

# L'ATELIER

*L'art culinaire*

Discover ROMANIAN TRADITIONAL RECIPES,  
reinterpreted by Samuel Le Torriellec, our French Executive Chef!

Chicken soup à la grecque in pastry crust /

Supă de pui à la grec în foietaj

\*celery, gluten, eggs | 320 g

22 lei

Chicken liver, crispy bacon and Mesclun salad /

Salată Mesclun cu ficăței de pui și bacon crocant

\*eggs, gluten, mustard | 300 g

37 lei

Polenta with traditional cheese and crème fraîche /

Mămăliguță cu telemea și smântână

\*milk, gluten | 350 g

37 lei

Stuffed grapevine leaf rolls, Chef's Recipe /

Sarmale în foi de viță, rețeta Chef-ului

\*milk | 360 g

57 lei

Beef tongue with leek and olives /

Limbă de vită cu praz și măslină

\*celery, gluten | 320 g

57 lei

Traditional butterfish brine /

Saramură tradițională de butterfish

\*fish | 380 g

47 lei

## SOUPS / SUPE

Traditional onion soup, gratinated with  
aged Emmental cheese /

Supă tradițională de ceapă, gratinată  
cu brânză Emmental învechită

\*milk, gluten | 320 g

22 lei

Vegetable cream soup, recipe of the day /

Supă cremă de legume, rețeta zilei

\*celery, milk, gluten | 300 g

20 lei

## APPETIZERS AND SALADS / ANTREURI ȘI SALATE

Baby spinach salad with crispy

St. Marcellin cheese, spiced with truffles  
and bacon vinaigrette /

Salată de spanac tânăr cu brânză pané

St. Marcellin, aseasonată cu vinegretă de trufe,  
infuzată cu bacon

\*milk, gluten, eggs | 250 g

57 lei

Duck liver terrine with oranges,

onion marmalade with red wine and  
Bouchon brioche /

Terină de ficat de rață cu portocală, dulceață  
de ceapă cu vin roșu și brioșă Bouchon

\*gluten | 180 g

65 lei

Grilled duck liver escallop with caramelized

scallion and Bourguignonne sauce / Escalop de  
ficat de rață la grătar cu arpagic caramelizat  
și sos Bourguignonne

\*gluten, milk | 200 g

78 lei

Citrus marinated-tuna tataki with crispy onion and  
plum marmalade / Tataki de ton marinat cu citrice,  
ceapă crocantă și dulceață de prune

\*fish, celery, sesame, soy, gluten | 180 g

62 lei

Beef dim sum with lemon and parsley,  
vegetable consommé with pesto sauce /

Dim sum cu vită, lămâie și pătrunjel, consommé  
de legume cu sos pesto

\*gluten, eggs, sesame | 250 g

37 lei

Salmon tartare with spicy sauce and

spring onion tempura / Tartar de somon cu  
sos picant și tempura de ceapă verde

\*fish, sesame, gluten, soy, shellfish, eggs | 200 g

47 lei

Provençale pan-fried mushrooms, poached egg

and Bordelaise sauce / Soté de ciuperci cu ierburi  
Provençale, ou poșat și sos Bordelaise

\*eggs, milk | 280 g

37 lei

Spring rolls with shrimps and basil, mixed salad  
and Mediterranean sauce /

Rulouri de primăvară cu creveți și busuioc,  
salată Mesclun și sos mediteranean

\*crustaceans, gluten, eggs | 280 g

57 lei

# L'ATELIER

*l'art culinaire*

## FISH / PEȘTE

Salmon Wellington with Dugléré sauce /  
Pavé de somon Wellington cu sos Dugléré  
\*fish, gluten, eggs, milk, celery | 380 g **75 lei**

Traditional brandade /  
Brandada tradițională  
\*fish, milk, gluten | 280 g **47 lei**

Traditional octopus blanquette /  
Blanquette de caracatiță în stil tradițional  
\*mollusks, celery, milk | 300 g **98 lei**

Pan-fried sea bass, velvety risotto  
with spinach, dried tomatoes and thyme /  
Biban de mare pe plită, risotto cremos  
cu spanac, roșii confiate și cimbru  
\*fish, milk | 360 g **85 lei**

## MEAT / CARNE

Black Angus ribeye with Béarnaise sauce  
and potatoes prepared upon an  
original recipe /  
Antricot de vită Black Angus cu sos Béarnaise  
și cartofi pregătiți după o rețetă originală  
\*milk, eggs | 400 g **168 lei**

Traditional duck Parmentier served  
with gratin Emmental cheese /  
Parmentier de rață tradițional servit cu  
Emmental gratinat  
\*milk | 220 g **78 lei**

Beef tenderloin poached in red wine,  
potato mille-feuille, duck liver and truffle sauce /  
Mușchi de vită poșat în vin roșu cu mille-feuille  
de cartofi, ficat de rață și sos de trufe  
\*milk | 300 g **118 lei**

Pork cheeks stew /  
Rasol de obraz de porc  
\*celery | 280 g **77 lei**

## PASTA / PASTE

Linguine with shrimps and parmesan crumble /  
Linguine cu creveți și crumble de parmezan  
\*crustaceans, celery, gluten, milk | 280 g **45 lei**

Tortelloni alla Zingara  
\*gluten, milk | 280 g **35 lei**

Sicilian penne caponata / Caponata siciliană cu penne  
\*celery, gluten | 280 g **25 lei**

## VEGETARIAN DISHES / PREPARATE VEGETARIENE

Provençal vegetable salad with vinaigrette and  
Kalamata olives / Salată de legume Provençale  
cu vinegretă și măslina Kalamata  
\*celery | 180 g **27 lei**

Green lentils salad with vegetables and  
aromatised with black truffles / Salată de linte  
verde cu legume, aromatizată cu trufe negre  
180 g **37 lei**

## SIDE DISHES / GARNITURI

Fries coin de Rue / with cheese |  
Cartofi coin de Rue / cu brânză  
\*milk | 250 g **12 / 18 lei**

Mashed potatoes / with truffles |  
Piure de cartofi / cu trufe  
\*milk | 200 g **12 / 20 lei**

Rice, Chef's favourite recipe /  
Orez, rețeta Chef-ului  
\*milk | 160 g **12 lei**

Traditional Peasant's Pot Fried Potatoes /  
Cartofi țărănești  
\*milk | 200 g **12 lei**

Grilled seasonal vegetables /  
Legume de sezon la grătar  
150 g **15 lei**



NOTE: All prices are in Lei (romanian currency) and include V.A.T. / Toate prețurile sunt exprimate în lei și includ T.V.A.

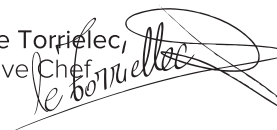
\*If you have an allergy, please request additional information before ordering. / Dacă suferiți de o alergie, vă rugăm solicitați informații suplimentare înainte de a plasa comanda. | Some dishes might contain raw material that has been defrosted in certain periods of the year. / Unele preparate pot conține materie primă decongelată în anumite perioade ale anului.

# L'ATELIER

*L'art culinaire*

## DESSERTS

Samuel Le Torrielec,  
Executive Chef



**Traditional Mille-feuille with Crème Anglaise, chocolate, crunchy pistachio and coconut ice cream**  
/ Mille-feuille tradițional cu Crème Anglaise, ciocolată, fistic crocant și înghețată de cocos  
250 g | Alergens: gluten, eggs, milk, nuts 30 lei

**Chocolate fondant with black cherries reduction and vanilla ice cream**  
/ Fondant de ciocolată cu reducere de cireșe negre și înghețată de vanilie  
150 g | Alergens: gluten, milk, eggs 30 lei

**Jivara chocolate mousse, dacquoise biscuit served with passion fruit and banana sorbet**  
/ Mousse de ciocolată Jivara, biscuit dacquoise cu sorbet de fructul pasiunii și banane  
130 g | Alergens: milk, eggs, nuts 30 lei

**Tarte Bourdaloue with poached pears and almond milk ice cream**  
/ Tartă Bourdaloue cu pere poșate și înghețată cu lapte de migdale  
170 g | Alergens: gluten, eggs, milk, nuts 30 lei

**Assortment of homemade sorbet and ice cream**  
/ Selecție de sorbet și înghețată, după rețeta Chef-ului patiser  
150 g | Alergens: milk, eggs, nuts 30 lei

**Milk rice pudding, pear purée and coconut ice cream**  
/ Orez cu lapte, piure de pere și înghețată de cocos  
250 g | Alergens: milk, eggs, nuts 30 lei

**Floating islands with pralines / Lapte de pasăre cu praline**  
150 g | Alergens: milk, eggs, nuts 30 lei


These dishes might contain raw ingredients that has been defrosted in certain periods of the year. / Preparatele pot conține ingrediente decongelate în anumite perioade ale anului.

# L'ATELIER

*l'art culinaire*

## DRINKS

Eduard Jakab  
International Sommelier ASI Diploma  
Certified Sommelier The Court of Master Sommeliers USA



### ARMAGNAC 4 CL

Armagnac Nismes Delclou

1966 - 1970	175 lei
1971 - 1980	95 lei
1981 - 1987	60 lei

### COGNAC 4 CL

Rémy Martin VSOP / XO 50 / 160 lei

### VIN DULCE / DESSERT WINE 15 CL

Muscat Ottonel Nectar, LILIAC  
- Lechinta, Transilvania 40 lei

### APERITIFS /

### GRAPPA /

### LIQUEURS 4 CL

Palincă Brună / Clară Dom' Profesor (100% prune)	25 lei
Nonino Grappa Pirus Williams	30 lei
Nonino Grappa Antica Cuvèe	25 lei
Nonino Prosecco Bianca Grappa	15 lei
Fernet Branca	20 lei
Amaretto Disaronno	20 lei

---

NOTE: All prices are in Lei (romanian currency) and include V.A.T. / Toate prețurile sunt exprimate în lei și includ T.V.A.