



VALENTINE'S DAY

By Aria TNB



Enjoy a Specialty Menu
for all Romantic Couples

450 lei / Exclusive Menu
600 lei / Elite Menu

Aria
T N B

Saturday, February 14th
rezervari@aria-tnb.ro
0739 977 777

Prices are listed for 2 people.
Please note that each reservation is for 2.5 hours.

Make a reservation between 12:00- 3:00 PM and enjoy a 10% discount on the menu

EXCLUSIVE MENU 450LEI

ANTREU / STARTER

La alegere din / Choose from

Tartar oceanic cu creveți, ton și butterfish, avocado și wasabi

Oceanic tartare with shrimp, tuna and butterfish, avocado and wasabi

Tartă cu mousse din piept de rață, pere caramelizate cu nuci și reducere de zmeură

Tart with duck breast mousse, caramelized pears with walnuts and raspberry reduction



FEL PRINCIPAL / MAIN COURSE

La alegere din / Choose from

Perle sarde cu creveți Black Tiger, sos de ardei copt, roșii uscate și tobiko cu wasabi

Sardinian pearl pasta with Black Tiger shrimp, roasted pepper sauce, sun-dried tomatoes and wasabi tobiko

Piept de rață, terină de legume, sos demi-glace cu smochine

Duck breast, vegetable terrine, demi-glace sauce with figs



DESERT / DESSERT

La alegere din / Choose from

Pavlova cu cremă de ciocolată și fructe proaspete

Pavlova with chocolate cream and fresh fruits

Mousse de zmeură și fructul pasiunii

Raspberry and passion fruit mousse



DRINKS/BĂUTURI

That's Amore Cuvée Prosecco

Cafea
Coffee

Apă plată/ Apă minerală
Plain water/Mineral Water



Toate băuturile sunt servite la pahar

ELITE MENU 600 LEI

ANTREU / STARTER

La alegere din / Choose from

Platou de brânzeturi cu miere, lavanda, servit cu biscuiți de casă, struguri și curmale

Cheese platter with honey and lavender, served with homemade biscuits, grapes and dates

Terină de rață cu inserție de foie gras, chec cu brânză maturată, dulceață de mure

Duck terrine with foie gras insert, aged cheese loaf, blackberry jam, Gravlax de somon cu salată de crab și maioneză aromată cu wasabi

Gravlax de somon cu salată de crab și maioneză aromată cu wasabi

Salmon gravlax with crab salad and wasabi-infused mayonnaise



FEL PRINCIPAL / MAIN COURSE

La alegere din / Choose from

Mușchi de vită, cartofi gratinați, cremă de ciuperci de pădure, sos demi-glace

Beef tenderloin, gratin potatoes, wild mushroom cream, demi-glace sauce

File de somon glazurat, conopidă, anghinare, sos de ardei copt, cremă de lime

Glazed salmon fillet, cauliflower, artichoke, roasted pepper sauce, lime cream

Piept de rață, piure de cartofi dulci, morcovi baby, sparanghel

Duck breast, sweet potato purée, baby carrots, asparagus



DESERT / DESSERT

La alegere din / Choose from

Mousse de zmeură cu fructul pasiunii

Raspberry and passion fruit mousse

Trio al iubirii - Mini Pavlova, mini choux cu cremă de alune, tartă cu fistic și sos de zmeură

Love trio - Mini Pavlova, mini choux with hazelnut cream, pistachio tart with raspberry sauce

Bomboane fondante artisanale și căpșuni glazurate

Artisanal fondant chocolates and glazed strawberries



DRINKS / BĂUTURI

Bottega Spumante

Cafea
Coffee

Apă plată/ Apă minerală
Plain water/Mineral Water



All drinks will be served by the glass.