

Meniu Revelion 2025-2026

STARTER

- Bagheta cu somon fume sos de muștar și cipolline
- Shotouri de creveti cu sos cocktail
- Balotina din piept de pui cu telemea si sunca Praga
- Branza feta cu miere si sunca
- Guacamole cu tortilla chips
- Prosciutto crudo cu pepene galben si aceto balsamico
- Tortilla cu muschi de vita si salsa de rosii
- Crispy Chicken cu dressing sweet chilly
- Carpaccio din muschi de vita pe pat de rucola cu nuci si crutoane
- Rulada de Chorizzo cu strugure
- Terina din muschiulet de porc cu foie gras si glazura de mar
- Platou branzeturi asortate cu fructe, crackers, alune si smochine confiate
- Pachetele de primavara cu sos de soia

BUFET TRADITIONAL

- Carnaciori afumati
- Muschi tiganesc
- Cotlet haiducesc
- Pastrama de vita
- Toba
- Sorici
- Caltabos
- Jumeri
- Slanina
- Telemea de oaie si vaca
- Branza de burduf
- Cascaval afumat
- Salata de vinete cu rosii
- Masline

INSULA PESCARASCA

- Duo din file de somon cu pastrav marinat in ulei de masline, usturoi si verdeturi, broccoli cu fulgi de migdale si porumb dulce
- Fructe de mare in sos de vin,usturoi, patrunjel verde si rosii cherry coapte

FELURI PRINCIPALE

- Antricot de vita in sos de vin porto, piure de cartofi cu trufe
- Pulpa de rata confiata cu sos de visine si risotto cu hribi
- Sarmalute in foi de varza cu ciolan afumat, mamaliguta cu smantana si ardei iute

BUFET SALATE

- Salata din ciuperci de padure
- Salata din Farfale cu ton si capere
- Salata de somon fume, creveti si dressing de citrice
- Salata cu mar copt, rosii deshidratate, nuci, piept de pui si dressing de miere

DESERTURILE NOASTRE

- Placina de casa cu mere si stafide
- Panacota de casa cu cocktail de fructe si caramel
- Fructe exotice

FEL PRINCIPAL VEGETARIAN

- Champignioane umplute cu branza de soia pe pat de spanac cu ulei aromat si rosii cherry
- Rissotto cu ratatouille la cuptor