



SUPE SOUPS

Supă cremă de roșii cu aromă de fistic și tofu **28ron**
Tomatoes cream soup with pistachio flavour and tofu

Supă de scoici cu roșii coapte și ardei copti **36ron**
Shells soup with baked tomatoes and baked peppers

SALATE SALADS

Salată de rucola cu roșii cherry și scale de parmezan **24ron**
Rucola salad with cherry tomatoes and parmesan

Salată asiatică cu creveți pane și tapioca crocantă **49ron**
Asian salad with breaded shrimp and crispy tapioca

Salată Caesar cu pui, anchoise și crutoane **39ron**
Caesar Salad with chicken, anchoise and croutons

Salată Quinoa cu tofu afumat, portocale, alune de pădure, semințe de dovleac, sos de mango și chipsuri de cartofi **46ron**
Quinoa salad with smoked tofu, oranges, hazelnuts, pumpkin seeds, mango sauce and potato chips

Salată cu halloumi, spanac, rucola, roșii cherry și ridichi **46ron**
Halloumi salad with spinach, rucola, cherry tomatoes and horseradish

GARNITURI SIDE DISHES

Piure de cartofi cu trufe negre
Mashed potatoes with black truffles

Cartofi prajiti
French fries

Orez basmati cu ghimbir
Basmati rice with ginger

Spanac cu usturoi peperoncino
Spinach with garlic and peperoncino

APERITIVE STARTERS

Burrata cu roșii cherry și măslina kalamata **48ron**
Burrata with cherry tomatoes and kalamata olives

Polenta cu carnați salsiccia, calamar, roșii cherry și apio **53ron**
Polenta with salsiccia sausage, squid, cherry tomatoes and celery

Salată de crab cu maioneză de wasabi, alge marine și prune caramelizate **48ron**
Crab salad with wasabi mayonnaise, seaweed and caramelized plums

Vinete coapte afumate, cremoase cu telemea de vacă și lipie crocantă **42ron**
Baked eggplants salad with cheese and crunchy pita

Tartar de somon cu avocado, mango, semințe de chia și frisse **53ron**
Salmon tartare with avocado, mango, chia seeds and frisse

Creveți în foaie de orez cu salată de alge, sos de mango cu fructul pasiunii și sos de soia **48ron**
Crusted fried shrimps with algae salad, mango and passion fruit sauce and soy sauce

Terină de rață cu glazură de fistic **55ron**
Duck terrine with pistachio glaze

Platou brânzeturi, miere cu lavandă și biscuiți de casă **52ron**
Cheese platter, honey with lavender and homemade biscuits

Platou de mezeluri italiene cu anghinare **51ron**
Italian cold meats platter with artichokes

Rulou de castraveți verzi umpluți cu tofu, rucolla și cremă de roșii condimentată **39ron**
Cucumber roll suffed with tofu, rucolla and spicy tomatoes cream

Tapas: Hummus cu falafel, Ardei Jalapeno, Cremă de ton roșu cu cartofi copti, cremă de brânză picantă **51ron**
Tapas: Hummus with falafel, Jalapeno peppers, Smoked red tuna and baked potatoes, Spicy cream cheese

Tartar de vită cu maioneză de wasabi și chips de tapioca **69ron**
Beef tartar with wasabi mayonnaise and tapioca chips

FELURI PRINCIPALE MAIN COURSE

Piept de pui glazurat, piure de cartofi, baby spanac și sos mediteraneean **54ron**
Glazed chicken breast with mashed potatoes, baby spinach and mediteranean sauce

Piept de rață cu tartă de cartofi și brânză Horezu și sos demiglace cu vin Porto **65ron**
Duck breast with potatoes tart, Horezu cheese and demiglace sauce

Șnițel vienez din cotlet de porc cu mix de salată și salsa de roșii **57ron**
Pork schnitzel with mixed salad and tomatoes salsa

Coaste de porc în stil Asiatic, mix de salată, cartofi prăjiți și sos cheddar **59ron**
Asian-style pork ribs with mixed salad, fried potatoes and cheddar sauce

Frigărui de berbecuț, cartofi gratinați și sos demiglas **79ron**
Lamb skewers with potatoes au gratin and demiglas sauce

Burger de vită / Cheeseburger cu cartofi prăjiți **59ron**
Beef burger / Cheeseburger with french fries

Mușchi de vită cu cartofi gratinați, spanac cremos și sos de trufe **165ron**
Beef tenderloin with potatoes au gratin, creamy spinach and truffle sauce

Antricot de vită pe plită încinsă cu porumb copt, roșii cherry și baby cartofi **145ron**
Beef entrecot on a hot plate with baked corn, cherry tomatoes and baby potatoes

Tomahawk de vită cu porumb copt, unt de arahide și salsa de ardei iute **410ron/2 pers**
Tomahawk with baked corn, peanut butter and chili salsa

Creveți Black Tiger la tigaie și orez cu nero di sepia, porumb copt și coriandru fresh **68ron**
Grilled shrimps with nero di sepia rice, baked corn and fresh coriander

File de somon cu piure de țelină și cicorie **81ron**
Salmon fillet with celery and chicory puree

File de doradă cu piure de anghinare, măslina kalamata și roșii cherry **78ron**
Sea bream fillet with mashed artichoke, kalamata olives and cherry tomatoes

File de ton roșu în crustă de susan cu salată de alge wakame și sos răcoritor de mango **88ron**
Red tuna fillet with wakame algae salad and mango sauce, in sesame crust

Caracatiță pe plită încinsă cu cartofi copti, roșii, ardei padron și sos aioli **115ron**
Octopus on a hot plate with baked potatoes, tomatoes, padron peppers and aioli sauce

PASTE & RISOTTO PASTA & RISOTTO

Paccheri cu creveți, zucchini și roșii cherry **65ron**
Paccheri with shrimps, zucchini and cherry tomatoes

Spaghete Cacio e Pepe **52ron**
Spaghetti Cacio e Pepe

Noodles cu legume și sos teriyaki (vegan) **45ron**
Vegetables noodles with teriyaki sauce

Noodles cu legume, teriyaki și vită **63ron**
Vegetables noodles with teriyaki and beef

Risotto cu crab, roșii și ardei copti **68ron**
Risotto with crab, tomatoes and baked peppers

Gnocchi cu piept de rață, sos de roșii San Marzano și parmezan **55ron**
Gnocchi with duck breast, San Marzano tomato sauce and Parmesan cheese

DESERTURI DESSERTS

Pavlova cu cremă de mascarpone și fructe proaspete
Pavlova with mascarpone and fresh fruits

Cheesecake cu dulceață de mure
Cheesecake with blackberries jam

Paris brest cu cremă de alune și sos de caramel
Paris brest with hazelnut cream and caramel sauce

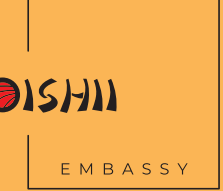
Tort de ciocolată
Chocolate cake

Tort de ciocolată raw vegan
Raw vegan chocolate cake

A touch of summer:
Înghetată de fistic cu crumble de fistic și ulei extravirgin de măsline
Pistachio ice cream with pistachio crumble and extravirgin olive oil

Guatemala Tropical
Carpaccio de ananas caramelizat, zahăr brun, înghețată de rom
Caramelized pineapple carpaccio, brown sugar, rum ice cream

Tiramisu classic italian



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați
În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia

Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale

Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal

Pentru a semnala nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul **TelVerde al Ministerului Finanelor Publice 0800.800.085**

BANI BON FISCAL

Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.

+4 0739 977 777
WWW.ARIA-TNB.RO