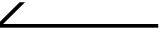
  
BELGRAD  
  
RESTAURANT

MENU

Trei sortimente de unt preparat în casă, cu arome subtile, alături de o selecție zilnică de pâine artizanală. O introducere discretă, dar atent gândită, în experiența culinară. / Three house-made butters – each infused with delicate aromatics – served with a daily selection of artisan breads. A quiet welcome to the meal, crafted with care.

## APERITIVE / APPETIZERS

### **Burrata cu roșii cherry, busuioc și oțet balsamic /**

**53**

*Burrata with cherry tomatoes, basil & balsamic vinegar (250g)*

O combinație clasică și răcoritoare: burrata cremoasă, roșii cherry dulci, busuioc proaspăt și oțet balsamic, stropite cu ulei de măsline extravirgin. / A refreshing classic: creamy burrata paired with sweet cherry tomatoes, fresh basil, and a drizzle of aged balsamic and extra virgin olive oil.

### **Carpaccio de sfeclă cu miere trufată / Beet carpaccio with truffle honey (150g)**

**44**

Sfeclă coaptă, brânză de capră fină, miere parfumată cu trufe și alune crocante – un aperitiv delicat și sofisticat. / Roasted beetroot, delicate goat cheese, truffle-infused honey, and crunchy hazelnuts – a refined and elegant starter.

### **Hummus cu pesto genovez / Hummus with Genovese pesto (250g)**

**42**

Năut catifelat, tahini și usturoi, îmbogățite cu pesto genovez, roșii uscate și muguri de pin – o explozie de arome mediteraneene. / Smooth chickpeas, tahini and garlic, enriched with Genovese pesto, sun-dried tomatoes, and pine nuts – a Mediterranean flavor burst.

### **Mix de salată cu creveți Black Tiger / Shrimp salad with citrus dressing (250g)**

**57**

Creveți suculenți pe un pat de salată mixtă și mango, acompaniați de un dressing proaspăt cu note citrice. / Juicy Black Tiger shrimp on a bed of mixed greens and mango, enhanced by a light and zesty citrus dressing.

### **Platou Antipasti / Antipasti platter (350g)**

**93**

Un asortiment rafinat cu prosciutto crudo, salamuri italiene, Grana Padano, grissini crocanti și măsline – perfect de împărțit. / A refined selection of prosciutto crudo, Italian salami, Grana Padano cheese, crisp grissini, olives, and sun-dried tomatoes – perfect for sharing.

### **Sparanghel cu ou și maioneză cu wasabi / Asparagus with egg & wasabi mayo (230g)**

**49**

Sparanghel verde, ou moale, maioneză ușor picantă cu wasabi și un praf de speck – echilibru între cremos, crocant și aromat. / Green asparagus, soft-boiled egg, gently spicy wasabi mayonnaise, and speck powder – a harmonious balance of creaminess and crunch.

### **Tartar de Saint Jacques în stil Asiatic / Asian-style scallop tartare (190g)**

**79**

Scoici Saint Jacques delicate, salată wakame, avocado și sos de soia cu zmeură – un fusion asiatic elegant și savuros. / Delicate Saint Jacques scallops with wakame salad, avocado, almond flakes, soy and raspberry sauce – an elegant Asian fusion.

### **Tataki de ton cu wakame / Tuna tataki with wakame (175g)**

**75**

Ton marinat, fraged și ușor flambat, servit cu salată wakame și sos miso yuzu – proaspăt, exotic și intens. / Lightly seared marinated tuna, served with wakame seaweed salad and miso-yuzu sauce – fresh, exotic and intense.

### **Caracatiță la grill cu salată trufată / Grilled octopus with truffle salad (200g)**

**98**

Tentacule de caracatiță fragede, la grătar, servite pe un pat de salată cu dressing de trufe – o experiență marină rafinată. / Tender grilled octopus tentacles served on a salad bed, finished with a refined truffle dressing – a premium seafood experience.

## SUPE / SOUPS

### Supă miso cu fructe de mare / *Miso soup with seafood (300g)* 42

Un clasic japonez reinterpretat cu fructe de mare – caldă, reconfortantă și plină de umami. / A Japanese classic reimagined with seafood – warm, comforting, and rich in umami.

### Supă miso vegetarian / *Vegetarian miso soup (300g)* 44

Ușoară și nutritivă, cu tofu, alge wakame și chives – o alegere echilibrată și vegan-friendly. / Light and nourishing, with tofu, rehydrated wakame, and fresh chives – a clean, plant-based choice.

### Supă rece de mazăre cu brânză de capră și mentă / *Chilled pea soup with goat cheese and mint (300g)* 48

Catifelată, cu gust dulceag și note răcoritoare de mentă, completată de brânza de capră – perfectă pentru zilele calde. / Smooth, sweet pea purée with refreshing mint and creamy goat cheese – ideal for warmer days.

## PASTE ȘI RISOTTO / PASTA & RISOTTO

### Caserecce cu creveți Black Tiger / *Caserecce with Black Tiger shrimp (300g)* 75

Paste italienești, creveți suculenți, usturoi și peperoncino – un preparat intens și aromat. / Italian-style pasta with juicy shrimp, garlic, chili, and parsley – intensely aromatic and satisfying.

### Caserecce cu piept de curcan & broccoli / *Caserecce with turkey breast & broccoli (300g)* 67

Combinație cremoasă de piept de curcan, broccoli și ciuperci, învăluită în vin alb și unt. / Creamy pasta with turkey breast, broccoli and mushrooms, brought together with white wine and butter.

### Risotto cu mazăre, mentă și brânză de capră / *Pea, mint & goat cheese risotto (300g)* 64

Orez arborio gătit lent, cu mazăre, brânză de capră și mentă proaspătă – fin, vegetal și reconfortant. / Slow-cooked arborio rice with peas, fresh mint and tangy goat cheese – a light, comforting dish.

### Tortelloni de casă cu ricotta și trufe / *Homemade truffle & ricotta tortelloni (250g)* 65

Paste umplute cu ricotta, servite cu unt, salvie și carpaccio de trufe – decadent și aromat. / House-made tortelloni filled with ricotta, served with sage butter and truffle carpaccio – indulgent and fragrant.

## FEL PRINCIPAL / MAIN COURSE

### Antricot de vită Uruguay grain-fed cu sos chimichurri / *Uruguay grain-fed ribeye with chimichurri (300g)* 145

Antricot fraged de vită crescută cu cereale, preparat la perfecțiune și servit cu un sos chimichurri proaspăt, cu note de usturoi și ierburi. / Tender, grain-fed ribeye steak cooked to perfection, served with fresh chimichurri – a vibrant sauce of garlic and herbs.

### Cotlet de porc Iberic / *Iberico pork chop (370g)* 118

Cotlet suculent din porc iberic, cunoscut pentru textura marmorată și gustul intens, gătit simplu pentru a-i evidenția calitatea. / Juicy Iberico pork chop, prized for its marbling and deep flavor – simply cooked to highlight its natural richness.

### Cotlet de vițel cu os / *Veal chop (370g)* 132

O tăietură generoasă de vițel cu os, fragedă și suculentă, preparată lent pentru o savoare pură și autentică. / A generous bone-in veal chop, tender and juicy, slow-cooked to enhance its natural flavor and texture.

## **File de biban de mare cu sos de midii / Sea bass fillet with mussel sauce (180g)** 116

File delicat de biban de mare, servit cu un sos fin de midii – un preparat elegant, cu accente marine subtile. / Delicate sea bass fillet accompanied by a silky mussel sauce – elegant, fresh and subtly briny.

## **Mușchi de vită cu sos de vin roșu / Beef tenderloin with red wine sauce (200g)** 99

Mușchi fraged de vită, servit cu un sos redus din vin roșu – clasic, intens și perfect echilibrat. / Tender beef filet served with a rich red wine reduction – classic, bold and well-balanced.

## **Piept de curcan gătit sous-vide / Turkey breast cooked sous-vide (220g)** 65

Piept de curcan gătit lent sous-vide pentru frăgezime maximă, păstrând savoarea naturală a cărnii. / Sous-vide cooked turkey breast – exceptionally tender and flavorful, cooked gently to preserve its natural taste.

## **Pulpă de rață confiată în casă / Home-made duck leg confit (270g)** 72

Rață gătită lent în stil tradițional, cu carne fragedă și piele rumenită – un clasic rafinat și reconfortant. / Traditional-style slow-cooked duck leg – tender meat and crisp skin, a comforting and elegant classic.

## **File de calcan / Turbot fillet (150g)** 138

File rafinat de calcan, pregătit simplu pentru a-i evidenția textura fină și gustul delicat de mare. / Refined turbot fillet, simply prepared to showcase its firm texture and delicate sea flavor.

## **GARNITURI / SIDES**

### **Broccoli sote cu unt / Sautéed broccoli with butter (150g)** 29

Simplu și savuros – broccoli sotat în unt pentru un plus de finețe. / Simple and tasty – sautéed in butter for a refined touch.

### **Piure de cartofi cu trufe și carpaccio de trufe / Truffle mash with truffle carpaccio (200g)** 29

Catifelat și parfumat – un deliciu pentru iubitorii de trufe. / Smooth and aromatic – a treat for truffle lovers.

### **Piure clasic de cartofi / Classic mashed potatoes (200g)** 25

Cremos și reconfortant – garnitura perfectă pentru orice fel principal. / Creamy and comforting – the perfect side for any main dish.

### **Salată mix cu roșii cherry și dressing citric / Mixed salad with cherry tomatoes & citrus dressing (120g)** 29

Proaspătă și ușoară, ideală pentru echilibru în farfurie. / Fresh and light, a well-balanced addition to any plate.

### **Sparanghel verde sote / Sautéed green asparagus (120g)** 32

Simplu, crocant și elegant – sotat în unt pentru gust desăvârșit. / Simple, crisp and elegant – sautéed in butter for full flavor.

### **Salată de fenicul cu dressing de citrice și chives / Fennel salad with citrus dressing and chives (120g)** 25

Felii subțiri de fenicul crocant, asezonate cu un dressing ușor și revigorant pe bază de citrice, completate de chives fin tocate – o salată proaspătă, aromată și elegantă în simplitatea ei. / Thinly sliced crisp fennel, lightly dressed with a refreshing citrus vinaigrette and topped with finely chopped chives – fresh, fragrant, and elegantly simple.

### **Cartofi Raclette confitați cu usturoi și pătrunjel / Raclette-style potatoes with garlic and parsley (200g)** 34

Cartofi gătiți lent în untură de rață, infuzați cu usturoi și pătrunjel proaspăt, rumeniți ușor în ulei de floarea-soarelui – o garnitură bogată, rustică și plină de savoare. / Slow-cooked potatoes in duck fat, infused with garlic and fresh parsley, then lightly crisped in sunflower oil – a rich, rustic side full of flavor.

## Piure de țelină cu unt / Celery root purée with butter (150g) 29

Catifelat și aromat, obținut din țelină și unt – o garnitură fină, cu gust delicat și textură cremoasă. / Smooth and delicately flavored, made from celery root and butter – a refined side with a creamy texture and elegant taste.

## Risotto cremos cu Parmesan / Creamy Parmesan risotto (200g) 42

Orez arborio gătit lent cu ceapă albă, unt și ulei de măsline, finisat cu Parmesan – o garnitură fină, cremoasă și subtil aromată. / Slow-cooked arborio rice with white onion, butter, and olive oil, finished with Parmesan – a refined, creamy side with delicate flavor.

## DESERTURI / DESSERTS

### Knickerbocker Glory (200g) 35

O reinterpretare proprie a unui clasic englezesc - desert jucăuș și decadent cu mascarpone, frișcă și fructe de pădure, perfect pentru cei cu poftă de dulce. / Our chef's own take on an English classic – a playful and decadent dessert with mascarpone, whipped cream, and forest berries – for those with a sweet tooth.

### Mille-feuille cu fructe de pădure / Mille-feuille with forest berries (250g) 37

Foi crocante de aluat, cremă fină de vanilie și fructe de pădure – o reinterpretare modernă a unui clasic francezesc. / Crisp pastry layers, silky vanilla cream and forest berries – a modern twist on a French classic.

### Moelleux au chocolat cu înghețată de vanilie / Chocolate moelleux with vanilla ice cream (250g) 40

Tortuleț cald cu interior lichid de ciocolată, servit cu înghețată și coulis de fructe – un deliciu pentru iubitorii de ciocolată. / Warm chocolate cake with a molten center, served with vanilla ice cream and berry coulis – a chocolate lover's dream.

### Tiramisu cu jeleu de vin de Porto / Tiramisu with Port wine jelly (190g) 34

O reinterpretare rafinată a desertului clasic, cu note de vin de Porto și o cremă aerată de mascarpone. / A refined reinterpretation of the Italian classic, with Port wine jelly and airy mascarpone cream.

### Înghețată sau sorbetto / Ice Cream or Sorbet (100g) 10

Răcoritor și simplu – o alegere ușoară și gustoasă pentru orice moment. / Simple and refreshing – a light, flavorful finish for any moment.

Datorită complexității preparatelor noastre, ne este imposibil să listăm toate ingredientele pe care le utilizăm în preparatele noastre. Pentru informații nutriționale complete, vă rugăm scanați codul QR de pe verso. Vă rugăm menționați colegilor noștri orice alergii sau intoleranțe alimentare.

Toate prețurile sunt menționate în RON și includ TVA.

Due to the complexity of our dishes, it is impossible for us to list all the ingredients we use in our preparations. For complete nutritional information, please scan the QR code on the back. Please inform our staff of any allergies or food intolerances.

All prices are listed in RON and include VAT.



Vezi informațiile  
nutriționale complete.

See full nutritional  
information.