

# MEDUSA

## Starter

<b>Burrata di Bufala</b> pomodoro secchi, rucola, alune de pădure, măslin marinată, ulei de busuioc - 430g	79 lei	<b>*recomandat alături de:</b> busuioc proaspăt sau Gin Basil Smash
<b>Tartar de ton cu icre de Manciuaria</b> alge wakame, ceapă, ardei iute, avocado, edamame, maioneză cu wasabi - 240g	71 lei	<b>*recomandat alături de:</b> Gin Tonic Gin Hyogo & Tonic
<b>Platou Anti Pasti pentru 3 persoane</b> gorgonzola, parmezan, fontine, salam toscan, spianata piccante, prosciutto, struguri, nuci, măslin, caise deshidratate, grisine - 780g	188 lei	
<b>Platou Mezze pentru 4 persoane</b> htipiti, tzatziki, humus, muhamara, măslin verzi și kalamata, humus cu sfeclă coaptă, icre de cod, anghinare, feta cu ierburi, salată de pătrunjel cu roșii, castraveți, ceapă, oregano - 1700g	242 lei	<b>*recomandat alături de:</b> Ginger Byzantine
<b>Carpaccio di Vitello cu Anchovy Oioli</b> baby rucola, parmezan și reducere aceto balsamico - 200g	66 lei	
<b>Bouyiourdi</b> feta împreună cu iaurt, preparat la cuptor cu chilli, oregano, ceapă roșie, usturoi, ulei de măslin - 300g	52 lei	
<b>Ardei la grătar cu feta și ulei de măslin</b> ardei kapia, ardei gras, ardei iute, oregano, usturoi, ulei de măslin, gratinat cu feta grecească și servit pe plită încinsă - 450g	57 lei	

## Salate

<b>Salată cu brânză de capră și dovleac copt (lacto - vegetarian)</b> baby spanac, caju, fulgi de migdale, afine și dressing de portocale - 400g	64 lei
<b>Salată cu gorgonzola (lacto - vegetarian)</b> jamon crispy, salată, căpșuni, pere și nuci - 360g	64 lei
<b>Avocado cu creveți</b> rucola, iaurt grecesc, rodie, mentă - 350g	67 lei
<b>Salată cu piept de rață afumat</b> nuci, zmeură, mango și sos de rodie - 300g	66 lei
<b>Salată cu linte neagră beluga (ecologică) - vegetarian</b> avocado, porumb grill, roșii cherry, castravete, dressing cu lime fresh, ulei de măslin și fresh de portocale - 360g	65 lei

## Pește & Fructe de mare

<b>Creveți saganaki serviți cu pită</b> sos de roșii proaspete, feta grecească, ardei iute, ouzo, busuioc, oregano, ulei de măslin - 370g	89 lei
<b>Tentacul de caracatiță cu chorizo</b> servit cu piure de cartofi și chimichurri - 350g	169 lei
<b>King Prawns</b> cu salsa de mango și castravete - 450g	169 lei
<b>Creveți în sos de unt</b> creveți, roșii cherry, unt, ardei iute, usturoi, vin alb - 350g	89 lei
<b>Dorada roșie gătită în stil Medusa</b> flori de sare antos din Creta, condimente aromatice grecești și sos chimichurri - 700g	139 lei
<b>Biban de mare gătit în stil Medusa</b> flori de sare antos din Creta, condimente aromatice grecești și sos chimichurri - 500g	98 lei
<b>Platou fructe de mare pentru 2 persoane gătit în stil Medusa</b> creveți la grătar, baby caracatiță, baby calamar, cartofi noisette, mix salată, file de dorada la grătar, usturoi, sos oioli wasabi, ardei iute - 850g	188 lei
<b>Platou fructe de mare pentru 4 persoane gătit în stil Medusa</b> dorada regală, calamar întreg din Grecia, baby caracatiță, baby calamar, sepie, scoici green shell gratinate, creveți, servit cu cartofi noisette, porumb pe grill, sos cu iaurt, usturoi și oregano, sos picant și chimichurri - 2000g	439 lei
<b>Steak de ton cu sos yuzu</b> file de ton, sos yuzu - 380g	131 lei
<b>Sole file cu sos de creveți</b> servit cu ulei de ceapă verde, spanac poșat, unt, busuioc, lămâie - 250g	75 lei

## Paste & Risotto

<b>Tagliatelle cu creveți</b> paste proaspete de casă cu zucchini, peccorino, sos de roșii proaspete, ardei iute și busuioc - 400g	69 lei	
<b>Risotto cu pere poșate</b> gorgonzola, fistic, unt, parmezan și zmeură liofilizată - 400g	74 lei	
<b>Risotto cu vită maturată și ciuperci porcini</b> orez arborio, vită maturată, parmezan, unt, vin alb - 350g	79 lei	
<b>Skioufikto cu fructe de mare</b> paste din Creta cu creveți, baby caracatiță, sos de roșii proaspete, parmezan, busuioc - 430g	75 lei	<b>*recomandat alături de:</b> Mr. President
<b>Paccheri cu trufe, mousse de parmezan și pudră de măslin</b> paste proaspete, salsa de trufe și piper fresh - 300g	79 lei	
<b>Papardele cu vită slow cooked și brânză afumată</b> paste proaspete, vită, sos de roșii, busuioc, usturoi, unt, baby spanac - 300g	79 lei	



# MEDUSA

## Land

<b>Vită maturată</b> servită cu roșii cherry, unt, ierburi și flori de sare antos din Creta - 100g	45 lei	
<b>Ceafă de porc Iberico cu porumb la grătar</b> servită cu porumb la grill, flori de sare antos din Creta și chimichurri - 450g	104 lei	
<b>Burger de vită Black Angus gratinat cu brânză afumată</b> jalapeño murat, sos de maioneză afumată, salată crocantă, castraveți, roșii, servit cu cartofi proaspeți prajiți - 550g	69 lei	
<b>Cotlete de miel Noua Zeelandă</b> servit cu piure de cartofi, caju,rodie și smoky chimichurri - 580g	139 lei	*recomandat alături de: Queen Raspberry Bliss
<b>Piept de curcan marinat cu portocală, în crustă de migdale</b> servit cu ciuperci king oyster și piure de cartofi - 320g	74 lei	*recomandat alături de: Amaretto Sour Twist
<b>Antricot de vită grain-fed +200 zile, certificat UMI</b> antricot de vită umi, sare, unt - 300g	229 lei	*recomandat alături de: Woodford is Calling
<b>Mușchi de vită cu topinambur crocant</b> servit cu ciuperci de pădure, piure cu trufe și fulgi de sare - 420g	173 lei	*recomandat alături de: Meet Captain Bumbu
<b>Piept de rață cu sos de fructul pasiunii și mandarine</b> servit cu sparanghel sauté - 380g	109 lei	
<b>Hummer beef slow cooked</b> Hummer de vită, fulgi de sare, unt aromatizat, sos flambat cu cognac - 2500g	590 lei	*recomandat alături de: Grey Goose Sour

## Mix & Match

<b>Legume marinate la grătar</b> zucchini, ciuperci, vinete, ardei, busuioc, ulei de măsline, parmezan - 300 g	34 lei
<b>Piure cu trufe</b> cartofi, salsa trufe, unt - 250g	35 lei
<b>Cartofi prăjiți cu parmezan</b> cartofi proaspeți prăjiți, parmezan - 200g	26 lei
<b>Cartofi prăjiți cu usturoi</b> cartofi proaspeți prăjiți, usturoi - 200g	23 lei
<b>Cartofi zdrobiți la cuptor</b> cu unt, cimbrisor, piper roșu și flori de sare antos din Creta - 300g	29 lei
<b>Sparanghel sauté</b> cu unt, usturoi, lămâie - 150g	46 lei
<b>Salată mediteraneană cu feta</b> roșii, castravete, ceapă, ardei, pătrunjel, oregano, feta și ulei de măsline - 300g	37 lei
<b>Salată cu rucola</b> castravete și dressing de iaurt grecesc, oregano și ulei de măsline - 280g	35 lei
<b>Piure cu ierburi</b> cartofi, pătrunjel, oregano, cimbrisor, unt - 200g	28 lei
<b>Salată cu castraveți proaspeți</b> ridichi și dressing de ulei de măsline, oregano și lime - 200g	33 lei

## Sweeten Up

<b>Mousse de castane cu ciocolată neagră și merșoare</b> blat umed de ciocolată, mousse de ciocolată neagră belgiană, merșoare, alune de pădure, mousse de castane - 220g	46 lei
<b>Tiramisu cu cafea</b> preparat la masă cu pișcoturi de casă, cremă mascarpone, espresso - 300g	47 lei
<b>Citron</b> pâte sablée de vanilie, căpșuni crispy și mentă, vanilie Bourbon Chantilly, cu ganaș de ciocolată belgiană cu yuzu și inserții de lămâie - 220g	46 lei
<b>Pară fiartă în vin de Madeira</b> umplută cu cremeaux de ciocolată albă cu nucă, pâte sablée, ciocolată neagră și sos caramel - 310g	48 lei
<b>Chocolate delight</b> blat însiropat de ciocolată, cremeaux de ciocolată neagră belgiană, cireșe Amarene și rom - 220g	46 lei
<b>Honey flavor</b> mousse de ciocolată albă, blat umed cu miere și portocală, mere și cătină - 220g	46 lei



În meniu se pot regăsi produse congelate precum: pește, pui, caracatiță, creveți, calamari și legume.

**Lista alergenii:** Cereale care conțin gluten: grâu, seacă, orz, ovăz,grâu spelt, grâu mare sau hibridi ai acestora și produse derivate; Crustacee și produse derivate; Ouă și produse derivate; Pește și produse derivate; Soia și produse derivate; Lapte și produse derivate (incluzând lactoză); Lupin și produse derivate; Fructe cu coajă, de exemplu: migdale, nuci, fistic, alune de pădure, anacarde, nuci pecan, nuci de Brazilia, nuci de Macadamia, nuci; Țelină și produse derivate; Muștar și produse derivate; Semințe de susan și produse derivate; Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10 mg/kg; Moluște și produse derivate.

### 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 egale 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.

