

## MENIU BUCĂTĂRIE

## APERITIVE

*început ușor și frumos*

## THE SALATA DE VINETE COAPTE

cu chutney de roșii, maioneză  
cu chives, ridiche albă  
și pâine prăjită  
260 g • 59 lei 🌿

## MOZZARELLA DI BUFALA

regina bucătăriei mediteraneene,  
cu tartar de roșii, ulei verde,  
busuioc și crumble  
250 g • 86 lei

## HUMMUS BI TAHINI

hummus clasic făcut în casă din  
năut și tahine, cu sos Persillade,  
salată verde și lipie coaptă  
310 g • 62 lei 🌿

## BABY CALAMARI

gust de mare în crustă aurie,  
cu Sriracha mayo și lime  
200 g • 68 lei

## SHRIMP POPCORN

Creveți tempura glazurați cu maioneză  
japoneză picantă, ciuperci Shimeji  
marinate și salată verde cu yuzu  
180 g • 79 lei

## TACO CON GUACAMOLE

taco umplut cu guacamole  
cremos și sănătos și  
conopidă crispy  
130 g • 67 lei 🌿

## TARTAR CA ÎN LAS VEGAS

peștișori norocoși cu somon  
proaspăt, aseasonat cu ulei de măsline,  
oțet de orez, mirin și busuioc  
200 g • 88 lei

## OASE CU MĂDUVĂ DE VITĂ

gătite cu răbdare și servite  
ca la carte, cu pâine prăjită,  
lămâie și usturoi  
150 g • 89 lei

## TARTAR DE VITĂ

gustul suprem de Black Angus,  
lângă Hash Browns din cartofi  
și pâine prăjită  
190 g • 118 lei

## SUPE

*extrasorbibile*MEDITERANEANĂ CU  
FRUCTE DE MARE

senzație de la malul mării cu  
midii, creveți, caracatiță, sos  
de roșii, măslina Kalamata  
și puțin usturoi  
380 g • 73 lei

## SUPA ZILEI

te rugăm întreabă ospătarul  
despre selecția de astăzi  
300 g • 44 lei 🌿

## SALATE

*cu de toate*

## SIGNATURE GREEK SALAD

după rețeta clasică, dar pregătită  
așa cum nu ai mai mâncat niciodată.  
A must!  
200 g • 76 lei 🌿

## RED TUNA

coroniță cu ton roșu,  
avocado, mango, andive,  
creson și portocale  
400 g • 88 lei

## BUDDHA BOWL

cu avocado, tofu, năut crocant,  
spaghetti din morcovi, sfeclă,  
sos de arahide și câteva  
semințe de susan  
600 g • 73 lei 🌿

## PASTE

*fatto de casă*

## STROZZAPRETI ALLA VODKA

trendul momentului în toată lumea,  
cu creveți, sos de roșii, zucchini  
și un strop de vodka  
350 g • 96 lei

## CAMPANELLE VITELLO

paste originale cu mușchi  
de vită Black Angus,  
trufe și pecorino  
360 g • 119 lei

## BEEF CHEEK RISOTTO

cremozitate absolută, cu  
obraz fraged de vită, în poveste  
cu sos de vin roșu  
200 g • 98 lei

## PAPPARDELLE RIPIENE

iubire italiană din paste cu somon  
și brânzeturi, cu baby spanac,  
roșii cherry și zucchini  
300 g • 98 lei

## SPAGHETTONI CARBONARA

poveste siciliană cu paste perfecte,  
Guanciale crocantă și o porție  
generoasă de Parmigiano Reggiano  
300 g • 92 lei

## RISOTTO FĂRĂ-DE-PĂCAT

plăcere intensă fără carne,  
în unt ușor acrișor și  
cu ciuperci King Oister  
200 g • 87 lei 🌿

## FELURI PRINCIPALE GENIALE

*gusturi din cer*

### RAȚA DIN NORI

rețetă de artă cu piept nobil de rață, gel de portocale roșii, andivă și mure murate

350 g • 129 lei

### CREVEȚI ÎN SOS DE UNT

cu puțin usturoi, vin alb și pătrunjel, dar și cu foccacia făcută-n casă

180 g • 98 lei

### SCHNITZEL

din pui marinat învelit în crustă aurie, cu maioneză picantă, parmezan și cartofi prăjiți

380 g • 93 lei

### CHICKEN ROMESCO

gustul Spaniol de pui tânăr cu piure de cartofi cu trufe și sos Romesco

380 g • 97 lei

### SOMON CROCANȚ MIROBOLANT 2.0

pătruns exact cât trebuie, cu pielea crocantă, lângă sparanghel, piure de conopidă și cartofi noi

400 g • 119 lei

### BURGER DE VITĂ WAGYU

exact din faimoasa vită Wagyu cu origini japoneze, răsfățată cu cereale și 3 litri de bere pe zi, masaj și muzică simfonică. Aici, în formă de burger, cu cheddar pe deasupra, pancetta și maioneză cu trufe, alături de cartofi prăjiți

400 g • 137 lei

### MIDII DIN VACANȚĂ

senzație din sudul Franței cu midii pregătite în vin alb și mirodenii provențale cu parfum de usturoi, sos roșu și pâine prăjită

700 g • 104 lei

### SEA BASS SĂLBATIC

adus special din Grecia, cu dressing fresh mediteranean, roșii cherry, capere și ulei de măsline

350 g • 143 lei

### STEAK DE CONOPIDĂ

fraged, crocant și caramelizat, cu piure de salsa verde plin de ingrediente sănătoase, cu puțină zeamă de lime pe deasupra

300 g • 78 lei 🌿

### STEAK DE ANTRICOT DE VITĂ RIB EYE BLACK ANGUS

poate cea mai bună parte, marmorat și rumenit

300 g • 198 lei

### STEAK DE MUȘCHI DE VITĂ TENDERLOIN BLACK ANGUS

fără grăsime și plin de proteine

200 g • 198 lei

### STEAK DE TON

în crustă de susan

200 g • 115 lei

## TO SHARE

*de pus la mijloc*

### T-BONE MATURAT

ales din selecția Vacamuuu, poate cel mai bun steakhouse din România, ținut la maturat în casă între 21-40 zile, cu gust fraged și intens

2 pers. • 100 g • 78 lei

### SPECTACULOSUL 36

cel mai spectaculos platou cu fructe de mare, cu 2 etaje pline cu baby caracatiță, creveți Black Tiger, calamari, langustine, midii în sos de vin, cu roșii și usturoi, 3 sosuri și pâine prăjită. O viață avem!

4 pers. • 2.500 g • 759 lei

### WAGYU STEAK

una dintre cele mai fine cărnuri de vită din lume, marmorată perfect, fragedă, cu gust bogat și succulent

100 g • 296 lei

## GARNITURI ȘI SALATE

### CARTOFI PRĂJIȚI

simpli / cu parmezan / cu usturoi și pătrunjel / cu trufe

200 g • 32 lei / 39 lei

### PIURE DE CARTOFI CU TRUFE ȘI CHIVES

200 g • 39 lei

### SALATĂ DE RIDICHI ȘI CASTRAVEȚI

180 g • 31 lei

### SALATĂ COREEANĂ KIMCHI

180 g • 31 lei

### SPARANGHEL ÎN UNT

90 g • 42 lei

### LEGUME CARAMELIZATE ȘI COAPTE

220 g • 36 lei

### SALATĂ VERDE CU LĂMÂIE

110 g • 29 lei

### SALATĂ BLOODY MARY

roșii cherry, dressing, apio murat și un pic de brânză

200 g • 36 lei

### MORCOV RUMENIT

cu smântână cu mărar și câteva alune prăjite

90 g • 36 lei

### SELECȚIE DE PÂINE

2 chifle • 7 lei  
4 chifle • 14 lei

