

MENIU IN-SUITE DINING
À LA CARTE

APERITIVE

Pata Neagra, cu Crostini și Murături <i>80g (246 kcal)</i>	180
Calamar Crocant cu Sos Tartar de Măsline Afumate <i>260g (256 kcal) / Allergens: Eggs, Fish, Gluten, Milk, Molluscs, Mustard, Soy</i>	130
Salată la Grătar, Cu Miso Uscat, Pecorino, Pesto de Fistic <i>220g (919 kcal) / Allergens: Milk, Nuts, Soy</i>	130
Pui, Salată Romaine, Muguri de Pin <i>400g (1044 kcal) / Allergens: Gluten, Mustard, Sesame, Soy</i>	120
Burrata, cu Roșii Mixte de Sezon <i>250g (467 kcal) / Allergens: Milk</i>	120

MICA ITALIE

Penne all'Arrabbiata <i>300g (644 kcal) / Allergens: Gluten</i>	130
Linguini cu Homar <i>250g (533 kcal) / Allergens: Celery, Crustaceans, Fish, Gluten</i>	220
Risotto cu Ciuperci Porcini și Trufe <i>350g (903 kcal) / Allergens: Milk</i>	140

FOC DESCHIS

Entrecôte Black Angus la Grătar, cu Sos de Piper Negru <i>365g (2388 kcal) / Allergens: Milk</i>	310
The Burger, cu Șuncă Wagyu, Brânză Afumată, Cartofi Prăjiți <i>600g (1239 kcal) / Allergens: Eggs, Fish, Gluten, Milk, Molluscs, Mustard, Soy</i>	190
Filet de Dorada la Grătar, cu Morcovi Caramelizați, Sos de Pătrunjel <i>620g (746 kcal) / Allergens: Fish, Gluten, Milk, Sulphur Dioxide</i>	160
Coaste de Porc, cu Cartofi Prăjiți, Ceapă Verde, Caju <i>500g (2882 kcal) / Allergens: Gluten, Mustard, Soy</i>	170

GARNITURI

Cartofi Prăjiți <i>200g (338 kcal)</i>	60
Legume Sotate <i>150g (46 kcal)</i>	60
Salată Verde <i>150g (30 kcal)</i>	50
Baby Broccoli <i>150g (50 kcal)</i>	60
Piure Tradițional <i>300g (398 kcal) / Allergens: Milk</i>	60

SELECȚIA NOASTRĂ DE DULCIURI

Selectie de Brânzeturi <i>150g (345 kcal) / Allergens: Milk</i>	160
Cheesecake de Lămâie <i>160g (592 kcal) / Allergens: Eggs, Gluten, Milk, Nuts, Soy</i>	80
Tartă cu Mere, cu Înghețată de Vanilie <i>250g (990 kcal) / Allergens: Eggs, Gluten, Milk</i>	80
Selectie de Fructe Proaspete <i>300g (135 kcal)</i>	80

Scanați codul QR pentru
alergeni și calorii



Va rugam sa retineti ca o taxă pentru servirea în cameră de 25 de lei se aplică tuturor comenzilor, împreună cu un comision de servire de 10%. Așteptăm cu nerăbdare să vă servim în confortul suitei dumneavoastră.

IN-SUITE DINING MENU À LA CARTE

BĂUTURI RĂCORITOARE

Coca Cola	26
Coca Cola Zero	26
Red Bull	32
Sprite	26
Fanta	26
Fuze Tea	26
Juices of Alain Millat <i>Portocală, Ananas, Măr, Pară, Caisă</i>	32
Fevertree / Nature, Ginger Beer, Ginger Ale or Lemon	26

APĂ

Acqua Panna 75cl	32
San Pellegrino 75cl	32
Evian 33cl / Evian Sparkling 33cl	26
Evian 75cl / Evian Sparkling 75cl	36

BERE

Noam	52
Peroni	42
Corona	42
Peroni 0%	42

BĂUTURI CALDE

Espresso	26
Americano	28
Latte	32
Cappuccino	36

VIN LA PAHAR

Alb

Bulgarini, Lugana '010' DOC, Italia	60
Chablis Grand Regnard 2023 AOC, Franța	130
Liliac, Private Selection Sauvignon Blanc 2020, România	70

Rosé

Miraval 2023, Provence, Franța	70
--------------------------------	----

Roșu

Lucente 2020, Toscana IGT, Italia	100
1000 Chipuri, Wild Heritage 2020, România	80
Château Cantemerle 2020, Bordeaux, Franța	100

Se percepe o taxă de servire de 25 lei pentru toate comenzile, precum și un comision de serviciu de 10%. Vă mulțumim pentru înțelegere și așteptăm cu nerăbdare să vă oferim servicii în confortul suitei dumneavoastră