



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

## 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 de Quinoa cu avocado, mango, pătrunjel, ardei și castraveți - **43ron**  
*Quinoa salad with avocado, mango, peppers, cucumber and parsley*

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

## 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 api - **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, alune de padure, sos de portocale și biscuit de migdale - **54ron**  
*Duck terrine, hazelnuts, orange sauce and almond biscuit*

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 stuffed 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*

Terină de vinete cu prosciutto cotto, sos de roșii și parmesan - **46ron**  
*Eggplant terrine with prosciutto cotto, tomato sauce and parmesan*

## FELURI PRINCIPALE

### MAIN COURSE

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

Piept de rață cu țartă de cartofi și brânză Horezu și sos demiglace cu vin Porto - **65ron**  
*Duck breast with potatoes tarte, 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 ceddar - **59ron**  
*Asian-style pork ribs with mixed salad, fried potatoes and cheddar sauce*

Frigărui de berbecuț, cartofi gratinați și sos demiglas - **79 lei**  
*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 pe plită încinsă cu spanac tras la tigaie, usturoi și peperoncino - **165ron**  
*Beef tenderloin on a hot plate with spinach, garlic and peperoncino*

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 cu usturoi, roșii cherry și măslina verzi - **68ron**  
*Black Tigers shrimps with garlic, cherry tomatoes and green olives*

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

Linguine cu fructe de mare - **65ron**  
*Seafood linguine*

Tagliatele cu ragu de mistreț - **52ron**  
*Tagliatele with wild boar ragu*

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 creveți, roșii și ardei copti - **65ron**  
*Risotto with shrimps, tomatoes and baked peppers*

Gnocchi cu piept de rață, gorgonzola și sos de mango - **55ron**  
*Gnocchi with duck breast, gorgonzola and mango sauce*

## GARNITURI 21ron

### SIDE DISH

Piure de cartofi cu trufe negre  
*Mashed potatoes with black truffles*

Cartofi prăjiți  
*French fries*

Orez basmati cu ghimbir  
*Basmati rice with ginger*

Spanac cu usturoi și peperoncino  
*Spinach with garlic and peperoncino*

## DESERTURI 35ron

### DESSERTS

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

A TOUCH OF SUMMER: Înghețată de fistic cu crumble de fistic și ulei extravirgin de măslina  
*Pistachio ice cream with pistachio crumble and extravirgin olive oil*

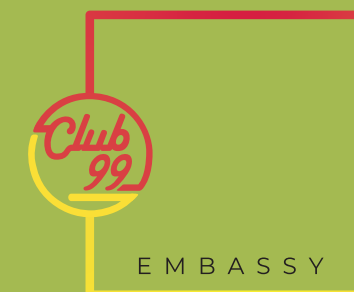
Cheesecake cu dulceață de mure  
*Cheesecake with blackberries jam*

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*

Tiramisu classic italian  
Crêpes Suzette



**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 Finanțelor Publice 0800.800.065

**BANI**  
**BON FISCAL**

Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 20/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronic fiscale