

Pine
RESTAURANT & TERRACE



RECOMANDAREA CHEF-ULUI

Creekstone reprezintă selecția de vită Black Angus din fermă cu trasabilitate completă. Maturarea naturală de 28 de zile îi conferă frăgezime și un gust echilibrat. Gătit la grătar, cu piure fin, porumb copt și sos de piper verde - o alegere ușoară pentru cei care apreciază ingredientul în forma lui cea mai bună.

Creekstone represents a selection of Black Angus beef from fully traceable farms. Natural 28-day dry-aging brings tenderness and a balanced flavour. Grilled and served with smooth potato purée, charred corn and green pepper sauce - an effortless choice for those who appreciate an ingredient at its best.

MUȘCHI DE VITĂ CREEKSTONE
maturat 28 zile, preparat la grătar,
servit cu piure de cartofi, sos de
piper verde și porumb copt

350g CREEKSTONE TENDERLOIN
329lei 28 Days aged, grilled, served
with mashed potatoes, green
peppercorns sauce & roasted
corn

Val. nutrițională: 768.93 KJ., 184.55 kCal.
Alergeni: lactoză, sulfiti, ou

CHEF'S RECOMMENDATION

LEGENDĂ LEGEND



Timp de preparare 25 min.
Cooking time 25 minutes



Ovo - Lacto - Vegetarian



Vegan



Cu produs congelat când produsul
proaspăt nu e disponibil
With frozen product when fresh
is not available.

Acest meniu poate conține factori alergeni precum: cereale (grâu, soia, orez etc.), nuci, legume și fructe, condimente (piper, ardei iute, busuioc, gluten, mărar, tarhon etc.), lapte și derivate, ouă și derivate, carne (de pui, de oaie, de vită, de porc), pește și fructe de mare (creveți, somon, ton, caracatiță etc.). De asemenea, dorim să vă informăm că, la baza unor preparate, sunt folosite produse decongelate; Vă rugăm să informați chelnerul dacă aveți alergii sau urmați diete speciale.

This menu can contain allergens like:

Cereals (wheat, soy, rice etc.). Nuts, vegetables and fruits, spices (pepper, chilli, basil, gluten, dill, tarragon etc.), milk and derivatives, eggs and derivatives, meat (chicken, mutton, beef, pork etc.), fish and seafood (shrimp, salmon, tuna, octopus etc.). Also be aware that for some dishes we use defrosted products; Please inform your waiter if you have any food allergies or dietary needs.

Pentru informații
nutriționale scanează
codul QR
For nutritional
values please scan
the QR code



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

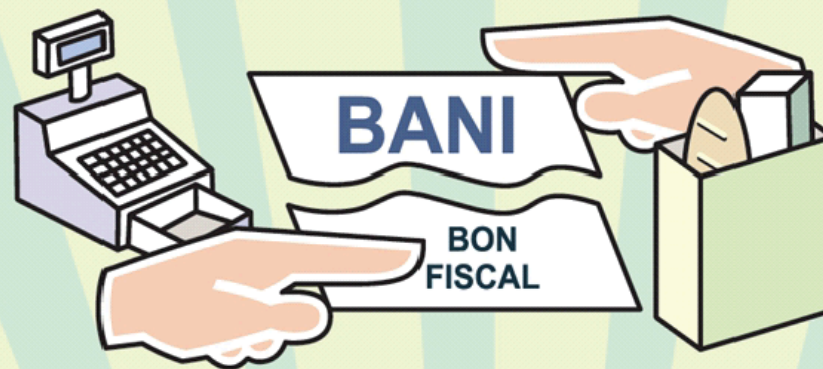
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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 atestă 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 Finanțelor Publice 0800.800.085



Acste 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.

DRINKS

LIMONADĂ DE CASĂ | LEMONADE

Limonadă Lemonade	33 cl	24 lei
Cu mentă With mint	33 cl	27 lei

COCKTAILS | COCKTAILS

Kir royal	25 cl	25 lei
Vin spumant și lichior de cassis		
Sparkling wine, creme de cassis		

Bellini	25 cl	25 lei
Vin spumant și suc de piersici		
Sparkling wine and peach juice		

Wild Cherry	25 cl	27 lei
Suc de lămâie, zahăr brun, suc de cireșe		
Lemon juice, brown sugar, cherry juice		

Gin & Tonic	25 cl	33 lei
Gin Tanqueray, apă tonică		
Tanqueray Gin and tonic water		

Campari Orange	25 cl	33 lei
Suc de portocale și apă minerală		
Orange juice and soda		

Aperol Tonic/Soda	25 cl	45 lei
Prosecco, Aperol și apă minerală		
Prosecco, Aperol and sparkling water		

Vodka & Cranberry/Apple	25 cl	32 lei
Vodka, suc de merișoare/suc de mere		
Vodka, cranberry juice/apple juice		

Hugo	33 cl	45 lei
Prosecco, lichior de soc, limetă		
Prosecco, elderflower liquor, lime		

VINUL CASEI | HOUSE WINE

Măiastru	15 cl	23 lei
Sauvignon Blanc		
Cabernet Sauvignon		
Roze		

BERE DRAFT | DRAUGHT BEER

Carlsberg	33 cl	25 lei
Bucur	33 cl	25 lei

BERE | BEER

Tuborg	33 cl	19 lei
Ursus	33 cl	19 lei
Ursus non-alcoholic	33 cl	21 lei
Carlsberg	33 cl	19 lei
Carlsberg non-alcoholic	33 cl	20 lei
Corona	33 cl	33 lei
Leffe Blond	33 cl	39 lei
Leffe Brown	33 cl	39 lei

BĂUTURI RĂCORITOARE

SOFT DRINKS

Dorna carbo. sparkling water	33 cl	17 lei
Dorna plată still water	33 cl	17 lei
Evian apă plată still water	75 cl	45 lei
Perrier carbogazos sparkling	75 cl	35 lei
Băuturi răcoritoare	33 cl	19 lei
Soft drinks		
Cola, Fanta, Sprite, Tonic		
Fuze Tea	33 cl	20 lei
Burn	25 cl	26 lei
Red Bull	25 cl	31 lei

SUCURI | JUICES

Granini portocale Orange	20 cl	19 lei
Granini grapefruit	20 cl	19 lei
Fresh protocale grapefruit	20 cl	29 lei

BĂUTURI CALDE | HOT BEVERAGES

Ristretto	13 lei
Espresso	14 lei
Espresso con panna	19 lei
Ceai Tea	19 lei
Flat white	22 lei
Cappuccino	22 lei
Double Espresso	22 lei
Caffe Latte	24 lei
Frappe Classic	25 lei

APERITIVE RECI ȘI CALDE

COLD & WARM STARTERS

PIEPT DE RAȚĂ MATURAT

umplut cu foie gras și servit cu avocado
noisette, perle de pepene galben și
spumă de pepene galben caramelizat

Val. nutrițională: 385.02 Kj., 91.68 kCal.
Alergeni: lactoză, gluten, cereale

CARACATIȚĂ CROCANTĂ

servită cu cartof prăjit, sos Chimichurri
și mango

Val. nutrițională: 408.55 Kj., 97.73 kCal.
Alergeni: moluște, lactoză, dioxid de sulf

MOZAIC DE BIBAN MARINAT ÎN SFECLĂ

cu ton yellowfin marinat în lămâie,
salată panzanella și spumă de samfir

Val. nutrițională: 549.32 Kj., 131.71 kCal.
Alergeni: pește

TERINĂ DE FOIE GRAS

cu trufe negre, cub gelée din vin Madeira,
ceapă roșie și dulceată de smochine

Val. nutrițională: 930.95 Kj., 223.61 kCal.
Alergeni: dioxid de sulf, gluten, cereale

CREVETE GIGANT

servit cu tartar de doradă, castravete,
umibudo și caviar Ossetra

Val. nutrițională: 931.54 Kj, 224.54 kCal
Alergeni: telină, muștar, lactoză, sulfiți, soia, pește ouă
cereale, susan, gluten.

ȘUNCĂ PATA NEGRA

servită cu jeleu de roșii și pâine prăjită

Val. nutrițională: 91.78 Kj, 21.73 kCal
Alergeni: sulfiți

300g

HOMEMADE CURED DUCK

59lei

stuffed with foie gras, avocado noisette,
melon pearls and caramelized melon
foam



250g

CRUNCHY OCTOPUS

129lei

served with fried potato, chimichurri
and mango dip



220g

BEET-BRINED SEA BASS MOSAIC

109lei

lemon-brined yellowfin tuna,
panzanella salad and samphire foam

80g

FOIE GRAS TERRINE

109lei

served with black truffles, Madeira wine
jelly cube, red onions and fig jam

180g

GIANT PRAWN

119lei

sea bream tartare, cucumber, umibudo
and Ossetra caviar

100g

PATA NEGRA HAM

69lei

with tomato jelly & toasted bread



SALATE SALADS



CHEF'S SPECIAL

SALATĂ GARDEN
cu un mix de ridichi, roșii,
morcovi, quinoa, samfir și
gălbenuș de ou deshidratat

Val. nutrițională: 600.11 Kj., 144.33 kCal.
Alergeni: telină sau produse derivate, mustar, soia, ou,
gluten, cereale, fructe cu coajă lemnoasă, alune, susan

300g
55lei



GARDEN SALAD
with a mix of radishes,
tomatoes, carrots, quinoa,
samphire and dehydrated egg
yolk

SALATĂ RUCOLA
asezonată cu pere, gorgonzola
blue cheese, nuci și fructe goji

Val. nutrițională: 766.46 Kj., 184.49 kCal.
Alergeni: lactoză, ou

250g
75lei



ROCKET SALAD
with pear, blue cheese
gorgonzola, nuts and goji berries

SALATĂ RAINBOW
cu sfeclă, mousse de brânză de
capră, rodie și dressing de
muștar cu miere

Val. nutrițională: 766.46 Kj., 184.49 kCal.
Alergeni: lactoză, ou

250g
55lei

RAINBOW SALAD
with beetroot, goat cheese
mousse, pomegranate, mustard &
honey dressing

DESERT DESSERT



CHEF'S SPECIAL

APFEL MOJITO
cu blat de lămâie și mentă, bere
de ghimbir și compot de mere

Val. nutrițională: 1143.13 Kj., 275.10 kCal.
Alergeni: lactoză, ou, fructe cu coajă lemnoasă

150g
29lei

APFEL MOJITO
with lemon and mint sponge,
ginger beer and apple compote

TARTĂ KEY LIME & PINA COLADA
cu cremă de brânză dulce

Val. nutrițională: 2076.55 Kj., 499.68 kCal.
Alergeni: lactoză, soia, gluten, cereale, fructe cu coajă

150g
39lei

KEY LIME PIE & PINA COLADA
cheesecake pie

PRĂJITURĂ CU CIOCOLATĂ ALBĂ
cu cremă de brânză, compot de
căpșuni și glazură de fistic

Val. nutrițională: 1313.40 Kj., 316.99 kCal.
Alergeni: lactoză, gluten, cereale, fructe cu coajă lemnoasă

150g
35lei

WHITE CHOCOLATE DELIGHT
with cream cheese, strawberry
compote & pistachio glaze

ENTREMET
cu cremă de iaurt grecesc și
căpșuni

Val. nutrițională: 1493.51 Kj., 358.87 kCal.
Alergeni: lactoză, soia, gluten, ou, cereale

150g
29lei

ENTREMET
with Greek yoghurt cream and
strawberries

TIRAMISU
cremă mascarpone cu interior
crocant de cafea și sos espresso

Val. nutrițională: 1249.16 Kj., 299.51 kCal.
Alergeni: lactoză, soia, ou

150g
39lei

TIRAMISU
with mascarpone cream, crunchy
coffee core and espresso sauce

PLATOU DE BRÂNZETURI
cu smochine, gem de ceapă roșie
și nuci caramelizate

Val. nutrițională: 1106.98 Kj., 265.93 kCal.
Alergeni: lactoză, sulfiți, nuci, gluten, cereale

180g
65lei

CHEESE PLATTER
with figs, red onion jam &
caramelized nuts

PASTE & RIZOTO PASTA & RISOTTO



SPAGHETE CU SCOICI VONGOLE paste realizate tradițional și sos bisque de creveți

Val. nutrițională: 1283.57 Kj., 306.15 kCal.

Alergeni: crustacee, lactoză, gluten, cereale

PASTE FETTUCCINE paste realizate tradițional, cremă de mazăre și Pecorino

Val. nutrițională: 394.16 Kj., 94.03 kCal.

Alergeni: moliște, sulfiți, soia, pește, gluten, cereale

PASTE CAVATELLI cu carne de miel, mentă proaspătă și sos gravy ușor picant

Val. nutrițională: 668.16 Kj., 157.81 kCal.

Alergeni: țelină, moliște, crustacee, sulfiți, gluten, ou, cereale

RIZOTO cu parmezan maturat și piept de rată aromatizat cu cimbru

Val. nutrițională: 1169.85 Kj., 280.52 kCal.

Alergeni: țelină, lactoză, sulfiți, soia, pește, susan

200g
99lei



SPAGHETTI ALLA VONGOLE traditional dough pastas with clams and shrimp bisque

200g
75lei

FETTUCCINE PASTA traditional dough pastas with green beans cream and Pecorino

250g
69lei

CAVATELLI PASTA with lamb meat, fresh mint and spicy gravy sauce

250g
99lei



RISOTTO with aged parmesan and pan fried duck, flavored with thyme



OPȚIUNI VEGETARIENE VEGETARIAN PREFERENCES

CHIFTELUTE DE VINETE cu sos de șalotă și roșii

Val. nutrițională: 1283.57 Kj., 306.15 kCal.

Alergeni: crustacee, lactoză, gluten, cereale

250g
79lei



AUBERGINE "MEATBALLS" with tomato & shallot sauce

GARNITURI SIDES

SPARANGHEL LA GRĂȚAR

Val. nutrițională: 132 Kj., 31.2 kCal.

Alergeni: -

120g
49lei



GRILLED ASPARAGUS

SALATĂ VERDE mix de salată, parmezan și roșii cherry

Val. nutrițională: 648 Kj., 151.2 kCal.

Alergeni: lactoză

120g
39lei



GREEN SALAD a mix of salad leaves, parmesan and cherry tomatoes

CARTOFI PRĂJIȚI serviți cu parmezan

Val. nutrițională: 1725 Kj., 397.5 kCal.

Alergeni: lactoză

220g
39lei



FRENCH FRIES served with parmesan



All the prices are stated in LEI and include VAT
Toate prețurile sunt în LEI și includ TVA

All the prices are stated in LEI and include VAT
Toate prețurile sunt în LEI și includ TVA

PINE RESTAURANT *Signature Dishes*

PREPARATE CU CARNE MEAT AND POULTRY

CHEF'S SPECIAL

ANTRICOT DE VITĂ maturat 28 de zile, rumenit pe grătar, servit cu King Oyster, rucola și parmezan

Val. nutrițională: 768.93 Kj., 184.55 kCal.
Alergeni: lactoză, sulfiți, ou

350g **RIB-EYE** aged 28 days
329lei grilled and served with King Oyster mushroom, rucola & parmesan cheese



MOZAIC DE VITĂ ÎN PANCETTA servit cu piure de conopidă, cartofi crocanți și sos gravy

Val. nutrițională: 622.33 Kj., 148.91 kCal.
Alergeni: lactoză, gluten, ou, cereale

350g **VEAL MOSAIC IN PANCETTA**
179lei served with cauliflower puree, crunchy potatoes & gravy sauce



COASTE DE MIEL MARINATE în crustă de ierburi, cu piure de cartofi, mini legume și sos gravy

Val. nutrițională: 764.84 Kj., 183.28 kCal.
Alergeni: sulfiți

350g **MARINATED LAMB RACK**
219lei in herbs crust, mashed potatoes, mini veggies, gravy sauce



PORC IBERIC în stil tagliata, fulgi de usturoi, piure de cartofi dulci și o notă subtilă de oțet de zmeură

Val. nutrițională: 968.68 Kj., 232.57 kCal.
Alergeni: lactoză, dioxid de sulf sau sulfiți

350g **IBERIAN PORK**
169lei tagliata-style, with garlic chips, sweet potato mash and a hint of raspberry vinegar



PUI ORGANIC LA GRĂȚAR marinat cu ierburi, servit cu legume de sezon și trio de cartofi

Val. nutrițională: 602.23 Kj., 143.85 kCal.
Alergeni: lactoză

350g **GRILLED ORGANIC CHICKEN**
99lei marinated with herbs, alongside a veggie selection & trio potatoes

PIEPT DE PORUMBEL WELLINGTON umplut cu foie gras, servit alături de cartofi gratinați și sos de trufe

Val. nutrițională: 602.23 Kj., 143.85 kCal.
Alergeni: lactoză

350g **FRENCH SQUAB WELLINGTON**
249lei stuffed with foie gras, alongside potato gratin and truffle sauce



SUPE SOUPS

SUPĂ DE VIȚEL
supă din coadă de vițel cu legume

Val. nutrițională: 802.85 Kj., 191.45 kCal.
Alergeni: lactoză, sulfiți, gluten, cereale, susan

350g **OXTAIL SOUP**
45lei with vegetables pearls and oxtail meat

SUPĂ TOSCANĂ ACQUACOTTA preparată tradițional cu ciuperci porcini și legume

Val. nutrițională: 466.25 Kj., 111.77 kCal.
Alergeni: țelină/produse derivate, lactoză, gluten, cereale

350g **ACQUACOTTA TUSCAN SOUP**
45lei prepared traditionally with porcini mushrooms and veggies



PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE FISH AND SEAFOOD

BIBAN DE MARE SĂLBATIC cu exterior crocant și interior succulent servit alături de crochete de cartofi violet și sparanghel sotat

Val. nutrițională: 549.32 Kj., 131.71 kCal.
Alergeni: pește

350g **WILD SEA BASS**
189lei crispy outside and juicy inside, with violet potato croquettes & asparagus sautéed

MEDALION DE TON servit cu cartofi mov, ratatouille de legume și sos marinat

Val. nutrițională: 528.01 Kj., 126.71 kCal.
Alergeni: țelină, crustacee, sulfiți, pește, gluten, cereale

400g **TUNA MEDALLION**
149lei served with violet potatoes, veggie ratatouille and capri sauce



CALAMAR ȘI SCOICI SAINT JACQUES servite cu fasole verde, cremă de dovlecel și ulei aromatizat

Val. nutrițională: 550.10 Kj., 132.28 kCal.
Alergeni: țelină, lactoză, sulfiți, pește, gluten, cereale

380g **CALAMARI AND SCALLOPS**
119lei with broad beans, courgette cream and herb oil



All the prices are stated in LEI and include VAT
Toate prețurile sunt în LEI și includ TVA

All the prices are stated in LEI and include VAT
Toate prețurile sunt în LEI și includ TVA





Pine
RESTAURANT & TERRACE

Bulevardul Poligrafiei 1C, sector 1, București

T: 021 202 11 14

M: 0727 221 224

E: pinerestaurant@crowneplaza.ro

Cantitățile de ingrediente și valorile nutriționale pot diferi,
în funcție de preferința clientului.

Ingredients and nutritional information may vary, upon customer preference.