ *Baked potatoes with rosemary*

##### BAUTURI/DRINKS

Apă minerală/plată Bucovina 500 ml/ *Still and sparkling mineral water Bucovina 500 ml*

**PREȚ/PRICE: 16 Euro/persoană (TVA INCLUS/VAT INCLUDED)**

**!! Numar min. participanti 50**

### BUFET/BUFFET

#### MENIU/MENU 2

##### ANTREURI/STARTERS

Carpaccio de vită cu sos de trufe și parmezan/ *Beef carpaccio with truffle sauce and parmesan*  
Galantină de pui în mozaic/ *Mosaic chicken galantine*  
Legume cu sos dulce acrișor/ *Vegetables with sweet and sour*  
Ciuperci caramelizate cu arome/ *Caramel flavored mushrooms*  
Roast Beef cu sos de muștar/ *Roast Beef with mustard sauce*

**Porchetta (rulada de porc cu condimente)/ *Porchetta (pork roll with spices)***  
*Se servește rece/It will be served cold*

##### BUFET CALD/HOT BUFFET

Lasagna cu sos bolognese/ *Lasagna with bolognese sauce*  
Cannelloni cu spanac și brânză ricotta/ *Spinach cannelloni with ricotta cheese*  
Cubulețe din carne de porc cu sos de vin "Barolo"/ *Small pieces of pork with wine sauce "Barolo"*  
Pui cu sos suprem și ciuperci porcini / *Chicken with supreme sauce and porcini mushrooms*



### **GARNITURI / SIDE DISHES**

*Paste cu broccoli "alla pugliese" / Broccoli pasta "alla pugliese"*  
*Legume de sezon cu sos din ulei de măsline / Season vegetables with olive oil sauce*  
*Varză albă dulce cu bacon crocant și chimen / Sweet cabbage with crispy bacon and caraway*

### **DESERT/DESSERT**

*Miniprajituri asortate / Assorted minicakes*  
**Sau/Or**  
*Tort / Cake*

### **BAUTURI/DRINKS**

*Apă minerală/plată Bucovina 500 ml / Still and sparkling mineral water Bucovina 500 ml*

**PREȚ/PRICE: 25 Euro/persoană (TVA INCLUS/VAT INCLUDED)**

**!! Numar min. participanti 80**

## **SERVIRE INDIVIDUALĂ/ MENU SITTING**

### **MENIU ROMANESC / TRADITIONAL ROMANIAN MENU 1**

#### **ANTREU CU SERVIRE INDIVIDUALA/ STARTER - 300g**

*Tobă, lebăr, caltaboș, cârnați afumați, chifteluțe,  
brânză de burduf, telemea oaie, roșii, ceapa roșie, castraveți/  
Traditional Romanian starters: "toba", "lebar", "caltabos", smoked sausages, meat balls,  
two types of cheese, tomatoes, red onion, cucumbers*

#### **FEL DE BAZĂ CU SERVIRE INDIVIDUALĂ/ MAIN COURSE - 300g**

*Pulpă de rață cu varză călită / Duck leg with cooked cabbage*

#### **DESERT CU SERVIRE INDIVIDUALĂ/ DESSERT**

*Gogoși / Doughnuts*

### **BAUTURI/DRINKS**

*Apă minerală/plată Bucovina 500 ml / Still and sparkling mineral water Bucovina 500 ml*

**PREȚ/PRICE: 18 Euro/persoană (TVA INCLUS/VAT INCLUDED)**





## **SERVIRE INDIVIDUALĂ/ MENU SITTING**

### **MENIU ROMANESC/TRADITIONAL ROMANIAN MENU 2**

#### **CIORBA/SOUP – 350 ml**

*Ciorbă de potroace cu zeamă de varză/GIBLETS SOUP WITH CABBAGE JUICE*

#### **FEL DE BAZĂ CU SERVIRE INDIVIDUALĂ/MAIN COURSE - 400g**

*FASOLE CU CIOLAN ŞI CASTRAVEŢI MURAŢI /BEANS WITH PORK AND PICKLES*

#### **DESERT CU SERVIRE INDIVIDUALĂ/DESSERT**

*GOGOŞI/ DOUGHNUTS*

#### **BĂUTURI/DRINKS**

*APĂ MINERALĂ/PLATĂ BUCOVINA 500 ml/*

*STILL AND SPARKLING MINERAL WATER BUCOVINA 500 ml*

**PREŢ/PRICE: 12 Euro/persoană (TVA INCLUS/VAT INCLUDED)**

## **SERVIRE INDIVIDUALĂ/ MENU SITTING**

### **MENIU/MENU 3**

#### **ANTREU CU SERVIRE INDIVIDUALĂ/STARTER– 200g**

*MILLE FEUILLE DE LIPIE AROMATIZATĂ, CU LEGUME SOTATE/FLAVORED MILLE FEUILLE WITH SAUTÉED VEGETABLES*

#### **FEL DE BAZA CU SERVIRE INDIVIDUALĂ/MAIN COURSE – 500g**

*PIEPT DE CURCAN MARINAT CU CURRY ŞI APĂ DE FLORI DE PORTOCAL CU SALATĂ CROCANŢĂ/*

*TURKEY BREAST MARINATED WITH CURRY AND ORANGE BLOSSOM WATER WITH CRUNCHY SALAD*

#### **DESERT CU SERVIRE INDIVIDUALĂ/DESSERT**

*CANNOLO SICILIANO APERTO – BISCUIT CU CANNOLO, CREAMĂ DE URDĂ, PORTOCAL CONFIAŢE, AROME DE FLORI DE PORTOCAL ŞI SOS DE CIOCOLATĂ/*

*CANNOLO SICILIANO APERTO - CANNOLO BISCUIT, CREAM CHEESE, CANDIED ORANGE, ORANGE BLOSSOM AROMAS AND CHOCOLATE SAUCE*

#### **BAUTURI/DRINKS**

*APĂ MINERALĂ/PLATĂ BUCOVINA 500 ml/STILL AND SPARKLING MINERAL WATER BUCOVINA 500 ml*

**PREŢ/PRICE: 15 Euro/persoană (TVA INCLUS/VAT INCLUDED)**



**SERVIRE INDIVIDUALĂ/ MENU SITTING**

**MENIU/MENU 4**

**SUPĂ CREMĂ/CREAM SOUP– 350g**

*Supă cremă de naut cu caracatiță/ Chick pea cream soup with octopus*

**FEL DE BAZĂ CU SERVIRE INDIVIDUALĂ/MAIN COURSE – 280g**

*Lup de mare pe vânăță confiată/ Sea wolf on confit eggplant*

**DESERT CU SERVIRE INDIVIDUALĂ/DESSERT**

*Tort din cremă de ciocolată, vișine brandy și nucă cu sos de lime/  
Chocolate cream cake, cherry brandy and nuts served with lime sauce*

**BAUTURI/DRINKS**

*Apă minerală/plată Bucovina 500 ml/Still and sparkling mineral water Bucovina 500 ml*

**PREȚ/PRICE: 19 Euro/persoană (TVA INCLUS/VAT INCLUDED)**