



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

| |
|---|
| SOUP |
| SUPA CREMA DE ROȘII CU AROMĂ DE FISTIC ȘI TOFU - 28ron <i>Tomatoes cream soup with pistachio flavour and tofu</i> |
| SUPA DE CREVEȚI CU ARDEI COPT ȘI TĂIȚEI CROCANȚI - 36ron <i>Shrimps soup with baked peppers and crunchy noodles</i> |

| |
|---|
| SUPE |
| SOUPS |
| SUPA CREMA DE ROȘII CU AROMĂ DE FISTIC ȘI TOFU - 28ron <i>Tomatoes cream soup with pistachio flavour and tofu</i> |
| SUPA DE CREVEȚI CU ARDEI COPT ȘI TĂIȚEI CROCANȚI - 36ron <i>Shrimps soup with baked peppers and crunchy noodles</i> |

| |
|---|
| SALATE |
| SALADS |
| SALATA DE RUCOLA CU ROȘII CHERRY ȘI SCALE DE PARMEZAN - 24ron <i>Rucola salad with cherry tomatoes and parmesan</i> |
| SALATA DE ROȘII CU CASTRAVETE ȘI TELEMEA - 22ron <i>Tomatoes salad with cucumber and cheese</i> |

| |
|---|
| SALATA CAESAR CU PUI, ANCHOISE ȘI CRUTOANE - 39ron <i>Caesar Salad with chicken, anchoise and croutons</i> |
| SALATA DE QUINOA CU AVOCADO, MANGO, PĂTRUNJEL, ARDEI ȘI CASTRAVEȚI - 43ron <i>Quinoa salad with avocado, mango, peppers, cucumber and parsley</i> |
| SALATA CU HALLLOMI, SPANAC, RUCOLA, ROȘII CHERRY ȘI RIDICHI - 46ron <i>Halloumi salad with spinach, rucola, cherry tomatoes and horseradish</i> |

| |
|--|
| APERITIVE |
| STARTERS |
| BURRATA CU ROȘII CHERRY ȘI MĂSLINE KALAMATA - 48ron <i>Burrata with cherry tomatoes and kalamata olives</i> |
| CRUDO DE CREVEȚI CU PACCHERI UMPLUȚI CU PIURE DE ȚELINĂ, MORCOV GLAZURAT ȘI SOS DE YUZU - 53ron <i>Shrimps crudo with celey paccheri, glazed carrot and yuzu sauce</i> |

| |
|--|
| Mousse de păstrăv cu spumă de wasabi și susan copt - 39ron <i>Trout mousse with wasabi foam and baked sesame</i> |
| Vinete coapte afumate, cremoase cu telemea de vacă și lipie crocantă - 42ron <i>Baked eggplants salad with cheese and crunchy pita</i> |
| Tartar de somon cu avocado, mango, semințe de chia și frisse - 53ron <i>Salmon tartare with avocado, mango, chia seeds and frisse</i> |

| |
|--|
| Creveți în foaie de orez cu salată de alge, sos de mango cu fructul pasiunii și sos de soia - 48ron <i>Crusted fried shrimps with algae salad, mango and passion fruit sauce and soy sauce</i> |
| Mousse din ficat de rață cu vin Porto de Madeira - 54ron <i>Duck foie gras mousse with Porto wine</i> |

| |
|---|
| Platou brânzeturi, miere cu lavandă și biscuiți de casă - 52ron <i>Cheese platter, honey with lavender and homemade biscuits</i> |
| Platou de mezeluri italiene cu anghinare - 49ron <i>Italian cold meats platter with artichokes</i> |
| Rulou de castraveți verzi umpluți cu tofu, rucolla și cremă de roșii condimentată - 39ron <i>Cucumber roll suffed with tofu, rucolla and spicy tomatoes cream</i> |

| |
|---|
| Tapas: Hummus cu falafel, Ardei Jalapeno, Cremă de ton roșu cu cartofi copti, Cremă de brânză picantă - 51ron <i>Tapas: Hummus with falafel, Jalapeno peppers, Smoked red tuna and baked potatoes, Spicy cream cheese</i> |
| Halloumi cu rattatouille de legume, roșii cherry, piper de Sichuan și sos mediteranean - 46ron <i>Halloumi with vegetables rattatouille, cherry tomatoes, Sichuan pepper and mediteranean sauce</i> |

| |
|---|
| FELURI PRINCIPALE |
| MAIN COURSE |
| Piept de pui glazurat, piure de cartofi, baby spanac și sos mediteranean - 52ron <i>Glazed chicken breast with mashed potatoes, baby spinach and mediteranean sauce</i> |
| Piept de rață cu tartă de cartofi și brânză Horezu și sos demiglace cu vin Porto - 63ron <i>Duck breast with potatoes tarte, Horezu cheese and demiglace sauce</i> |

| |
|---|
| Șnițel vienez din cotlet de porc cu mix de salată și salsa de roșii - 55ron <i>Pork schnitzel with mixed salad and tomatoes salsa</i> |
| Coaste de porc cu sos barbeque, mix de salată și cartofi prăjiți - 57ron <i>Pork ribs with barbeque sauce, mixed salad and french fries</i> |
| Burger de vită / Cheeseburger cu cartofi prăjiți - 59ron <i>Beef burger / Cheeseburger with french fries</i> |

| |
|--|
| Mușchi de vită pe plită încinsă cu spanac tras la tigaie, usturoi și peperoncino - 165ron <i>Beef tenderloin on a hot plate with spinach, garlic and peperoncino</i> |
| Antricot de vită pe plită încinsă cu porumb copt, roșii cherry și baby cartofi - 145ron <i>Beef entrecot on a hot plate with baked corn, cherry tomatoes and baby potatoes</i> |

| |
|---|
| Tomahawk de vită cu porumb copt, unt de arahide și salsa de ardei iute - 410ron/2 pers <i>Tomahawk with baked corn, peanut butter and chili salsa</i> |
| Creveți Black Tiger la tigaie și orez cu nero di sepia, porumb copt și coriandru fresh - 66ron <i>Black Tiger shrimps with nero di sepia rice, baked corn and fresh coriander</i> |

| |
|--|
| File de somon cu salată cu ridichi, macarons de parmezan cu cremă de sfeclă și sos de lime - 81ron <i>Salmon fillet with radish salad and parmesan macaron with horseradish cream and lime sauce</i> |
| File de dorada cu mousse de spanac și roșii, prună coaptă și sos de măr verde - 78ron <i>Sea bream fillet with spinach and tomatoes moussw, baked plum and green apple sauce</i> |
| File de ton roșu în crustă de susan cu salată de alge wakame și sos răcoritor de mango - 88ron <i>Red tuna fillet with wakame algae salad and mango sauce</i> |

| |
|---|
| PASTE & RISOTTO |
| PASTA & RISOTTO |
| Linguine cu fructe de mare - 63ron <i>Seafood linguine</i> |
| Tagliatele cu ragu de mistreț - 48ron <i>Tagliatele with wild boar ragu</i> |
| Noodles cu legume și sos teriyaki (vegan) - 42ron <i>Vegetables noodles with teriyaki sauce</i> |
| Noodles cu legume, teriyaki și vită - 59ron <i>Vegetables noodles with teriyaki and beef</i> |

| |
|--|
| Risotto cu ciuperci de pădure, trufe și crudo de butterfish marinat în sfeclă - 63ron <i>Risotto with mushrooms, truffles and horseradish marinated butterfish</i> |
| GARNITURI 21ron |
| SIDE DISH |
| Piure de cartofi cu trufe negre <i>Mashed potatoes with black truffles</i> |
| Cartofi prăjiți <i>French fries</i> |
| Sparanghel la grătar <i>Grilled asparagus</i> |

| |
|--|
| Spanac cu usturoi și peperoncino <i>Spinach with garlic and peperoncino</i> |
| DESERTURI 35ron |
| DESSERTS |
| Pavlova cu crema de mascarpone și fructe proaspete <i>Pavlova with mascarpone and fresh fruits</i> |
| Tiramisu classic italian |

| |
|--|
| A TOUCH OF SUMMER: Înghețată de fistic cu crumble de fistic și ulei extravirgin de măsline <i>Pistachio ice cream with pistachio crumble and extravirgin olive oil</i> |
| Cheesecake cu dulceață de mure <i>Cheesecake with blackberries jam</i> |

| |
|--|
| Paris brest cu cremă de alune și sos de caramel <i>Paris brest with hazelnut cream and caramel sauce</i> |
| Tort de ciocolată <i>Chocolate cake</i> |
| Tort de ciocolată raw vegan <i>Raw vegan chocolate cake</i> |

Vă așteptăm în locațiile noastre din cadrul Teatrului Național

angelo grasso



**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 0800.800.085

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.