

MEDUSA

Starter

Ardei la grătar cu feta și ulei de măsline 🍷	59 lei	
ardei kapia, ardei gras, ardei iute, oregano, usturoi, ulei de măsline, gratinat cu feta grecească și servit pe plită încinsă - 450g		
Humus cu dovleac copt si miel slow cooked cajun	63 lei	
dovleac, năut crocant, miel, ulei de busuioc și coriandru - 430g		
Sashimi de ton cu trufe 🍷	74 lei	
ton, edamame, ridiche daikon, sos ponzu și sos aioli picant - 250g		
Tartar de ton cu icre de Manciuria 🍷	76 lei	*recomandat alături de: Gin Tonic, Gin Hyogo & Tonic
alge wakame, ceapă, avocado, ardei iute, edamame, aioli wasabi - 240g		
Burrata di Bufala	81 lei	*recomandat alături de: busuioc proaspăt sau Gin Basil Smash
avocado, măsline kalamata, roșii, busuioc, ulei de măsline, flori de sare antos din Creta - 430g		
Platou Antipasti pentru 3 persoane	191 lei	
gorgonzola, parmezan, fontine, salam toscan, spianata piccante, prosciutto, struguri, nuci, măsline, caise deshidratate, grisine - 780g		
Platou Mezze pentru 4 persoane 🍷	247 lei	*recomandat alături de: Ginger Byzantine
htipiti, tzatziki, humus, muhamara, măsline verzi și kalamata, humus cu sfeclă coaptă, icre de cod, anghinare, feta cu ierburi, salată de pătrunjel cu roșii, castraveți, ceapă, oregano - 1700g		

Salate

Salată cu brânză de capră și dovleac copt (lacto - vegetarian)	66 lei
baby spanac, caju, fulgi de migdale, afine și dressing de portocale - 400g	
Salată cu linte neagră beluga (ecologică) - vegetarian	66 lei
avocado, porumb grill, roșii cherry, castravete, dressing cu lime fresh, ulei de măsline și fresh de portocale - 360g	
Salată cu gorgonzola	66 lei
jamón crispy, salată, căpșune, pere și nuci - 360g	
Salată cu brânză Chèvre coaptă	68 lei
brânză Chèvre, afine, baby spanac, semințe de rodie, fulgi de migdale - 310g	
Salată cu creveți Black Tiger și mango	69 lei
baby spanac, edamame, avocado, muguri de pin, semințe de susan și dressing teriyaki - 430g	

Soup

Supă Bouillabaisse 🍷🍷	68 lei
creveți, scoici, file de cod, carne de midii, fenicul, șofran, roșii proaspete și busuioc - 510ml	
Supă Thai cu creveți Tom Yum	69 lei
creveți, lapte de cocos, Tom Yum, ciuperci, coriandru, lime, ghimbir - 510ml	

Paste & Risotto

Tagliatelle cu creveți 🍷	74 lei	
paste proaspete de casă cu zucchini, peccorino, sos de roșii proaspete, ardei iute și busuioc - 400g		
Risotto cu pere poșate și gorgonzola 🍷	75 lei	
gorgonzola, fistic, unt, parmezan și zmeură liofilizată - 400g		
Skioufikto cu fructe de mare 🍷	79 lei	*recomandat alături de: Mr. President
paste din Creta cu creveți, baby caracatiță, sos de roșii proaspete, parmezan, busuioc - 430g		
Pappardelle cu vită maturată	79 lei	
paste proaspete, vită maturată, sos de roșii, parmezan, baby spanac, busuioc - 400g		
Paccheri cu salsa de trufe, mousse de parmezan și pudră de măsline	80 lei	
paste proaspete, salsa de trufe și piper fresh - 300g		
Risotto cu vită maturată și ciuperci porcini 🍷	80 lei	
orez arborio, vită maturată, parmezan, unt, vin alb - 360g		
Risotto cu fructe de mare	125 lei	
creveți, baby calamar, carne de midii, roșii cherry, sparanghel și parmezan - 480g		

Pește & Fructe de mare

Creveți saganaki serviți cu pită 🍷🍷	91 lei
sos de roșii proaspete, feta grecească, ardei iute, ouzo, busuioc, oregano, ulei de măsline - 370g	
Creveți în sos de unt 🍷🍷	91 lei
creveți, roșii cherry, unt, ardei iute, usturoi, vin alb - 350g	
Creveți cu sos aioli cu noodles de castravete 🍷	91 lei
creveți Black Tiger, noodles din castraveți, sos teriyaki, semințe de susan, aioli picant cu papaya și icre de fly fish - 360g	
Biban de mare gătit în stil Medusa	98 lei
flori de sare antos din Creta, condimente aromatice grecești și sos chimichurri - 500g	
Steak de ton cu sos yuzu 🍷	132 lei
file de ton, sos yuzu - 380g	
Dorada roșie gătită în stil Medusa	139 lei
flori de sare antos din Creta, condimente aromatice grecești și sos chimichurri - 700g	
Tentacul de caracatiță cu cartofi sauté 🍷	161 lei
roșii cherry, usturoi, busuioc, ulei de măsline - 350g	
King Prawns	169 lei
cu salsa de mango și castravete - 450g	
Ton alb din Marea Neagră servit întreg pentru 2-3 persoane	174 lei
ton alb servit cu legume marinate la grătar, cartofi proaspeți prăjiți, salată cu roșii cherry și parmezan, sos cu ulei extra virgin din Creta, ierburi mediteraneene, măsline kalamata și rozmarin - 1400g	

MEDUSA

Platou fructe de mare pentru 2 persoane gătit în stil Medusa 🐉
creveți la grătar, baby carcatiță, baby calamar, cartofi noisette, mix salată, file de dorada la grătar, usturoi, sos aioli wasabi, ardei iute - 850g

Platou cu fructe de mare și pește pentru 3 persoane
ton alb de Marea Neagră, tentacul de caracatiță sauté cu roșii cherry, creveți Back Tiger, zucchini, cartofi wedges, vinegretă picantă cu capere, aioli cu busuioc - 1800g

Platou fructe de mare pentru 4 persoane gătit în stil Medusa
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

Land

Burger de vită Black Angus gratinat cu brânză afumată
chiftea de vită, cartofi proaspeți prăjiți, chiflă, castravete, baby spanac, sos cu maioneză afumată, jalapeño murat, ceapă crocantă, roșie - 580g

Pui Coquelet
glazurat și servit cu salată rucola, roșii cherry, parmezan și sos de usturoi - 600g

Ceafă de porc Iberico cu porumb la grătar
servită cu porumb la grill, flori de sare antos din Creta și chimichurri - 450g

Piept de rață cu sos de fructul pasiunii și mandarine
servit cu sparanghel sauté - 380g

Șnițel Caesar din piept de curcan
piept de curcan în crustă panko servit cu salată crocantă, sos Caesar și parmezan - 480g

Piept de rață glazurat cu hoisin caramel
piept de rață, sos hoisin, home made kimchi, edamame - 410g

Cotlete de miel Noua Zeelandă
cotlet de miel servit cu piure, sos chimichurri, caju, mentă și rodie - 580g

Costilla Iberico crocante și glazurate 🍷
coaste de porc iberic servite cu castraveciori în oțet, ceapă roșie marinată și jalapeño murat - 600g

Tagliata de vită asiatică cu ciuperci Enoki
mușchi de vită, ciuperci Enoki, pastă de fasole neagră, sos teriyaki, ridiche daikon - 310g

Antricot de vită grain-fed +200 zile, certificat UMI
antricot de vita UMI, sare, unt - 300g

Mix & Match

Cartofi prăjiți cu usturoi
cartofi proaspeți prăjiți, usturoi - 200g

Cartofi prăjiți cu parmezan
cartofi proaspeți prăjiți, parmezan - 200g

Cartofi zdrobiți la cuptor
cu unt, cimbrisor, piper roșu și flori de sare antos din Creta - 300g

Legume marinate la grătar
zucchini, ciuperci, vinete, ardei, busuioc, ulei de măsline, parmezan - 300g

Piure cu salsa de trufe
cartofi, salsa trufe, unt - 250g

Salată cu rucola
roșii cherry, cremă de oțet balsamic și parmezan - 280g

Salată mediteraneană cu feta
roșii, castravete, ceapă, ardei, pătrunjel, oregano, feta și ulei de măsline - 300g

Salată cu baby spanac și avocado
baby spanac, roșii cherry, avocado, castravete, ulei de măsline, cremă de oțet balsamic - 350g

Broccoli sauté
broccoli, unt, usturoi, lămâie, sare - 220g

Sparanghel sauté
cu unt, usturoi, lămâie - 150g

Sweeten Up

Citron
pâte sablée de vanilie, căpșuni crispy și mentă, vanilie Bourbon Chantilly, cu ganaș de ciocolată belgiană cu yuzu și inserții de lămâie - 220g

Pară fiartă în vin de Madeira
umplută cu cremeaux de ciocolată albă cu nucă, pâte sablée, ciocolată neagră și sos caramel - 310g

Mousse cafea
cu vanilie Bourbon și glazură de ciocolată belgiană - 220g

Mousse de ciocolată neagră belgiană
blat de ciocolată și sos fudge, insert de praline, crocant alune de pădure - 280g

Tiramisu Dubai
preparat la masă cu pișcoturi de casă, cremă mascarpone, pastă de fistic, espresso, crocant de fistic cu feuilletine și sos fudge - 400g

189 lei

336 lei

441 lei

69 lei

98 lei

110 lei

111 lei

112 lei

112 lei

139 lei

169 lei

173 lei

232 lei

*recomandat alături de:
Woodford is Calling

25 lei

27 lei

31 lei

36 lei

37 lei

38 lei

39 lei

39 lei

46 lei

47 lei

48 lei

48 lei

48 lei

48 lei

51 lei



Vezi valori nutriționale



Menu in English

În meniu se regăsesc produse congelate.

Listă alergeni: Cereale care conțin gluten: grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibrizi 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 sulfizi 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.

