

Starter

Pan Brioche cu creveți

creveți cu sos alioli aromat, serviți pe pan brioche pufos, cu cartofi proaspeți prăjiți - 400g

49 lei

Ardei copti cu feta și ulei de măsline 🌶️

mix de ardei copti lent, gratinați cu feta grecească și asezonați cu usturoi și oregano - 450g

51 lei

Conopidă coaptă cu migdale și pesto de leurdă (vegetarian)

conopidă rumenită, cu note fresh de leurdă și finisată cu migdale crocante - 400g

52 lei

Humus cu dovleac copt și miel slow cooked cajun

humus cremos cu dovleac caramelizat și miel fraged gătit lent, în stil cajun - 430g

56 lei

Tartar de ton cu icre de Manciuria 🌶️

ton proaspăt, avocado și edamame, completate de note picante și aioli cu wasabi - 240g

74 lei

Burrata di Bufala

burrata cremoasă cu roșii, măsline și busuioc, stropită cu ulei de măsline extravirgin - 430g

81 lei

Platou anti Pasti pentru 2 persoane

spianata picante, salam toscan, prosciutto, parmezan, ementaler, caise deshidratate - 520g

119 lei

Platou Mezze pentru 4 persoane

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

247 lei

Salate

Salată mediteraneană din Creta cu feta

roșii, castraveți și măsline, completate de feta autentică și dressing mediteranean - 400g

65 lei

Salată vegetariană cu quinoa și avocado

quinoa, avocado și legume fresh, într-o combinație ușoară și echilibrată - 400g

66 lei

Salată cu file de ton în crustă de susan

file de ton fraged în crustă crocantă, mix de frunze cu avocado, edamame și dressing ponzu - 400g

69 lei

Salata cu creveti Black Tiger si mango

creveți succulenți, mango dulce și note asiatice într-un mix fresh și aromat - 430g

69 lei

Paste și Risotto

Tagliatelle cu creveti 🌶️

paste proaspete cu creveți, sos de roșii aromat și ușor picant, finisate cu parmezan, zucchini - 400g

64 lei

Pappardelle cu vită maturată

pappardelle proaspete cu vită maturată și sos bogat de roșii, baby spanac, completate de parmezan - 400g

66 lei

Skioufikto cu fructe de mare

paste tradiționale din Creta cu creveți, midii, calamar și sos mediteranean - 430g

68 lei

Pappardelle cu trufe și mousse de parmezan

pappardelle proaspete cu salsa de trufe și cremă delicată de parmezan - 330g

69 lei

Risotto cu vita maturata si ciuperci porcini 🍷

risotto cremos cu vită fragedă și ciuperci porcini - 360g

76 lei

Risotto cu fructe de mare 🍷

risotto fin bogat in creveți, carne de midii, baby calamar, roșii cherry și parmezan - 400g

89 lei

Risotto cu creveți Black Tiger și sparanghel 🍷

risotto cremos cu creveți și sparanghel, echilibrat și elegant - 450g

91 lei

Pește și Fructe de mare

Baby caracatița trasă la tigaie

baby caracatița, baby calamar, roșii cherry, usturoi, ardei iute, cartofi noisette, servită cu mix de salată - 350g

69 lei

Creveți în sos de unt 🍷 🌶️

creveți succulenți în sos de unt, usturoi și vin alb - 350g

69 lei

Creveți saganaki serviți cu pită 🌶️

creveți în sos de roșii cu feta topită și note de ouzo - 370g

72 lei

Seabas cu spanac saute și sos de lime

file delicat de lup de mare, servit cu spanac sotat și sos fresh de lime - 310g

93 lei

Steak de ton cu sos yuzu 🌶️

ton fraged, completat de note citrice intense - 380g

132 lei

Tentacul de caracatita cu cartofi sote 🌶️ 🍷

caracatiță fragedă, servită cu cartofi aurii, ardei iute, roșii cherry și arome mediteraneene - 350g

161 lei

Ton alb din Marea Neagră servit întreg pentru 2-3 persoane

ton alb servit cu legume marinate la grătar, cartofi proaspeți prăjiți, salată cu roșii cherry și parmezan - 1400g

174 lei

Platou fructe de mare pentru 2 persoane gătit în stil Medusa 🌶️

creveți la grătar, baby carcatită, baby calamar, file de dorada la grătar, cartofi noisette, mix salată - 850g

189 lei

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 - 2000g

441 lei

Land

Tomahawk de porc pe plita încinsă

porc succulent, servit cu fulgi de sare din Creta și chimicurry pentru a-i evidenția gustul - 500g

64 lei

Burger 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

69 lei

Pui Coquelet

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

98 lei

Ceafă de porc iberico cu porumb la grătar

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

110 lei

Piept de rață cu sos de fructul pasiunii și mandarine

rață fragedă cu sos exotic dulce-acrișor servit cu sparanghel sauté - 380g

112 lei

Snitel Caesar din piept de curcan

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

112 lei

Cotlete de miel Noua Zeelandă

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

139 lei

Tagliata din mușchi de vită

mușchi de vită Argentina fraged, servit cu salata fresh, parmezan și fulgi de sare din Creta - 300g

174 lei

Antricot de vita grain-fed + 200 de zile, certificat UMI

antricot premium, gătit simplu pentru a evidenția calitatea cărnii - 300g

232 lei

Mix & Match

Cartofi prajiți cu usturoi

cartofi proaspeți crocanți cu aromă intensă - 250g

27 lei

Cartofi prajiți cu parmezan

cartofi proaspeți aurii cu parmezan - 250g

29 lei

Cartofi zdrobiți la cuptor

cartofi rumeniți, aromați cu ierburi și unt - 300g

33 lei

Legume marinate la grătar

zucchini, ciuperci, vinete, ardei, busuioc și parmezan - 330g

38 lei

Piure cu salsa de trufe

piure fin cu salsa de trufe - 250g

38 lei

Salată cu rucola

rucola fresh cu parmezan și dressing balsamic - 280g

38 lei

Salată cu sfeclă coaptă și semințe de dovleac

sfeclă, semințe de dovleac, rucola și reducere de aceto balsamic - 280g

38 lei

Salată de roșii cu feta de capră

roșii zemoase, ceapă verde și feta de capră - 350g

39 lei

Salată cu baby spanac și avocado

mix fresh, ușor și echilibrat - 350g

40 lei

Zucchini gratinați cu mozzarella și parmezan

zucchini fragezi cu mozzarella și parmezan - 300g

41 lei

Sparanghel sauté

sparanghel delicat, ușor crocant - 180g

49 lei

Sweeten Up

Frutti Meringue

bezea, cremă fină de mascarpone, coulis de zmeură, sos de vanilie Bourbon și fructe proaspete - 250g

41 lei

Citron

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

43 lei

Mousse de ciocolata neagră belgiană

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

43 lei

Tort Noire, Orange confit

blat brownie, cremă cheesecake, ciocolată belgiană cu lapte, confit de portocale și sos de caramel - 300g

44 lei

Tiramisu Dubai

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

51 lei