



NOUA

BUCĂTĂRIE

ESTIVALĂ



Prefata/Foreword (300 ml)

38 lei

G&T – apa de castraveti, apio si lime, gin si apa tonica

Margareta – tequila, mezcal, bors, lime, zahar cu paprika afumata

Pater Smoked Negroni – Pater tuica de prune, vin rosu dulce, Campari

Leustean Daiquiri – Rom, vodka, sirop brad, lime, leustean

Coral Tonic – Aperol, gin, lamaie

Gelato Velluto – Fistic, Mango, Zmeura, Pepene galben, Iaurt cu cirese amare, Tiramisu, Gianduja, Caramel Sarat

9 lei/cupa

Sangria de NOUA 1000ml – spumant, caisata, capsuni, pere, mere si portocala

125 lei

Degustare Estivala/Summer Tasting

145 lei

-serviciul de paine si unt al casei, la alegere 1 introducere, 1 cuprins (fara antricot de vita), 1 bibliografie

Serviciul de paine si unt al casei

22 lei

Program Restaurant:

Luni -Duminica:

Pranz: 13:00 -16:00

Cina: 18:00 – 22:00

MENIU



Introducerea/Introduction

Icre de salau in smantana afumata cu chives, patrunjel si scovergute calde
Icre de crap, ceapa crocanta si clatita la jar
Calamari gatiti la jar cu sos de ciorba de burta si ulei picant
Tartar de peste local, castraveti, kale si crispuri de orez expandat
Fish and chips cu peste romanesc, crema de usturoi copt si bastonase crocante de mamaliga fiarta in zer
Primele rosii ale anului, salata de ierburi romanesti din Gradina Corbilor si crema noastra de branza
Sarma de peste, slaninuta si creveti cu sos de branza de capra
Buzdugane de mici in crusta de cartofi prajiti cu mustar si muraturi de casa

Semn de carte / Bookmark

33 lei

Storceag de sturion acrit cu zer (cum se facea odata)
Cartofi copti pe gratar, sos de cascaval afumat si chives
Coaste de porumb cu unt afumat si cimbru verde

Cuprins/Summary

68 lei

Pui de tara gatit la gratar cu condimente si garnisit cu salata de la Gradina Corbilor
Snitzel de pui vegetarian, emulsie de piper negru, sos de varza murata si legume verzi la jar
Captura de Marea Neagra gatita incet deasupra gratarului cu sos de rosii coapte si vinete crocante
Orez cu ciuperci in stil risotto, rapane crocante si galbenus maturat in soia
Tokanitza de fructe de mare cu rosii cherry si busuioc
Ceafa de porc gatita incet cu varza coapta si sos de ciuperci

Antricot de vita la gratar si sparanghel romanesc cu ierburi aromatice

139 lei

Bibliografie/Aknowledgements

35 lei

Crème brule de ceai negru, pandispan cu cardamon si dulceata de caise
Negresa si mousse de ciocolata, struguri cu scortisoara si nuci caramelizate

