

M E N U B L U E D O L P H I N

by Chef Laurențiu Drăgănoiu

APERITIVE & SALATE

Burrata alla Genovese 250 g 52 RON
burrata cremoasă servită cu pesto de busuioc, sos de roșii cherry confiate și mix de salată

Icre de știucă și ceapă verde 100 g 60 RON
o combinație delicată de icre fine, îmbogățite cu aromele proaspete ale cepei verzi și un strop de lămâie

Tartar de vită USDA 200 g 55 RON
un preparat rafinat din carne de vită premium, tocată cu grijă, acompaniată de un dressing subtil japonez, ceapă roșie crocantă și capere

Carpaccio de Gravlax 200 g 55 RON
somon marinat cu mărar și citrice, servit cu dressing de muștar dulce și salată verde

Salată Caesar cu creveți în tempura 250 g 52 RON
o combinație perfectă între creveți Black tiger și frunze crocante de salată, acoperite de un dressing cremos de Caesar, presărate cu parmezan maturat și crutoane crocante

Salată Kalamata 250 g 50 RON
o explozie de arome mediteraneene, cu măsline Kalamata, roșii, castraveți și ceapă roșie, toate adunate într-o combinație proaspătă și răcoritoare, stropite cu ulei de măsline extra-virgin și presărate cu oregano

Salată cu rață Peking crocantă 250 g 61 RON
rață Peking fragedă și crocantă, combinată cu legume rumenite și un dressing fin

SUPE

Ciorbă de calcan Blue Dolphin 400 g 65 RON
Ciorbă tradițională, servită cu file de calcan proaspăt, legume și leuștean

Supă Oxtail 400 g 50 RON
Supă robustă de coadă de vită, cu legume proaspete și arome profunde.

Supă grecească 400 g 45 RON
Supă cremoasă cu pui, ou, lămâie și orez, specific grecesc.

Supă cremă de cartofi cu bacon 400 g 40 RON
Cartofi, praz și bacon crocant într-o cremă fină.

JOSPER SIGNATURE

CARNE & BURGER STIL OMAKASE

Burger Wagyu 500 g 100 RON
un burger premium cu carne de Wagyu fragedă și suculentă, servit pe o chiflă moale și completat cu brânză topită, salată proaspătă, cartofi prăjiți și două sosuri fine

Côte de veau 400 g 110 RON
cotelet de vită de lapte, acoperit cu un strat generos de parmezan ras, servit cu un sos din roșii coapte și cedar

Galletto all Flamma 500 g 80 RON
Pui gătit sous vide, apoi rumenit în josper pe jar încins pentru o crustă perfectă, servit cu cartofi prăjiți aromați cu usturoi, parmezan și verdețuri proaspete.

PREȚ PER 100 g

File mignon - Premium 58 RON
Antricot de vită - Premium 62 RON
Rață Peking 39 RON
Cotelet de porc iberic 45 RON
Cotelet de berbecuș - Premium 41 RON



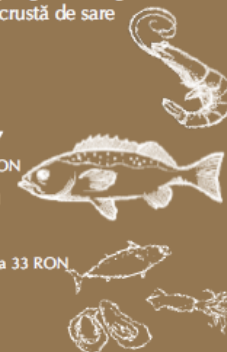
PEȘTE & FRUCTE DE MARE

Selecție de pește proaspăt gătit la alegere:

• File • Grătar • În crustă de sare

PREȚ PER 100 g

Calamar - Grecia 20 RON
Calcan - Mediteranean 38 RON
Caracatiță - Senegal 65 RON
Somon - Norvegia 35 RON
Crevete Black Tiger - Oceană 33 RON

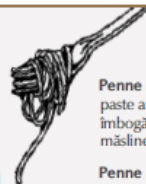


SPECIALITATEA ZILEI
la recomandarea Chef-ului

PASTE

Black Sea Linguine 250 g 62 RON
paste proaspete cu creveți, calamari, midii și vin alb, într-un sos ușor de roșii.

Tagliatelle al pesto și burrata 250 g 59 RON
paste fine, acoperite cu un pesto de busuioc aromat și completate cu o porție generoasă de burrata cremoasă



Penne al pomodoro fresco e basilico 250 g 45 RON
paste al dente, gătite într-un sos simplu dar savuros de roșii coapte, îmbogățit cu frunze de busuioc proaspăt și un strop de ulei de măsline extra-virgin

Penne alla Carbonara 250 g 59 RON
rețetă clasică cu guanciale, ou și Pecorino Romano.

GARNITURI

Cartofi prăjiți cu usturoi și parmezan 200 g 28 RON
cartofi crocanți, aromați cu usturoi și parmezan ras

Piure de cartofi cu trufe 200 g 35 RON
un piure cremos și catifelat, îmbogățit cu ulei de trufe fine

Legume baby cu ulei de susan și semințe 200 g 44 RON
legume fragede, gătite ușor pentru a păstra prospețimea, stropite cu ulei de susan aromat și presărate cu semințe crocante

Ardei copti cu vinegreta 150 g 33 RON
ardei capia copt la josper, ulei de măsline, oțet balsamic cu trufe și ierburi aromatice

Salată verde 100 g 35 RON
mix de salată, stropit cu vinegretă French style

Salată de rucola 150 g 35 RON
rucola cu fasii fine de parmezan și roșii cherry, stropită cu un dressing ușor de lămâie

Salată de alge Goma Wakame 100 g 32 RON
alge wakame marinate, combinate cu semințe de susan prăjite și un dressing ușor de soia și oțet de orez

TOPPING



Sos spaniol 50 g 15 RON
un sos dens și savuros, preparat din supă concentrată de carne și cașe, legume și ierburi, îmbogățit cu un strop de vin roșu și condimente

Sos de piper verde 50 g 15 RON
un sos cremos, cu un echilibru perfect între piperul verde proaspăt și smântâna fină, ușor picant și aromat, ideal pentru a însoți fripturi din carne de vită

Salsa verde 50 g 15 RON
un sos vibrant, pe bază de ierburi proaspete, pătrunjel, usturoi și ulei de măsline, cu o notă ușor acrișoară de lămâie și oțet

Sos de capere 50 g 15 RON
un sos delicat și aromat, pe bază de capere sărate, lămâie și ulei de măsline, cu o notă subtilă de muștar și ierburi, ideal pentru a complementa peștele

Kimchee mayo togarashi cu lime 50 g 15 RON
un sos cremos și picant, combinând kimchee fermentat cu maioneză fină, presărat cu praf de togarashi și un strop de lime

Wasabi mayo 50 g 15 RON
un sos cremos cu o atingere picantă de wasabi, perfect echilibrat cu maioneză fină

DESERT



Profiterol Blue Dolphin 220 g 42 RON
Profiterol umplut cu cremă de vanilie, înecat în ciocolată, înghețată cu trufe și alune caramelizate

Panna cotta cu fructul pasiunii 180 g 40 RON
Cremă fină de vanilie, servită cu un sos intens de fructul pasiunii.

Moelleux au chocolat 180 g 46 RON
Prăjitură fondantă cu ciocolată, cu interior lichid și înghețată de trufe.



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați!

În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia.
Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale.
Este interzisă înmânarea către client a altui document, care ateste plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal.
Pentru a semnala nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop
serviciul TelVerde al Ministerului Finanelor Publice

0800 800 085



Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/ 1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.

Meniu
Ro | Eng | Fr



Scanează aici

Valori
nutriționale



Scanează aici

Dacă ți-a plăcut,
lasă-ne o recenzie



Scanează aici

Alergeni

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

1. Gluten 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soybeans 7. Milk 8. Tree nuts 9. Celery
10. Mustard 11. Sesame 12. Sulphur dioxide 13. Lupin 14. Mollusks 15. From frozen products,
when fresh is not available

Blue Dolphin

HOTEL EUROPA
în EFORIE NORD