

Mic Dejun Room Service

Good Morning

Servit zilnic
între orele 07:30 - 10:30



Preparat cald:

Omeletă cu ierburi proaspete și
brânză maturată, 200 g
33 RON

Ouă poșate pe pâine prăjită cu
avocado și somon afumat, 220 g
60 RON

Croque Madame, 250 g
40 RON



Coș de patiserie 180 g

1 croissant simplu • 1 mini-patiserie
• 1 chiflă • Unt și gem porționat
20 RON

Selecție rece:

Iaurt natural cu granola crocantă și
fructe proaspete, 250 g
33 RON

Mini-platou cu brânzeturi și
șuncă crud-uscă
45 RON

Băutură caldă:

Espresso 14 RON
Cappuccino 17 RON

Suc natural:

Suc de portocale Granini 25 cl 20 RON
Suc de mere Granini 25 cl 20 RON

ROOM SERVICE MENU

Disponibil zilnic între orele 12:00 - 23:00

SALATE



Salată Kalamata 55 RON

Mix de salată verde, măsline Kalamata, roșii, ceapă roșie, castraveți și brânză feta,
cu dressing mediteranean pe bază de ulei de măsline extravirgin și muștar Dijon

Salată cu rață Peking 65 RON

Pulpă de rață Peking fragedă și crocantă, combinată cu legume crocante și un
dressing fin, pentru o explozie de arome și texturi contrastante

SUPĂ

Consommé de turbot cu profiterol umplut cu cremă 70 RON

O supă rafinată de turbot, clară și delicată, servită cu profiterol crocant



FELURI PRINCIPALE

Burger Wagyu 99 RON

Chiflă brioche, carne Wagyu succulentă, cheddar maturat, castraveți murați și bacon.
Servit cu cartofi aurii și două sosuri fine

Cotlet de vițel Parmigiana 112 RON

Cotlet fraged de vițel, gratinat cu sos de roșii, cheddar maturat și parmezan.
Servit cu cartofi dulci

Antricot de vită 64 RON/ 100 g

Antricot de vită Black Angus, fraged și succulent, gătit la jospier.
Servit cu piure cu trufe



GARNITURI

Porumb cu trufe 29 RON

Porumb dulce la grătar, infuzat cu
unt de trufe și fulgi de sare Maldon

Cartofi cu parmezan și usturoi 29 RON

Cartofi crocanți, infuzați cu arome
intense de usturoi și parmezan ras

Baby legume la grătar 48 RON

Mix de legume de sezon,
pregătite la grătar cu ulei de măsline,
rozmarin și usturoi proaspăt



DESERT

Platou de fructe 65 RON

Un amestec colorat și proaspăt de
fructe atent alese, care reflectă
bogăția sezonului, oferind o
combinație de arome dulci și
răcoritoare, perfectă pentru un final
ușor și sănătos al mesei

Panna cotta cu fructul pasiunii 44 RON

O cremă fină și catifelată, cu un gust
delicat de vanilie, completată de un
topping vibrant de fructul pasiunii,
care adaugă o notă proaspătă și acidulată,
pentru un desert elegant și răcoritor

BĂUTURI

Service Charge
25 Ron

NON - ALCOOLICE

Fresh juice (orange, grapefruit, mix)	250 ml	33 RON
Apă Carpatica plată/ minerală	330 ml	19 RON
Burn	250 ml	28 RON

BERE

Carlsberg	330 ml	20 RON
Corona	330 ml	35 RON
Clausthaler N.A.	330 ml	23 RON

VINURI

Sauvignon Blanc Sâmburești	750 ml	155 RON
Terra Romana Roze, Serve (merlot, cabernet sauvignon, dry)	750 ml	180 RON
Merlot Black Label, Sarica (merlot sec/ dry)	750 ml	135 RON

SPIRTOASE

Johnnie Walker Red Label	40 ml	18 RON
Glenfiddich 12 yo	40 ml	50 RON
Courvoiser VSOP	40 ml	55 RON

ALERGENI

1. Cereale/Gluten 2. Crustacee 3. Ouă 4. Pește 5. Alune 6. Soia 7. Lapte 8. Nuci 9. Țelină 10. Muștar
11. Susan 12. Dioxid de sulf 13. Lupin 14. Moluște 15. Preparat din produse congelate, când produsele
proaspete nu sunt disponibile.

Meniu À la carte
Ro | Eng | Fr



Scanează aici

Valori
nutriționale



Scanează aici

Dacă ți-a plăcut,
lasă-ne o recenzie



Scanează aici


ANA HOTELS

HOTEL EUROPA
& HEALTH SPA
în EFORIE NORD