



Beautiful
by the lake

- FOOD MENU -

BAR SNACKS

EDAMAME BEANS WITH SEA SALT 43 LEI

edamame* cu sare de mare 250g (soia) 539.00 Kj / 129.00 kCal

CHEESE CIGARETTE BOREK 49 LEI

"țigaretă" * picantă din Foietaj Turcesc umplută cu Brânză de Capră și Pul Biber 150g
(gluten din grâu, lactoză, ou) 1E 1740.54 Kj / 417.23 kCal

QUICK BITES

HUMMUS WITH TABBOULEH 49 LEI

hummus de casă servit cu salată tabbouleh 200g (gluten din bulgur, pastă de susan) 2E 1082.95 Kj / 260.25 kCal

ROMANIAN EGGPLANT SALAD SERVED WITH ROASTED BELL-PEPPERS 53 LEI

salată tradițională de vinete servită cu ardei copti 200g (migdale) 819 kJ / 195.85 kcal

PIPERCHI WITH FRESH SHEEP CHEESE 55 LEI

piperchi din ardei grași cu roșii și brânză de oaie 250g (brânză cu lactoză) 908.36 Kj / 219.51 kCal

GUACAMOLE BOWL - FRESH YOU CAN'T FAKE 52 LEI

guacamole proaspăt direct la masă 250g 508.26 Kj / 122.49 kCal

NAAN: FRESH INDIAN TANDOOR FLAT BREAD 19 LEI

pâine naan gătită proaspăt în cuptorul indian 100g (gluten din grâu, ouă, lactoză)
2E 1229.89 Kj / 290.99 kCal

* - ingredientul / produsul a fost congelat

valorile nutritionale kCal și Kj sunt exprimate / 100g

E - e-uri (pentru mai multe informații privind preparatele noastre va rugăm să consultați meniul QR)

CRUNCH TIME

CALAMARI WITH A ZING SERVED WITH LEMON, SALT & CHILLI 64 LEI

calamari * crocanți serviți cu lămâie, sare maldon și ardei iute 240g
(gluten din cereale, moluște) 3E 1232.56 KJ / 293.38 kCal

SPRING ROLLS & DIPPING SAUCE 49 LEI

pachețele* de primăvară cu pui, făcute în casă, servite alături de un sos dulce-iute 210g /30g
(crustacee, pește, moluște, gluten din grâu, ouă, derivate din soia, susan) 3E 1149.05 KJ / 273.20 kCal

YUCATAN TACO WITH BEEF 48 LEI

taco cu carne de vită gătită încet și guacamole 220g
(gluten, lactoză, soia, muștar, sulfiti, moluște) 3E 697 KJ / 166.51 kCal

FRESH & RAW

YAKOO SALMON SASHIMI WITH MANDARIN SAUCE 58 LEI

felii de somon în sos de mandarine și ponzu 150g/50g
(pește, soia, gluten, susan, poate conține urme de fructe cu coaja lemnoasă, țelină) 1409 KJ / 336.65 kCal

DUO TARTARE: TWO TYPES OF FISH, TUNA AND SALMON, SEASONED WITH WASABI, TRUFFLES AND LEMON JUICE 98 LEI

două tipuri de tartar, ton* și somon*, cu wasabi, trufe și suc de lămâie 320g
(gluten din cereale, pește, soia, lactoză, susan) 14E 887.74 KJ / 213.23 kCal

TUNA TATAKI WITH WAKAME SEAWEED AND ASIAN GINGER SOY DRESSING 79 LEI

ton* tataki cu alge de mare și dressing asiatic 150g/50g
(gluten, pește, soia, fructe cu coajă lemnoasă, susan, muștar) 2E 632 kJ / 150.96kcal

* - ingredientul / produsul a fost congelat

valorile nutritionale kCal si Kj sunt exprimate / 100g

E - e-uri (pentru mai multe informatii privind preparatele noastre va rugam sa consultati meniul QR)

VEGETARIAN

GRILLED HALLOUMI AND CAPSICUM BASTED WITH OLIVE OIL & LEMON 58 LEI

brânză halloumi cu ardei gras la grătar, stropită cu ulei de măsline și lămâie 210g
(lactoză, sulfiți, fructe cu coajă sau semințe) 2E 1654.62 KJ / 400.33 kCal

ROBATA GRILLS

Served: natural, cu o felie de lămâie ; natural; with a citrus wedge ; învelit în lipie, cu salată de varză și salată verde 170g ;
wrapped in a flatbread, with coleslaw & salad garnish (+19.00 LEI) (gluten din grâu, ou, lactoză, țelină, mustar)
5E 1184 kJ / 282.99kcal ; pe un pat de salată verde mixtă 60g; on top of mixed green salad (+ 16.00 LEI)
(migdale , poate conține urme de alte fructe cu coajă lemnoasă, soia, susan, arahide) 347 kJ / 83.03kcal

MEAT

CHATEAUBRIAND - BEEF TENDERLOIN 600G 435 LEI

muşchi de vită, gătit cu grijă, aproximativ 30 de min. perfect pentru 2-3 persoane 600g (lactoză) 1161.45 KJ / 278.12 kCal

THE STEAK: BIG AND JUICY RIB-EYE WITH HOMEMADE WEDGES POTATOES 148 LEI

antricot de vită*, mare și gustos, servit cu cartofi wedges făcuți de noi 300g/ 200g
(gluten din grâu, derivate din ou, soia, lactoză, susan, sulfiți) 3E 819.83 KJ / 196.47 kCal

YAKITORI BEEF SKEWERS MARINATED IN GINGER SOY 92 LEI

frigărui de vită yakitori marinate în soia cu ghimbir 150g (gluten din cereale, soia, susan, moluște) 4E 1113.83 KJ / 265.88 kCal

ADANA KEBAB WITH TURKISH GRILLED PEPPERS 78 LEI

kebab picant din carne de miel și vită tocate la mână, servit cu ardei iute la grătar 175g/80g/35g
(gluten din făină de grâu, ou, lapte și derivate din lapte) 1213 kJ / 289.93 kcal

THE BIUTIFUL BEEF BURGER: THE UNADULTERATED CLASSIC 69 LEI

faimosul biutiful burger din antricot* proaspăt de vită cu bacon 350g
(gluten din grâu, derivate din ou, lactoză, mustar, țelină, sulfiți, susan) 15E 1132.13 KJ / 272.33 kCal

DUCK BREAST SOUS VIDE WITH YUZU&TONKA SAUCE 115 LEI

piept de rață* gătit la sous vide, servit cu un sos de yuzu și tonka 250g/50g (lactoză) 1522 kJ / 363.77kcal

TANDOORI HERB MARINATED TURKEY BREAST WITH GREEK TZATZIKI 69 LEI

piept de curcan marinat cu verdețuri servit cu tzatziki din iaurt grecesc 200g/50g
(lactoză, sulfiți, susan) 3E 751.77 KJ / 179.61 kCal

* - ingredientul / produsul a fost congelat | valorile nutritionale kCal si KJ sunt exprimate / 100g
E - e-uri (pentru mai multe informatii privind preparatele noastre va rugam sa consultati meniul QR)

SEAFOOD

SEA BASS WITH GRILLED TOMATOES AND BROCCOLI 88 LEI

biban de mare la grătar, roșii cherry coapte și broccoli 200g/ 80g

(pește, lactoză, poate conține și urme de fructe cu coajă lemnoasă sau semințe, ouă) 713.62 Kj / 171.08 kCal

GRILLED OCTOPUS WITH GREEN SALAD AND LIME 95 LEI

tentacule de caracatiță* la grătar marinate cu paprika afumata 100g/40g

(derivate din lapte, moluște, muștar, migdale) 2E 1157.63 Kj / 279.40 kCal

PERI PERI TIGER PRAWNS & GUACAMOLE 110 LEI

creveți* tiger la grătar cu sos peri peri serviți cu guacamole 150g/40g (crustacee, lactoză, poate conține urme de

gluten, pește, soia, fructe cu coajă lemnoasă, muștar) 1157.63 Kj / 279.40 kCal

ON THE SIDE

CHOOSE GRILLED ASPARAGUS OR CHEESY ASPARAGUS 53/ 59 LEI

sparanghel la grătar simplu sau cu brânză 150g/200g (soia, lactoză, ou) 73.33kcal/ 307 kJ sau 803.51 Kj/ 193.48 kCal

BROCCOLI TANDOORI WITH GINGER AND YOGHURT 46 LEI

broccoli gătit în Tandoor, servit cu iaurt, ghimbir și mirodenii indiene 300g

(lactoză, fructe cu coajă lemnoasă) 407 kJ / 97.34kcal

MASHED POTATOES WITH TRUFFLES 47 LEI

piure de cartofi cu trufe 220g (lactoză, gluten) 1E 629.89 Kj / 150.33 kCal

LEMONGRASS, CINNAMON AND ANISEED INFUSED RICE 38 LEI

orez aromat cu lemongrass, anason și scorțișoară 170g (lactoză, ou) 1130.88 Kj / 270.84 kCal

FRENCH FRIES WITH HERBS OR PAPRIKA 33 LEI

cartofi prăjiți cu ierburi sau paprika 200g 1039.46 Kj / 249.20 kCal

* - ingredientul / produsul a fost congelat | valorile nutritionale kCal si Kj sunt exprimate / 100g
E - e-uri (pentru mai multe informatii privind preparatele noastre va rugam sa consultati meniul QR)

SALADS & SLAWS

SHRIMPS SALAD WITH AVOCADO AND RED QUINOA 78 LEI

salată cu creveți*, avocado și quinoa roșie 400g
(*crustacee, gluten, derivate din ouă, lactoză*) 2E 624.96 Kj / 148.32 kCal

GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD WITH PARMESAN AND CRISPY PROSCIUTTO 67 LEI

salată caesar cu piept de pui la grătar și parmezan servită alături de un sos cu anchovies 400g
(*gluten din grâu, ou și derivate din ou, pește, sulfiți, lactoză*) 3E 1048.53 Kj / 251.77 kCal

CHERRY TOMATOES SALAD WITH CREAMY CHEESE AND OREGANO 55 LEI

salată din roșii cherry și cremă de brânză cu oregano 370g (*gluten din grâu, lactoză, susan, poate conține urme de soia, arahide, fructe cu coajă lemnoasă*) 2E 616 kJ / 147.21kcal

GOAT CHEESE SALAD WITH SWEET POTATOES, NUTS AND POMEGRANATE 63 LEI

salată cu brânză de capră, cartofi dulci, nuci și rodie 350g
(*lactoză, nuci, sulfiți*) 3E 1023.19 Kj / 245.69 kCal

SEAFOOD THAI SALAD WITH CRUNCHY VEGETABLES AND GINGER LEMON SAUCE 66 LEI

salată cu fructe de mare cu dressing thailandez și legume crocante 300g
(*pește, crustacee, moluște, soia, fructe cu coajă lemnoasă, susan*) 245 kJ / 58.46kcal

MIXED GREEN LEAVES SALAD 38 LEI

mix de salată verde cu dressing de vinaigrette 135g
(*lactoză, susan, alune, fructe cu coajă sau seminte*) 530.02 Kj / 127.99 kCal

* - ingredientul / produsul a fost congelat | valorile nutritionale kCal si Kj sunt exprimate / 100g
E - e-uri (pentru mai multe informatii privind preparatele noastre va rugam sa consultati meniul QR)

DESSERT ISLAND

BIUTIFUL HOMEMADE CAKE 48 LEI

selecție de torturi* 170g/210g

*(făină din grâu, ouă, lactoză, fructe cu coajă lemnoasă precum alune de pădure, migdale, arahide)
(pentru sortimente, alergeni și alte informații privind selecția de torturi, vă rugăm să accesați meniul QR)*

CHOCOLATE CREMEUX WITH BROWNIE AND PRALINE HAZELNUT 54 LEI

cremă de ciocolată cu brownie și alune 140g/50g

(gluten din grâu, ouă, lactoză, soia, arahine, alune și alte fructe cu coajă lemnoasă) 3E 1671 kJ / 399.41kcal

FESTIVE CAKE WITH PISTACHIO AND RASPBERRIES, INFUSED WITH ROSE WATER 52 LEI

tort pompos cu fistic și zmeură, infuzat cu apă de trandafiri 210g *(gluten din grâu, ouă, lactoză, arahide, soia, poate conține urme de fructe cu coajă lemnoasă, susan) 1331 kJ / 318.2kcal*

SUNTASTIC FRUITS PLATTER FOR TWO 54 LEI

platou de fructe pentru două persoane 700g 185 kJ / 44.31 kcal

PROFITEROL: CHOCOLATE ICE CREAM AND VANILLA FILLED MINI ÉCLAIRS 62 LEI

mini eclere rotunde cu cremă de vanilie, frișcă și înghețată de ciocolată 250g

*(gluten din grâu, ou, lactoză, alune, sulfiti, poate conține urme de arahide, soia, fructe cu coajă lemnoasă) 6E
1211 kJ / 289.52 kcal*

OUR FAMOUS MITZU: CRUNCHY WALNUT MERINGUE WITH VANILLA CREAM 48 LEI

mitzu: bezea crocantă cu nucă umplută cu cremă de vanilie 230g *(ou, lactoză, nuci, migdale, sulfiti) 3E 1426.37 KJ / 342.59 kcal*

VANILLA MILLEFEUILLE SERVED IN BIUTIFUL STYLE (PERFECT FOR 2 PERS) 68 LEI

foietaj crocant cu sos de vanilie, servit în stil Biutiful 340g *(gluten, lactoză, ouă, alune de pădure) 6E 1212 kJ / 289.75 kcal*

VENCHI'S ARTISANAL ICE CREAM 22 LEI

selecție de înghețată de casă de la venchi 90g

*(ouă, lactoză, fructe cu coajă lemnoasă precum alune de pădure, migdale, arahide, soia)
(pentru sortimente, alergeni și alte informații, vă rugăm să accesați meniul QR)*

* - ingredientul / produsul a fost congelat | valorile nutritionale kcal si Kj sunt exprimate / 100g
E - e-uri (pentru mai multe informații privind preparatele noastre va rugăm să consultați meniul QR)