



GRAND HOTEL
SOFIANU

ARTA OSPITALITĂȚII

Restaurant

„Four Seasons”

Meniu/Menu



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 semnală nerespectarea obligațiilor legale 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.

povestea noastră

Bun venit la **Grand Hotel Sofianu** - unicul hotel muzeu de artă din România! Vă invităm să experimentați un concept inovativ - hotelul în care oaspeții se pot bucura de un mix inedit de cultură, artă, rafinament, ospitalitate. Situat în parcul Zăvoi din Râmnicu Vâlcea, la doar 300 metri distanță de centrul orașului, hotelul nostru găzduiește operele celor mai reprezentativi 500 de artiști plastici români.

Restaurantul **Four Seasons** din incinta hotelului este locul unde maestrii noștri bucătari vă așteaptă să descoperiți preparatele culinare delicioase din meniul nostru care îmbină bucataria tradițional românească și pe cea internațională într-o explozie de gust și rafinament.

Our story

Welcome to **Grand Hotel Sofianu** - the only art museum hotel in Romania! We invite you to experience an innovative concept - a hotel where guests can enjoy a unique mix of culture, art, refinement, hospitality. Located in the Zăvoi Park in Râmnicu Vâlcea, just 300 meters from the city center, our hotel houses the works of the most representative 500 Romanian visual artists.

The **Four Seasons** restaurant within the hotel is the place where our master chefs await you to discover the delicious dishes from our menu that combine traditional Romanian and international cuisine in an explosion of taste and sophistication.

Ghid alimentar / Nutritional guide

Scanând codul QR de mai jos puteți accesa valorile nutriționale precum și lista detaliată a ingredientelor, a gramajelor și a aditivilor alimentari din componența preparatelor noastre conform Ordinului 201/2022 al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor (ANPC).

[EN] By scanning the QR code below you can access the nutritional values as well as the detailed list of ingredients, weights and food additives in our dishes according to Order 201/2022 of the President of the National Authority for Consumer Protection (ANPC).



Lista posibililor alergeni / Potential allergens list

Vă aducem la cunoștință că unele produse pot conține alergeni / derivați ai acestora (în meniu, ingredientele cu potențial alergen sunt evidențiate cu caractere **îngroșate**). Dacă prezentați posibile sensibilități sau alergii la următoarele produse, vă rugăm să informați ospătarul înainte de efectuarea comenzii:

[EN] We would like to inform you that some products may contain allergens / their derivatives (in the menu, potentially allergenic ingredients are highlighted **in bold**). If you have possible sensitivities or allergies to the following products, please inform the waiter before placing your order:

- | | |
|-------------------------|-----------------------|
| 1. Gluten | 8. Soia/Soy |
| 2. Crustacee/Shellfish | 9. Oua/Eggs |
| 3. Moluște/Molluscs | 10. Lactate/Dairy |
| 4. Pește/Fish | 11. Țelină/Celery |
| 5. Arahide/Peanuts | 12. Muștar/Mustard |
| 6. Lupin/Lupine | 13. Susan/Sesame |
| 7. Fructe cu coajă/Nuts | 14. Sulfiți/Sulphites |

Ingredientele din preparate marcate cu simbolul * provin din produse congelate.

The ingredients in the dishes marked with the symbol * come from frozen products.

Recomandarea bucătarului / Chef's recommendation

TOMAHAWK DE VITĂ 1300 gr.....350 lei

*(tomahawk de vită * 1200 gr, unt 40 gr, usturoi 20 gr, sare, piper, rozmarin)*

[EN] BEEF TOMAHAWK STEAK

*(beef tomahawk * , butter, garlic, salt, pepper, rosemary)*

MUȘCHI DE VITĂ CU FICAT DE RAȚĂ 250 gr.....150 lei

*(mușchi de vită * 180 gr, ficat de rață * 30 gr, unt 20 gr, cimbrisor, cognac, sare, piper)*

[EN] BEEF TENDERLOIN STEAK WITH DUCK LIVER

*(beef tenderloin * , duck liver * , butter, wild thyme, cognac, salt, pepper)*

PAPPARDELLE A LA CHEF 450 gr.....48 lei

*(pappardelle 200 gr, creveți decorticați * 100 gr, roșii cherry 30 gr, zucchini 30 gr, parmezan 20 gr, unt 20 gr, vin alb 20 gr, usturoi, ulei de măsline, sare, piper)*

[EN] CHEF'S PAPPARDELLE

*(pappardelle, shrimps * , cherry tomatoes, butter, garlic, white wine, olive oil, zucchini, parmesan , salt, pepper)*

SALATA DE AVOCADO & CREVEȚI 250 gr.....65 lei

*(avocado 50 gr, maioneza 30 gr, creveți decorticați * 70 gr, dulceață vișine 20 gr, lămâie 30 gr, ulei de măsline, sare, piper)*

[EN] AVOCADO & SHRIMP SALAD

*(avocado, mayonnaise, shrimps * , sour cherry jam, olive oil, salt, pepper, lemon)*

PLĂCINTĂ CU PORTOCALĂ 200 gr.....25 lei

(portocală 50 gr, unt, făină 30 gr, ou 20 gr, zahăr 20 gr)

[EN] ORANGE PIE

(oranges, butter, egg, flour, sugar)

Antreuri / Appetizers

CARPACCIO DE TON ROȘU & ANGHINARE 180 gr.....58 lei

*(file ton * 80 gr, anghinare 50 gr, lămâie, ulei de măsline, sare, piper)*

[EN] RED TUNA & ARTICHOKE CARPACCIO

*(red tuna file * , artichoke, lemon, olive oil, salt, pepper)*

CARPACCIO DE SOMON CU RICOTTA & ȘOFRAN 180 gr.....62 lei

*(somon file * 80 gr, brânză ricotta 30 gr, șofran, lămâie, ulei de măsline, sare, piper)*

[EN] SALMON, RICOTTA & SAFFRON CARPACCIO

*(salmon file * , ricotta cheese, saffron, lemon, olive oil salt, pepper)*

CREVEȚI IN SOS DE UNT 150 gr.....48 lei

*(creveți * 100 gr, unt, peperoncini, ulei de măsline, pătrunjel, sare, piper, cruton 20 gr)*

[EN] SHRIMPS IN BUTTER SAUCE

*(shrimps * , butter, pepperoncini, olive oil, parsley, salt, pepper, bread crouton)*

CREVEȚI IN SOS DE VIN 150 gr.....56 lei

*(creveți * 100 gr, unt,, ulei de măsline, vin alb, busuioc, sare, piper, cruton 20 gr)*

[EN] SHRIMPS IN WINE SAUCE

*(shrimps * , butter, olive oil, white wine, basil, salt, pepper, bread crouton)*

PLATOU DE BRÂNZETURI 450 gr.....90 lei

(brânză Camembert 50 gr, Blue cheese 50 gr, brânză Brie 50 gr, parmezan 50 gr, struguri 30 gr, măr 30 gr, nuci, stafidă, miere 20 gr)

[EN] CHEESE PLATTER

(Camembert cheese, Blue cheese, Brie cheese, Parmezan cheese, grapes, apple, walnuts, raisins, honey)

CROSTINI QUATTRO FORMAGGI 200 gr.....35 lei

(pâine prăjită 100 gr, brânză Brîe 25 gr, brânză Camembert 25 gr, Blue cheese 25 gr, parmezan 25 gr, sare, piper)

[EN] QUATTRO FORMAGGI CROSTINI

(toasted bread, Camembert cheese, Blue cheese, Brîe cheese, Parmesan cheese, salt, pepper)

CROSTINI CU SOMON AFUMAT & MOZZARELLA 200 gr.....35 lei

(pâine prăjită 70 gr, somon 50 gr, mozzarella 80 gr, sare, piper)

[EN] SMOKED SALMON & MOZZARELLA CROSTINI

(toasted bread, smoked salmon file, mozzarella, salt, pepper)

BRUSCHETTE CU ROȘII 200 gr.....35 lei

(pâine prăjită 100 gr, roșii 80 gr, busuioc, ulei de măsline, sare, piper, usturoi)

[EN] TOMATO BRUSCHETTA

(toasted bread, tomatoes, garlic, basil, olive oil, salt, pepper)

Supă / Soups

SUPA CREMĂ DE CIUPERCI CU TRUFE 270 gr.....30 lei

(ciuperci 100 gr, smântână lichidă 50 gr, ceapă 20 gr, cremă de trufe (trufe proaspete, ciuperci sălbatice) 20 gr, cruton 30 gr, sare, piper, ulei de măsline)

[EN] MUSHROOMS & TRUFFLE CREAM SOUP

(mushrooms, cream, onion, truffle cream (fresh truffle, wild mushrooms), bread crouton, salt, pepper, olive oil)

SUPA CREMĂ DE MAZĂRE CU PROSCIUTTO 200 gr.....28 lei

(mazăre 100 gr, prosciutto crudă 100 gr, sare, piper)

[EN] PEAS & PROSCIUTTO CREAM SOUP

(peas, prosciutto crudo, salt, pepper)

CIORBA ZILEI / [EN] SOUP OF THE DAY 450 gr.....25 lei

(ciorba zilei, ardei iute, smântână, pâine / [EN] (soup of the day, hot pepper, sour cream, bread)

Salate / Salads

SALATA CAESAR 350 gr.....48 lei

*(salata iceberg 150 gr, piept de pui * 150 gr, crutoane 50 gr, parmezan 30 gr, sos Caesar 20 gr)*

[EN] CAESAR SALAD

*(iceberg salad, chicken breast *, bread croutons, parmesan, Caesar sauce)*

SALATA GRECEASCĂ 350gr.....35 lei

(mix salată verde 150 gr, roșii 50 gr, castraveți 30 gr, ardei kapia 20 gr, brânză feta 70 gr, măsline kalamata, oregano, ulei de măsline, sare, piper)

[EN] GREEK SALAD

(lettuce mix, tomatoes, cucumbers, red pepper, kalamata olives, Feta cheese, oregano, olive oil, salt, pepper)

SALATA DE RUCOLA CU PIEPT DE PUI 350 gr.....48 lei

*(rucola 80 gr, piept de pui * 150 gr, roșii cherry 40 gr, parmezan 20 gr, lămâie 30 gr, ulei de măsline, sare, piper)*

[EN] ARUGULA & CHICKEN SALAD

*(arugula, chicken breast *, cherry tomatoes, parmesan, lemon, olive oil, salt, pepper)*

SALATA DE ANDIVE CU PIEPT DE CURCAN 350 gr.....48 lei

*(andive 100 gr, piept de curcan * 150 gr, fulgi de migdale 30 gr, brânză Camembert 40 gr, ulei de măsline, lămâie 30 gr, sare, piper)*

[EN] ENDIVE & TURKEY BREAST SALAD

*(endives, turkey breast *, almond flakes, Camembert cheese, olive oil, lemon, salt, pepper)*

SALATA DE ANDIVE CU IAURT 300 gr.....40 lei

(andive 100 gr, iaurt 150 gr, oregano, ulei de măsline, sare, piper, lămâie 30 gr)

[EN] ENDIVE & YOGURT SALAD

(endives, yogurt, oregano, olive oil, salt, pepper, lemon)

Paste / Pasta

PAPARDELLE CU TRUFE 350 gr.....46 lei

(pappardelle 200 gr, cremă de trufe (trufe proaspete, ciuperci sălbatice) 20 gr, smântână lichidă 40 gr, unt 20 gr, parmezan 30 gr, sare, piper, trufe)

[EN] TRUFFLE PAPPARDELLE

(pappardelle, truffle cream (fresh truffle, wild mushrooms), cream, butter, parmesan cheese, salt, pepper, truffles)

PAPARDELLE CU FRUCTE DE MARE 450 gr.....60 lei

*(pappardelle 200 gr, mix fructe de mare * 100 gr, sos de roșii 80 gr, oregano, vin alb 20 gr, usturoi, sare, piper)*

[EN] SEAFOOD PAPPARDELLE

*(pappardelle, seafood mix *, tomato sauce, oregano, white wine, garlic, salt, pepper)*

PASTE PENTRU CEI MICI / CHILDREN'S PASTA 200 gr.....20 lei

PASTE CU SOS ROSU/ALB *(tagliatelle 150 gr, sos de roșii/alb 50 gr, sare, piper)*

[EN] RED/WHITE SAUCE PASTA *(tagliatelle, tomato/white sauce, sare, piper)*

Preparate tradiționale / Traditional dishes

SARMALE CU MĂMĂLIGUȚĂ & ARDEI IUTE 300/200 gr.....49 lei

*(carne tocata * 150 gr, orez 50 gr, ceapă 20 gr, varză 30 gr, bulion roșii 20 gr, bacon, mălai 100 gr, cimbru, sare, piper, ardei iute, smântână)*

[EN] CABBAGE ROLLS WITH POLENTA & HOT PEPPER

*(minced meat *, rice, onion, cabbage, thyme, tomato puree, bacon, cornflour, salt, pepper, thyme, hot pepper, sour cream)*

CARNE DE LA GARNIȚĂ CU OU & MĂMĂLIGUȚĂ 300/200 gr.....69 lei

(pulpă porc 100 gr, muschiuleț porc 100 gr, cârnați semiafumați 100 gr, untură porc 20 gr, ou, mălai 100 gr, sare, piper)

[EN] PORK CONFIT WITH EGG & POLENTA

(pork ham, pork tenderloin, smoked sausages, pork fat, egg, cornflour, salt, pepper)

Fel principal / Main dish

MUȘCHI DE VITĂ LA GRĂTAR 200 gr.....110 lei

*(mușchi de vită * 180 gr, unt 20 gr, cimbrisor, sare, piper)*

[EN] GRILLED BEEF TENDERLOIN STEAK

*(beef tenderloin * , butter, wild thyme, salt, pepper)*

ANTRICOT DE VITĂ LA GRĂTAR 350 gr.....120 lei

*(antricot de vită * 300 gr, unt 20 gr, cimbrisor, sare, piper, usturoi)*

[EN] GRILLED BEEF RIBEYE STEAK

*(beef ribeye * , butter, wild thyme, salt, pepper, garlic)*

T-BONE DE VITĂ 500 gr.....120 lei

*(T-bone vită * 450 gr, unt 30 gr, rozmarin, sare, piper, usturoi)*

[EN] BEEF T-BONE STEAK

*(beef t-bone * , butter, garlic, salt, pepper, rosemary)*

BURGER DE VITĂ CU CARTOFI AROMATIZAȚI 400 gr.....52 lei

*(carne tocată de vită * 200 gr, brânză cheddar 30 gr, ceapă, roșii, castraveți murați, sos remoulade 20 gr, salata iceberg, cartofi 50 gr, cimbrisor, boia afumată, usturoi, pătrunjel, sare, piper)*

[EN] BEEF BURGER WITH FLAVORED FRIES

*(beef mince * , cheddar cheese, onion, tomato, pickles, remoulade sauce, iceberg salad, potatoes, wild thyme, smoked paprika, garlic, parsley, salt, pepper)*

PUI CU SOS QUATTRO FORMAGGI 300 gr.....48 lei

*(piept pui * 200 gr, smântână lichidă 50 gr, unt, brânză Camembert, brânză Brie, parmezan, Blue cheese, sare, piper)*

[EN] CHICKEN WITH QUATRO FORMAGGI SAUCE

*(chicken breast * , Camembert cheese, Brie cheese, Parmesan cheese, Blue cheese, cream, salt, pepper)*

PULPA DE RATĂ CONFIT CU VARZĂ CĂLITĂ 380 gr.....89 lei

*(pulpă rață * 180 gr, varză roșie 180 gr, sare, piper)*

[EN] DUCK LEG CONFIT WITH BRAISED RED CABBAGE

*(duck leg * , red cabbage, salt, pepper)*

FRIGĂRUI DE PORC CU LEGUME 400 gr.....45 lei

*(muschiuleț porc * 300 gr, ardei gras 25 gr, ceapă 25 gr, ciuperci 25 gr, roșii 25 gr, sare, piper)*

[EN] PORK & VEGETABLES SKEWERS

*(pork tenderloin * , bell pepper, onion, mushrooms, tomatoes, salt, pepper)*

CALAMAR LA GRĂTAR CU SOS DE LĂMÂIE 200gr.....90 lei

*(calamar tentacule * 150 gr, vin alb 20 gr, lămâie , unt 20 gr, ulei de măsline, pătrunjel, sare, piper)*

[EN] GRILLED CALAMARI WITH LEMON SAUCE

*(calamari tentacles * , white wine, lemon, butter, olive oil, parsley, salt, pepper)*

FRITTO MISTO/GRIGLIA MISTO 450 gr.....75 lei

*(tentacule calamar * 100 gr, inele calamar * 70 gr, file biban * 70 gr, creveți Black Tiger * 40 gr, midii 50 gr, roșii cherry 30 gr, usturoi, vin alb 20 gr, lămâie 20 gr, pătrunjel, sare, piper, ulei de măsline 20 gr)*

[EN] SEAFOOD MIX GRILL

*(calamari tentacles * , calamari rings seabass file * , Black Tiger shrimps, * cherry tomatoes, garlic, white wine, lemon, parsley, salt, pepper, olive oil)*

TON ROȘU CU SOS DE PIPER VERDE 250 gr.....100 lei

*(file de ton roșu * 150 gr, piper verde boabe 30 gr, smântână lichidă 40 gr, cognac, vin alb, lămâie, sare, piper, pătrunjel, ulei de măsline)*

[EN] RED TUNA FILE WITH GREEN PEPPERCORN SAUCE

*(red tuna file * , green peppercorns, cream, cognac, white wine, lemon, olive oil, parsley, salt, pepper)*

SOMON CU SOS PROVENÇALE 250 gr.....90 lei

*(somon file * 150 gr, ardei gras tricolor 60 gr, oregano, usturoi, vin alb, lămâie, sare, piper, ulei de măsline)*

[EN] SALMON WITH PROVENÇALE SAUCE

*(salmon file * , tricolor peppers, oregano, garlic, white wine, lemon, olive oil, salt, pepper)*

Garnituri & Salate / Side dishes & salads

CARTOFI PRĂJIȚI 200 gr.....12 lei

(cartofi proaspeți, sare, piper)

[EN] FRENCH FRIES

(fresh potatoes, salt, pepper)

PIURE DE CARTOFI CU TRUFE 200 gr.....25 lei

(cartofi proaspeți 170 gr, cremă de trufe (trufe proaspete, ciuperci sălbatice) 20 gr, sare, piper)

[EN] TRUFFLE MASHED POTATOES

(fresh potatoes, truffle cream (fresh truffle, wild mushrooms), salt, pepper)

LEGUME GRATAR 200 gr.....28 lei

(vinete 30 gr, zucchini 30 gr, roșii 30 gr, ciuperci 30 gr, ardei gras 30 gr, ceapă 20 gr, ulei de măsline, oregano, sare, piper)

[EN] GRILLED VEGETABLES

(eggplant, zucchini, tomatoes, mushrooms, peppers, onion, olive oil, oregano, salt, pepper)

CIUPERCI LA GRĂȚAR 150 gr.....20 lei

(ciuperci champignon, ulei de măsline, sare, piper)

[EN] GRILLED MUSHROOMS

(Champignon mushrooms, olive oil, salt, pepper)

CARTOFI CU IERBURI PROVENCE 200 gr.....26 lei

(cartofi proaspeți, rozmarin, cimbru, oregano, ulei de măsline, sare, piper)

[EN] BAKED POTATOES WITH PROVENCE HERBS

(fresh potatoes, rosemary, thyme, oregano, olive oil, salt, pepper)

EDAMAME SOTÉ 200 gr.....26 lei

*(Edamame * 150 gr, ulei de măsline, unt 20 gr, vin alb 20 gr, sare, piper)*

[EN] SAUTEED EDAMAME

(Edamame, olive oil, butter, white wine, salt, pepper)

SPANAC SOTÉ 200 gr.....26 lei

(baby spanac 150 gr, ulei de măsline, unt 20 gr, vin alb 20 gr, sare, piper)

[EN] SAUTEED SPINACH

(baby spinach, olive oil, butter, white wine, salt, pepper)

OREZ CU UNT & PARMEZAN 200 gr.....25 lei

(orez 150 gr, parmezan 20 gr, unt, sare, piper, ulei de măsline)

[EN] BUTTER & PARMESAN RICE

(rice, parmesan, butter, salt, pepper, olive oil)

SALATA ARDEI COPTI 150 gr.....20 lei

(ardei kapia copti 130 gr, ulei vegetal, oțet, sare, piper)

[EN] ROASTED PEPPERS SALAD

(roasted peppers, vegetable oil, vinegar, salt, pepper)

SALATĂ MURĂTURI ASORTATE 150 gr.....20 lei

(castraveți murati 75 gr, gogoșari murati 75 gr)

[EN] MIXED PICKLES SALAD

(pickled cucumbers, pickled red peppers)

SALATĂ VERDE 100 gr.....20 lei

(salata verde 80 gr, lămâie, sare, piper, ulei de măsline)

[EN] LETTUCE SALAD

(lettuce, lemon, salt, pepper, olive oil)

SALATĂ SFECLĂ ROȘIE CU HREAN 150 gr.....20 lei

(sfeclă roșie 100 gr, hrean 20 gr, sare, piper, oțet, ulei vegetal)

[EN] BEETROOT & HORSERADISH SALAD

(beetroot, horseradish, vinegar, vegetable oil, salt, pepper)

Desert / Dessert

PAPANAȘI CU SMÂNTÂNĂ & DULCEAȚĂ 300 gr.....30 lei

(brânză de vaci 100 gr, făină 30 gr, ou, zahăr, smântână 100 gr, dulceață de vișine/afine 60 gr)

[EN] FRIED DUMPLINGS WITH SOUR CREAM & JAM

(cottage cheese, flour, eggs, sugar, sour cream, sour cherry/ blueberry jam)

CLĂTITĂ CU CIOCOLATĂ / DULCEAȚĂ 200 gr.....20 lei

(oua 30 gr, făină 50 gr, zahăr vanilat, cremă ciocolată 50 gr/ dulceață de vișine/afine 50 gr)

[EN] CHOCOLATE / JAM CRÊPE

(egg, flour, vanilla sugar, chocolate cream / sour cherry/blueberry jam)

LASAGNA DESERT 200 gr.....28 lei

(foi lasagna 80 gr, măr 60 gr, sos de caramel de casă 40 gr, scorțișoară, zahăr)

[EN] DESERT LASAGNA

(lasagna noodles, apples, homemade caramel sauce, cinnamon, sugar)

ÎNGHEȚATĂ ASORTATĂ (3 cupe) 150 gr.....25 lei

*(înghețată de vanilie/ciocolată/fructe de pădure *)*

[EN] ICE CREAM (3 cups)

*(vanilla/chocolate/berries ice cream *)*

Sosuri & Extra / Sauces & Extras

SOS DE CIUPERCI 50 gr12 lei

(mix ciuperci 30 gr, usturoi, ulei de măsline, vin alb, sare, piper)

[EN] MUSHROOMS SAUCE

(mixed mushrooms, garlic, olive oil, white wine, salt, pepper)

SOS DE USTUROI 50 gr10 lei

(usturoi, smântână, pătrunjel, sare, piper)

[EN] GARLIC SAUCE

(garlic, sour cream, parsley, salt, pepper)

SOS PICANT 50 gr.....12 lei

(sos de roșii, fulgi de pepperoncini, ulei măsline, sare, piper)

[EN] HOT SAUCE

(tomato sauce, pepperoncini flakes, olive oil, salt, pepper)

SOS MEDITERANEAN 50 gr14 lei

(migdale, măsline kalamata, vin alb, pătrunjel, sare, piper)

[EN] MEDITERRANEAN SAUCE

(almonds, kalamata olives, white wine, parsley, salt, pepper)

SOS DE PIPER VERDE MURAT 50 gr14 lei

(piper verde murat, smântână lichidă, mustar, unt, cognac, vin alb, sare, piper)

[EN] PICKLED GREEN PEPPERCORN SAUCE

(pickled green peppercorns, cream, mustard, butter, cognac, white wine, salt, pepper)

SOS ALIOLI 50 gr14 lei

(usturoi, ou, ulei măsline, sare, piper)

[EN] ALIOLI SAUCE

(garlic, egg, olive oil salt, pepper)

CHIFLA CIABATTA / CIABATTA BUN 60 gr5 lei

EXTRA TOPPINGS 30 gr.....15 lei