

COCKTAIL DE REVELION
Între orele 19:30 si 21:00

Cava și Vin la pahar
Preț 15 lei

CODORNIU RESERVA RAVENTOS BRUT
CODORNIU RESERVA RAVENTOS PINOT NOIR ROSÉ
MAURICIO LORCA, FANTASIA TORRONTES 2009
CRAMA BASILESCU, ECLIPSE ROSE 2008
ENIRA CABERNET SAUVIGNON 2008

Menu
Preț 75 lei

Gravlax-somon marinat în crustă de sare cu vodcă și mărar
cu clătite rusești cu cartofi și crème fraiche

Piept fraged de rață servit cu piure de fenicul prăjit pe grill,
brioșe cu unt

Carpaccio din mușchi de vită fezandat

Bulgări din păsat de porumb umplute cu brânză de burduf
cu ierburi aromate

MENIU DE REVELION
Preț 160 lei

Biban marinat în casă cu salată de ridichi negre
și gulii crude

Capellini de casă cu roșii, busuioc și creveți

Iepure întreg la cuptor, servit cu piure de linte roșie
și gutui cu sos condiment
sau

Pulpă de miel la cuptor cu cartofi aurii și ragu
din roșii, ceapă roșie și zucchini

Budincă de curmale persimmon cu banane caramelizate

După miezul nopții

Supa de linte cu cotlet de porc crocant și focaccia de casă

Masa de revelion începe la ora 21:00

Pentru băuturi recomandăm
meniul nostru de bar și cartea de vinuri

**Rezervări pentru cocktail sau masa de revelion
la telefon 0733 060 666, 0264 593220**

NEW YEAR'S COCKTAIL
Between 7 P.M. and 9 P.M.

Cava & Vine by the glass
Price 15 lei

CODORNIU RESERVA RAVENTOS BRUT
CODORNIU RESERVA RAVENTOS PINOT NOIR ROSÉ
MAURICIO LORCA, FANTASIA TORRONTES 2009
CRAMA BASILESCU, ECLIPSE ROSE 2008
ENIRA CABERNET SAUVIGNON 2008

Menu
Price 75 lei

Salmon gravlax with potatoes blini
served with gingered crème fraiche

Tender duck breast with grilled fennel purée
and toasted brioche

Beef carpaccio

Course polenta balls stuffed with cheese and fresh herbs

NEW YEAR'S MENU
Price 160 lei

Home pickled sea bass
with freshly grated black radish and kohlrabi

Home made capellini with tomatoes, basil and shrimps

Roasted whole rabbit on red lentil and quince purée
served with condiment sauce
or

Roasted leg of lamb with crispy whole potatoes
and tomatoes, red onion, zucchini ragout

Persimmon pudding with crunchy banana sugar

After midnight

Sweet lentil soup with crispy pork centre loin
and home made focaccia

Dinner starts at 9 P.M.

For drinks see our bar and vine selection

**Reservations for cocktail or dinner
at phone no. 0733 060 666, 0264 593 220**