

Cold appetizers

Gustări reci

Холодные закуски

Lightly salted salmon Tîmbale filled with cream cheese Buko & salmon caviar	180 Lei
Tîmbale de somon sărat cu cașcaval Buko și icre roșii	1/120
Тимбали из слабосоленого лосося с сыром Buko и красной икрой	 
Gravlax (specially marinated salmon)	170 Lei
Gravlax (somon marinat special)	1/100/20
Гравлакс (по особому маринованная семга)	
Meat Bar: Jamon, Bresaola, Salami, Coppa	370 Lei
Asorti delicatесе carne: Hamon, Bresaola / Salami, Coppa	1/200/50/35
Мясное ассорти: Хамон, Брезаола, Салами, Копа	
Cheese Bar: Soft, Creamy cheeses / Hard, Spicy cheeses	295 Lei
Asorti de cașcavaluri: Brânzeturi moi, cremoase / Brânzeturi tari, picante	1/200/100/30
Сырное ассорти: Мягкие, сливочные сыры / Твердые, острые сыры	 
Veal Carpaccio	170 Lei
Carpaccio de vișel	1/100
Карпаччо из телятины	
Smoked salmon carpaccio with scallop and olive chips	240 Lei
Carpaccio de somon afumat cu scoici și cipsuri de măsline	1/100
Карпаччо из копченого лосося с гребешком и чипсами из оливок	
Prosciutto crudo with melon	150 Lei
Prosciutto crudo cu pepene galben	1/50/80
Прошутто крудо с дыней	
Roast beef with arugula	150 Lei
Roast beef cu rucola	1/50/30
Ростбиф с рукколой	 
Foie Gras Terrine & chicken liver with pear in white wine	160 Lei
Terrine de Foie Gras și ficat de pui cu pere in vin alb	1/160
Террин из фуа-гра и куриной печени с грушей в белом вине	
Bruschetta in assortment	60 Lei
Брускетта в ассортименте	  1/75

Warm appetizers

Gustări calde

Горячие закуски

Grilled Camembert with Prosciutto crudo & forest berries	145 Lei
Camembert la gratar cu Prosciutto crudo și fructe de pădure	1/120
Камамберт гриль с прошутто крудо и лесной ягодой	
Tiger prawns in walnut dressing with chili yoghurt	245 Lei
Crevete tigru cu nuci și iaurt chilli	1/150
Тигровые креветки в орехах с йогуртом чили	    
Grilled eggplant with Feta cheese & cherry tomatoes	160 Lei
Vanătă coaptă cu brânză Feta și roșii cherry	1/300
Запеченный баклажан с сыром Фета и томатами черри	 
Potato pancakes with lightly salted salmon and arugula	175 Lei
Clătite de cartofi cu somon sărat și rucola	1/120/50/20
Картофельные драники с малосольной семгой и руколой	  

Pasta

Pasta

Паства

Ravioli Ricotta with Quattro Formaggi sauce	220 Lei
Ravioli Ricotta cu dovleac in sos Quattro Formaggi	1/300
Равиоли Рикотта с тыквой в соусе Quattro formaggi	  
Fettuccine with Porcini sauce	220 Lei
Fettuccine in sos Porcini	1/300
Феттучини в соусе Porcini	  
Paella with grouper and seafood	340 Lei
Paella cu biban de mare și fructe de mare	1/300
Паэлья с морским окунем и морепродуктами	 
Seafood pasta in cream sauce	375 Lei
Paste cu fructe de mare cu sos de frișcă	1/120/70/60/40/100
Паства с морепродуктами в сливочном соусе	  

Soups

Supе

Супы

Spinach cream-soup	150 Lei
Supă-cremă din spanac	1/180
Шпинатный крем-суп	

Prawn cream-soup cappuccino	260 Lei
Supă-cremă cappuccino din crevești tigru	1/220
Крем-суп капучино из тигровых креветок	 
Cheese cream-soup with Porcini mushrooms	155 Lei
Supă-cremă cu ciuperci Porcini și cașcaval	1/250
Сырный крем-суп с грибами Porcini	
Fish soup with vegetables	140 Lei
Supă din pește cu legume	1/300
Рыбный суп с овощами	
Andalusia Gazpacho with shrimps (Seasonal)	155 Lei
Gazpacho din Andaluzia cu crevești (De sezon)	1/250/50
Андалузское гаспачо с креветками (Сезонное)	
Soup with veal cheeks and wild mushrooms	180 Lei
Supă cu obraji de mănzat și ciuperci sălbaticе	1/80/170
Суп с телячьими щечками и лесными грибами	
Crab soup with seafood in coconut milk	480 Lei
Supă din crab cu fructe de mare pe bază de lapte de cocos	1/380
Суп из краба и морепродуктов на кокосовом молоке	 
Zama traditional Country Chicken Soup	140 Lei
Zama tradițională	1/300
Зама традиционная	



Salads

Salate

Салаты

Arugula with sea scallops	350 Lei
Rucola cu scoici Saint Jacques	1/180
Руккола с морским гребешком	   
Classic Caesar salad	180 Lei
Salată clasică Caesar	1/250
Салат Цезарь классический	   
Mixed salad with smoked duck fillet	180 Lei
Salată mixtă cu piept de rață	1/250
Микс-салат с утиной грудкой	
“Crostini” salad with pesto and goat cheese	160 Lei
Salată “Crostini” cu pesto și brânză de capra	1/250
Салат «Крустини» с песто и козьим сыром	  
Greek salad with Feta cheese	150 Lei
Salată Grecească cu brânză Feta	1/250
Салат Греческий с сыром Фета	
Warm salad with sea bass	170 Lei
Salată caldă cu biban de mare	1/250
Теплый салат с морским окунем	 
Salad with turkey, grapefruit & goat cheese	190 Lei
Salată cu curcan, grapefruit și brânză de capra	1/280
Салат с индейкой, грейпфрутом и козьим сыром	

Mixed salad with seafood and hot avocado	250 Lei
Salată mixtă cu fructe de mare și avocado cald	1/250
Микс-салат с морепродуктами и теплым авокадо	   

Warm salmon salad with vegetables	250 Lei
Salata caldă cu somon și legume	1/120/100
Теплый салат с семгой и овощами	 

Caprese (traditional Italian mozzarella and tomato salad)	160 Lei
Caprese (salată tradițională italiană cu tomate și mozzarella)	1/250
Капрезе (традиционный итальянский салат из томатов и моцареллы)	

Straccetti di Manzo (salad with juicy beef)	210 Lei
Straccetti di Manzo (salata cu carne de vită)	1/250
Страчетти ди манзо (салат с сочной телятиной)	 

Fish & Seafood

Pește și produse de mare

Рыба и морепродукты

Dorada with seafood & sauce “Chardonnay” (sea scallops, prawns, mussels & squids)	480 Lei
Dorada cu fructe de mare în sos “Chardonnay” (crevete tigru, calmarі, midii, scoici Saint Jacques)	1/200/150

Дорада с морепродуктами в соусе «Шардоне» (тигровые креветки, кальмары, мидии, морские гребешки)	 
--	---

Sea bass with Romesco sauce & eggplant tartare	320 Lei
Sibas cu sos Romesco și tartar din vânăta	1/180/100

Сибас с соусом Ромеско и тартаром из баклажан	  
---	---

Mediterranean kalkan with grilled vegetables	460 Lei
Calcan mediteranean cu legume la grătar	1/190/120
Средиземноморский калкан с овощами гриль	

White cod with asparagus and celeriac pure	440 Lei
Cod alb cu sparanghel și cremă de țelină	1/140/220
Белая треска со спаржей и пюре из сельдерея	

Sea scallops with apple and orange sauce	380 Lei
Scoici Saint Jacques cu măr și sos de portocală	1/120/200
Морские гребешки с яблоком в апельсиновом соусе	

Grilled dorada with spinach	320 Lei
Dorada la grătar cu spanac	1/160/60

Дорада-гриль со шпинатом	
--------------------------	--

Grilled salmon	340 Lei
Somon la grătar	1/180
Семга-гриль	

Seafood plateau	1800 Lei
Platou de fructe de mare	1/700/50/40/40/90
Плато морепродуктов	   

Crab Cakes with Spinach Cream & Grilled Vegetables	800 Lei
Cotlete de Crab cu cremă de spanac și legume la grătar	1/390

Крабовые котлеты с кремом из шпината и овощами на гриле	   
---	---

Meat dishes

Bucate din carne

Мясные блюда

Fillet Rossini with roots cream & Shallot sauce	680 Lei
Fileu Rossini cu cremă din rădăcini și sos Șalot	1/170/50/50
Филе Россини с кремом из корешков и соусом Шалот	

Fillet Mignon in red wine & fig sauce	420 Lei
Fileu Mignon cu sos de smochine și vin roșu	1/200/50/50
Филе Миньон под соусом из инжира и красного вина	

Confit duck fillet with apple gratin	380 Lei
Piept de rață confit cu gratin din mere	1/180/120
Утиная грудка конфит с яблочным гратеном	

New Zealand Lamb Chops	620 Lei
Costiță de miel de Noua Zeelandă	1/220
Каре новозеландского ягненка	

Foie gras with apple flambe and mango puree	680 Lei
Foie gras cu mere flambate și sos de mango	1/100/90/40
Фуа-гра с фламбированным яблоком и пюре из манго	

Cote de Boeuf (veal chops)	420 Lei
Cote de Boeuf (costiță de vițel)	1/200/100
Cote de Boeuf (ребрышки молочного теленка)	

Rabbit leg roast in wine with batatas puree	340 Lei
Picior de iepure cu cremă de batat	1/210/220

Ножка кролика запеченная в белом вине с пюре из батата	
--	---

Grilled steaks	160 Lei
Steak la grătar	1/100
Стэйки на гриле	

Chicken schnitzel with fried potatoes, white mushroom and cream sauce	320 Lei
Șnițel de pui cu cartofi, ciuperci albe și sos de frișcă	1/150/250/70

Куриный шницель с жареным картофелем, белыми грибами и сливочным соусом	  
---	---

Turkey fillet with sweet potato purée and berry sauce	320 Lei
File de curcan cu piure de cartof dulce și sos de fructe de pădure	1/150/180
Филе индейки с пюре из батата и ягодным соусом	

Garnishes

Garnituri

Гарниры

Fried potatoes with chili sauce	100 Lei
Cartofi chili	1/250
Картофель чили	
Grilled vegetables	95 Lei
Legume la grătar	1/170
Овощи гриль	
Potatoes Gratin	105 Lei
Gratin din cartofi	1/250
Картофельный гратен	
String beans pan-fried in extra-virgin olive oil with garlic and rosemary	100 Lei
Fasole verzi prăjite în ulei de măsline cu usturoi și rozmarin	1/170
Стручковая фасоль обжаренная на оливковом масле с чесноком и розмарином	
Wok Vegetables	100 Lei
Legume Wok	1/200
Овощи Wok	
Basmati Rice with vegetables and cedar nuts	100 Lei
Orez Basmati cu legume și nuci de pin	1/150
Рис Басмати с овощами и кедровым орехом	
Pan-fried Asparagus	195 Lei
Sparanghel tras la tigaie	1/150
Спаржа на сковороде	

Desserts

Deserturi

Десерты

Manhattan cheesecake	160 Lei
Манхеттен чиз-кейк	   1/160
Fondant and Chocolate crunch	160 Lei
Fondant cu crocant de ciocolată	1/160
Фундант с шоколадным кранчем	  
Crème brûlée	150 Lei
Крем-брюле	  1/120
Streusel with strawberry & mascarpone cream	150 Lei
Streusel cu cășune și cremă mascarpone	1/120
Штрейзель с клубникой и кремом маскарпоне	  
Semifreddo with nuts and raspberry sauce	160 Lei
Semifreddo cu nuci și sos de zmeură	1/150
Семифредо с орехами и малиновым соусом	   
Chocolate cake Diplomat	150 Lei
Tort de ciocolată Diplomat	1/180
Шоколадный торт Дипломат	 
Apple / Quince Tarte Tatin	140 Lei
Tarte Tatin de măr / de gutuie	1/150
Яблочный / Айвовый Тарт Татен	  
Meringue with cherries and chocolate mousse	140 Lei
Bezea cu vișină și mousse de ciocolată	1/120
Воздушное безе с вишней и шоколадным муссом	 

Alcoholic Beverages

Băuturi alcoolice

Алкобольные напитки

Martini Vermouth	50 ml
Extra Dry	80 Lei
Bianco	80 Lei
Rosso	80 Lei

Bitters & Anisette	50 ml
Sambuca Molinari	70 Lei
Campari	80 Lei
Absinth	90 Lei
Aperol	80 Lei

Vodka	50 ml
Grey Goose	130 Lei
Finlandia	75 Lei
Beluga	140 Lei

Rum	50 ml
Diplomatico Mantuano 8 y.o.	180 Lei
Bacardi C. Blanca / Gold / C. Negra	90 Lei

Tequila	50 ml
Patron Silver / Reposado	180 Lei
Jose Cuervo Especial Silver / Gold	85 Lei
VOLCAN Blanco	160 Lei

Dry Gin	50 ml
Hendrick's	130 Lei
Bombay Sapphire	85 Lei
Gordon's	85 Lei

Scotch Whiskey	50 ml
Chivas Royal Salute 21 y.o.	450 Lei
Chivas Regal 18 y.o.	290 Lei
Chivas Regal 12 y.o.	170 Lei
Johnny Walker Black Label	130 Lei
Macallan 12 y.o. (single malt)	250 Lei
Glenfiddich 12 y.o. (single malt)	180 Lei
Ballentines Finest	75 Lei

American Whiskey	50 ml
Kentucky & Tennessee	
Four Roses Bourbon	85 Lei
Jack Daniel's Single Barrel	150 Lei
Jack Daniel's Old No.7	85 Lei

Irish Whiskey	50 ml
Jameson Black Barrel	145 Lei
Jameson Triple Distilled	75 Lei

Japanese Whiskey	50 ml
Matsui The Peated (single malt)	280 Lei

Cognac & Brandy	50 ml
Hennessey X.O.	600 Lei
Hennessey V.S.O.P	270 Lei
Courvoisier X.O.	320 Lei
Courvoisier V.S.O.P	220 Lei
Dacia 25 y.o.	400 Lei
Codru 20 y.o.	300 Lei
Țiraspol 15 y.o.	220 Lei
Basarabia 15 y.o.	200 Lei
Victor 15 y.o.	240 Lei
Bardar 15 y.o.	170 Lei
Bucuria / Călăraș / Bardar 10 y.o.	120 Lei
Calvados du Domfrontais 3 y.o.	120 Lei
Armagnac Delord 10 y.o.	120 Lei

Liqueres & Digestive	50 ml
Cointreau	80 Lei
Bailey's	65 Lei
Jagermeister	70 Lei
Limoncello	60 Lei
Riga Balsam	70 Lei

Bottled Beer	330 ml
Budweiser	80 Lei
Hofbräu	80 Lei
Hoegaarden	80 Lei
Corona	80 Lei
Heineken	80 Lei
Local craft Pilsner / Stout	80 Lei
Birra Moretti (non alc.)	80 Lei

Soft drinks

Băuturi nealcoolice

Безалкогольные напитки

Fresh squeezed lemonade	350 ml	110 Lei
Borjomi	330 ml	65 Lei
Evian/Perrier	330 / 750 ml	55/115 Lei
Coca Cola products	330 ml	55 Lei
Red Bull	250 ml	80 Lei
Juices bottled	250 ml	45 Lei
Fresh juice	250 ml	90 Lei
Acqua Filette	375 ml	60 Lei
Acqua Filette	750 ml	115 Lei



Julius Meinl Coffee



Espresso	50 Lei
Americano	50 Lei
Latte	70 Lei
Cappuccino	70 Lei
Belgian hot chocolate	110 Lei



Dammann Frères Tea

90 Lei



Assam Supérieur G.F.O.P. India
Earl Grey Pointes Blanches with white tea buds and essential oil of Calabria bergamot
China Gunpowder "tea pearls" from China
Jasmin Chang Hao one of the most delicate and fragrant jasmine tea produced in China
Tisane de Merveilles herbal: verbena-lime-orange-rose blossom, rhubarb, raspberry, strawberry, date
Chamomile grown widely in Eastern Europe and harvested between May and July
Carcadet Clafoutis fruit infusion: hibiscus flowers, dried apple pieces, rosehip and orange peels perfumed with cherry flavor



Cigarettes

Țigări

Сигареты



Smoking set	75 Lei
Smoking in restricted area	1000 Lei
Fumatul în zona restricționată	
Курение в местах для некурящих	

	NUTS NUCI ОРЕХИ
	SEAFOOD FRUCTE DE MARE МОРЕПРОДУКТЫ
	GLUTEN GLUTEN ГЛЮТЕНЫ
	MILK PRODUSE LACTATE МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
	EGGS OUA ЯЙЦА