

MENIU CHEF

BIFTEC TARTAR 150 g

BEEF STEAK TARTARE

Mușchi de vițel (tenderloin), unt, ouă, făină, muștar Dijon, piper negru, boia, ceapă, murături asortate, capere, ketchup, vinars Jidvei, ulei de măsline extravirgin, sare, sos Tabasco, sos Worcestershire, sos de soia.

[butter, eggs, flour, assorted pickles, Dijon mustard, Jidvei brandy]

1305 kcal / 100 g

79 lei

SALATĂ PROTEICĂ CU HALLOUMI ȘI QUINOA 340 g

PROTEIN SALAD WITH HALLOUMI AND QUINOA

Baby spanac, halloumi, humus, dressing de rodie, roșii cherry, castraveți, caju, ceapă roșie.

[humus, cashew]

227 kcal / 100 g

45 lei

TACOS CU VITĂ 380 g

BEEF TACOS

Mușchi de vită, sos Adobo, tortilla, avocado, susan, parmezan, ardei iute, ceapă caramelizată.

[tortilla, sesame, parmesan]

292 kcal / 100 g

128 lei

STEAK DE CONOPIDĂ GOURMET 300 g

GOURMET CAULIFLOWER STEAK

Conopidă marinată, ardei iute, ceapă, baby spanac, chimen, ulei de măsline, roșii cherry, fulgi de migdale, măsline verzi, sos de ardei capia.

100 kcal / 100 g

39 lei

ESENȚA PĂDURII – CERB CU AROME DE PĂDURE, PIURÉ CU TRUFE 450 g

ESSENCE OF THE FOREST – VENISON WITH FOREST FLAVORS AND TRUFFLE MASH

Carne de cerb, cârnați de vânat, untură de rață, cimbru, usturoi, rozmarin, nucșoară, ienibahar, ciuperci, sare, cartofi, lapte, unt, pastă de trufe.

[milk, butter, truffle]

311 kcal / 100 g

98 lei

MUȘCHI DE VITĂ CU PIURÉ DE TRUFE, SPARANGHEL, MORCOV GLACÉ ȘI SOS DEMI-GLACE 350 g

BEEF TENDERLOIN WITH TRUFFLE MASH, ASPARAGUS, GLAZED CARROT AND DEMI-GLACE SAUCE

Unt, sare, piper, zahăr, pastă de trufe, semințe de susan, vin.

[butter, sesame, truffle]

261 kcal / 100 g

98 lei





MENIU CHEF



HANU' BERARILOR