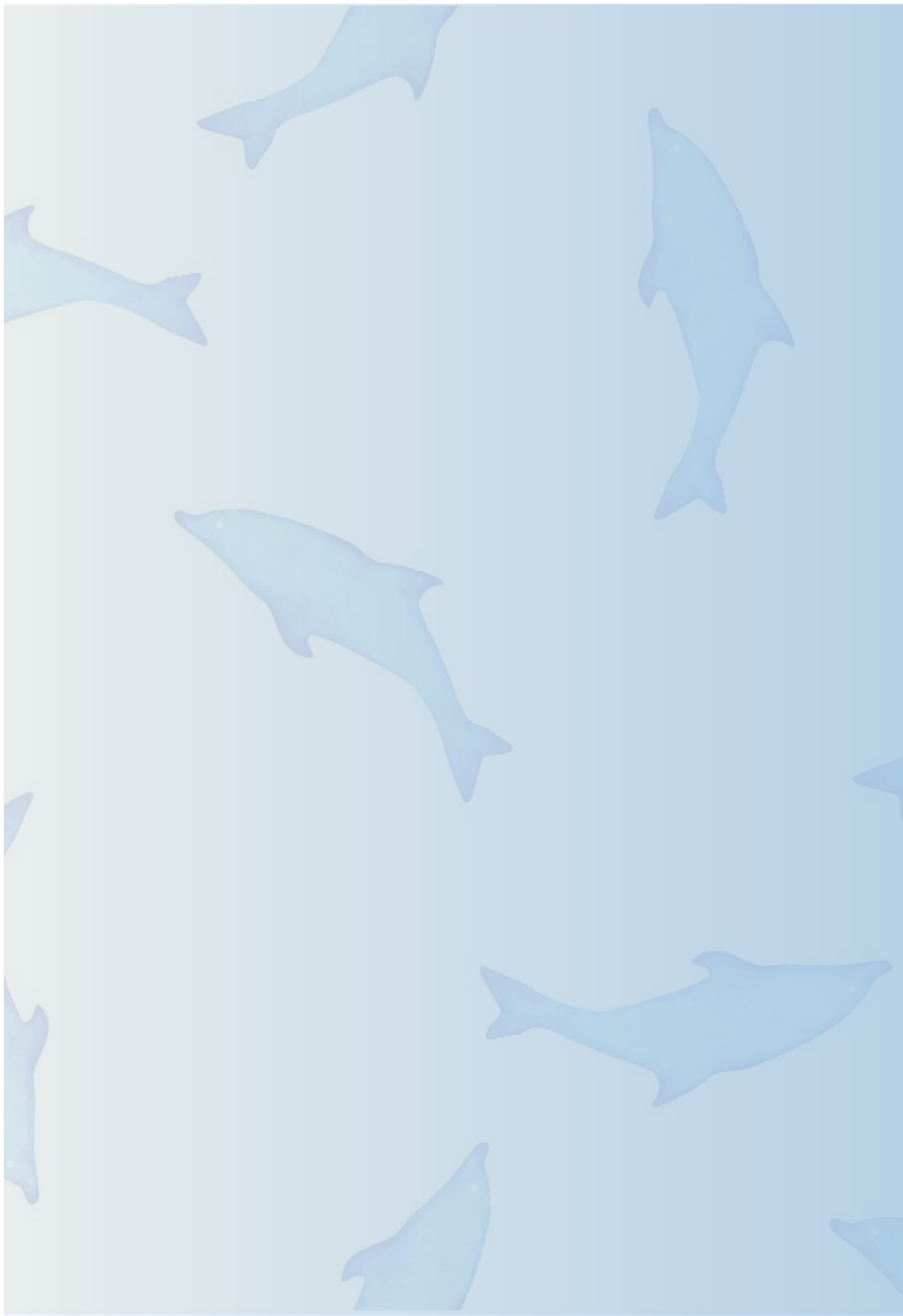


Meniu



Blue Dolphin

HOTEL EUROPA
în EFORIE NORD





SALATE SALADS SALADES

**Salată cu baby caracatiță,
mix de frunze, ou, ceapă roșie**

Baby octopus salad,
mixed leaves, egg, red onion

*Salade des petits poulpes,
salade mixte, ouef, oignon rouge*

200 g | 50 lei

alergeni 3, 9, 12, 15

**Salată grecească,
brânză feta, roșii, castraveți, ceapă roșie, ardei gras, măsline Kalamata**

Greek salad,
feta cheese, tomatoes, cucumber, red onion, bell pepper, Kalamata olives

*Salade grecque,
feta, tomates, concombre, onion rouge, poivron, olives Kalamata*

200 g | 45 lei

alergeni 12



Salată quinoa, mix de frunze, avocado, roșii cherry

Quinoa salad, mixed leaves, avocado, cherry tomatoes

Salade de quinoa, salade mixte, avocat, tomate cerises

200 g | 45 lei

alergeni 12

**Salată cu brânză de capră
mix de frunze, smochine, anghinare, roșii,
semințe de floarea soarelui picante**

Goat's cheese salad
mixed leaves, figs, artichoke, tomatoes and spicy sunflower seeds

*Salade au fromage de chèvre,
salade mixte, figues, artichauts, tomates, graines de tournesol épicé*

200 g | 60 Lei

alergeni 10, 12



Diet



Vegetarian

Salată Caesar

salată română, crutoane, dressing Caesar, brânză de Horezu
cu vită/pui/păstrăv afumat de Valeputna

Caesar salad

roman salad, croutons, Caesar dressing, Horezu cheese with beef/ chicken/ Valeputna smoked trout

Salade César

salade romaine, croutons, vinaigrette César, fromage Horezu, avec boeuf/ poulet/ Valeputna truite fumée

200 g | 50 Lei

alergeni 1, 4, 9



Platou vegan pentru 2 persoane

hummus, anghinare, tabouleh, salată de vinete, măslina Kalamata, zacuscă, lipie

Vegan sharing platter for 2

hummus, artichokes, tabbouleh, eggplant dip, Kalamata olives, zacusca and pita bread

Assiette vegan pour 2 personnes

houmous, artichauts, tabbouleh, caviar d'aubergines à la roumaine, olives Kalamata,

zacusca avec pain pita

350 g | 75 Lei

alergeni 1



Platou de brânzeturi locale & magiun de prune Topoloveni IGP

Local cheese platter & plum jam Topoloveni

Plateau de fromages locaux & magiun Topoloveni

150 g | 45 lei

alergeni 1, 10



SUPE SOUPS *SOUPES*



Ciorbă de calcan de Marea Neagră

Black Sea Turbot broth

Bouillon de turbot de la Mer Noire

300 ml | 50 Lei

alergeni 4, 11, 14, 15

Ciorbă de vită cu ardei iute

Beef broth with hot peppers

Bouillon de bœuf, piment fort

300 ml | 28 Lei

alergeni 11, 14, 15



Ciorbă de pui À la grec

Chicken broth with cream

Bouillon de volaille

300 ml | 25 Lei

alergeni 9, 10, 11



Supă de roșii cu ulei de pătrunjel

Tomato soup with parsley oil

Soupe de tomates à l'huile de persil

300 ml | 25 Lei

alergeni 11

Supa zilei servită cu crutoane

Soup of the day served with croutons

La soupe du jour accompagne de ses croûtons

300 ml | 25 Lei

alergeni 10, 11



Bogat în
Omega 3



Vegetarian

PASTE & RISOTTO

PASTA & RISOTTO

PÂTES & RISOTTO

Penne cu 4 tipuri de brânzeturi locale

Penne with 4 types of local cheeses

Penne avec 4 types de fromages locaux

250 g | 45 Lei

alergeni 1, 6, 9, 10

Spaghete carbonara, brânză Horezu

Spaghetti carbonara, Horezu cheese

Spaghetti carbonara, fromage Horezu

250 g | 45 lei

alergeni 9, 10

Spaghetti marinara cu creveți

Spaghetti marinara with shrimps

Spaghetti marinara aux crevettes

250 g | 50 lei

alergeni 2, 11, 14, 15

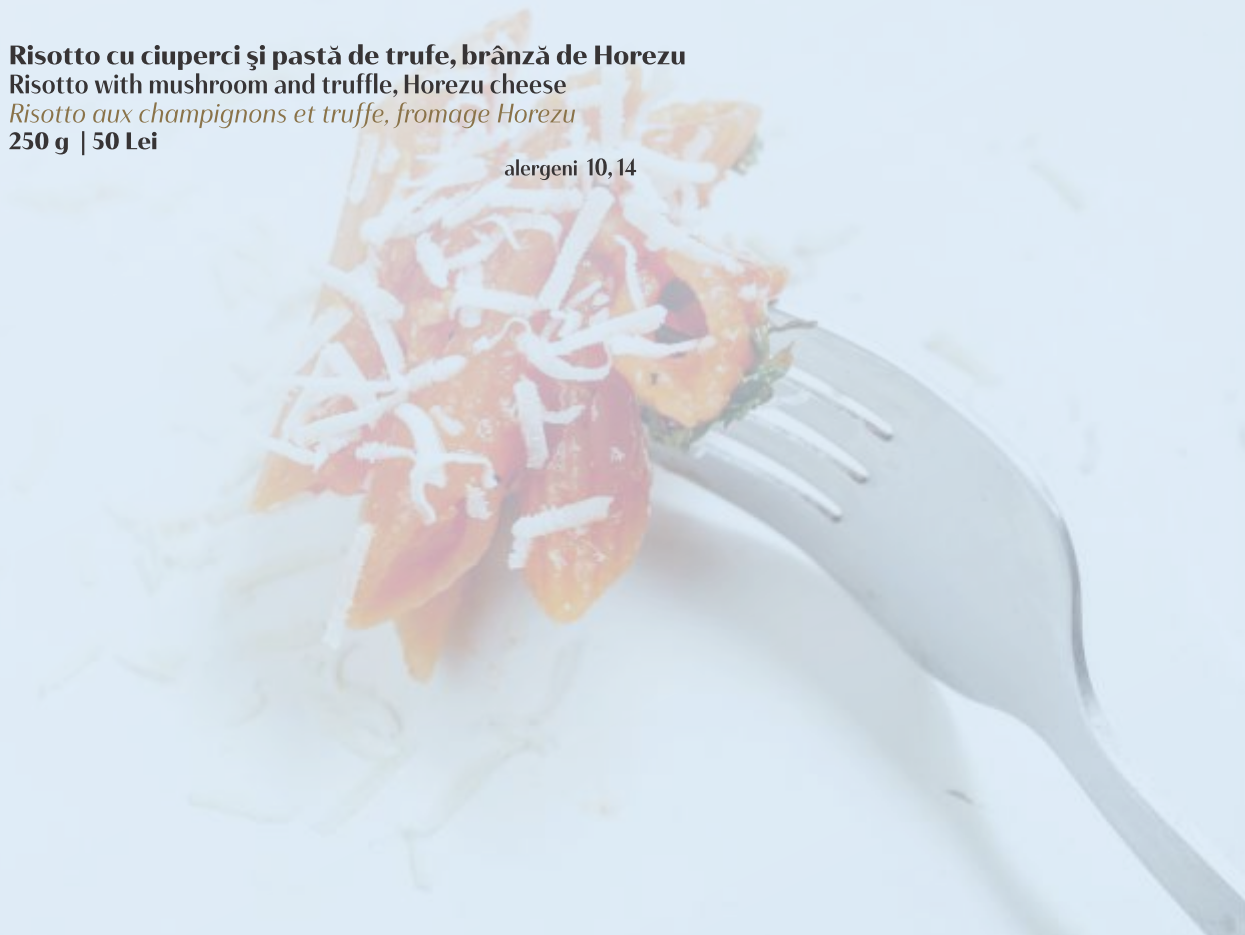
Risotto cu ciuperci și pastă de trufe, brânză de Horezu

Risotto with mushroom and truffle, Horezu cheese

Risotto aux champignons et truffe, fromage Horezu

250 g | 50 Lei

alergeni 10, 14



PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE

FISH AND SEAFOOD

POISSON ET FRUITS DE MER

Inele de calamar à la provençale

Squid provençale

Calamar provençal

300 g | 55 lei

alergeni 3, 14, 15



Biban de mare, legume la grătar, sos de unt cu lămâie

Sea bass, grilled vegetables, lemon butter sauce

Loup de mer, légumes grillés, beurre blanc

400 g | 70 Lei

alergeni 4

Calcan file, sparanghel și roșii cherry la tigaie, sos de unt cu lămâie

Turbot fish fillet, pan fried asparagus and cherry tomatoes, lemon butter sauce

Filet de turbot, poêlée d'asperges et tomates cerises, beurre citronné

300 g | 120 lei

alergeni 4, 14, 15



Pește - Captura zilei (la grătar / la cuptor), legume la grătar, sos de unt cu lămâie

Fish - Catch of the day (grilled / baked), grilled vegetables, lemon butter sauce

Poisson - Pêche du jour (grille / cuit au four), légumes grillés, beurre citronné

300 g | 70 lei

alergeni 4, 14,

Midii Marea Neagră, Fetească Regală, ceapă, usturoi, roșii, pătrunjel

Black Sea mussels, Feteasca Regala wine, onions, garlic, tomatoes, parsley

Moules de la Mer Noire, vin Feteasca Regala, oignons, ail, tomates, persil

500 g | 50 Lei

alergeni 3, 14



Somon file, midii, chorizo și cartofi noi

Salmon fillet, mussels, chorizo and new potatoes

Filet de saumon, moules, chorizo et pommes de terre grenailles

350 g | 95 lei

alergeni 4, 14, 15

Caracatiță la grătar, risotto cu roșii și chorizo

Grilled octopus, chorizo and tomato risotto

Poulpe grillé, chorizo et risotto avec tomates

280 g | 75 lei

alergeni 3, 10, 15



Recomandarea
Chefului



Bogat în
Omega 3



FEL PRINCIPAL

MAIN COURSE

PLATS PRINCIPAL

Ceafă de porc Mangalița, cartofi noi, chorizo, pudră de cârnați de Pleșcoi IGP
Mangalitsa pork steak, new potatoes, chorizo, Plescoi sausages powder
Steak d'échine de porc Mangalitsa, pommes de terre grenailles chorizo, poudre de saucisses Plescoi
350 g | 75 lei

alergeni 15

Black Angus burger, sos de maioneză cu tarhon, roșii, salată, cașcaval afumat, bacon, cartofi prăjiți de casă
Black Angus Burger, tarragon sauce, tomatoes, salad, smoked cheese, bacon, homemade fries
Burger Black Angus, sauce à l'estragon, tomates, salade, fromage fumé, bacon, frites maison
400 g | 60 lei

alergeni 1, 10, 15

Piept de pui hrănit cu porumb, piure de dovleac, sparanghel, sos de unt
Corn fed chicken breast, pumpkin puree, asparagus, lemon butter sauce
Blanc de poulet fermier, purée de citrouille, asperges, sauce au beurre citronné
300 g | 70 lei

alergeni 14, 15

Piept de rață gătit sous vide, fasole verde sote, sos de afine
Duck breast sous vide, green beans, blueberry sauce
Magret de canard sous vide, haricots verts, sauce aux myrtilles
300 g | 75 lei

alergeni 15

Șnițel vienez de vițel, mix de frunze, lămâie
Viennese Schnitzel, mixed leaves, lemon
Escalope de veau a la milaniase, mesclun, citron
200 g | 65 lei

alergeni 1, 6, 9, 15

Burger vegetarian, sos de maioneză cu tarhon, roșii, salată, cașcaval afumat, cartofi prăjiți de casă
Vegetarian burger, tarragon sauce, tomato, mixed leaves, smoked cheese, homemade fries
Burger végétarien, sauce à l'estragon, tomate, mesclun, fromage fumé, frites maison
400 g | 50 lei

alergeni 1, 8, 12, 15

Cașcaval de Săveni pane, cartofi prăjiți de casă, sos de roșii
Fried Saveni cheese, homemade fries, tomato sauce
Fromage Saveni frit, frites maison, sauce tomate
350 g | 55 lei

alergeni 1, 6, 9

GRĂȚAR BARBEQUE *BARBECUE*

Antricot de vită Argentina
Argentinian Ribeye
Entrecôte du bœuf Argentine
250 g | 130 Lei

alergeni 15



Mușchi de vită Black Angus România
Romanian Black Angus tenderloin
Fillet de bouef Roumanie
160 g | 120 lei



alergeni 15

Cotlete de miel Irlanda, crustă de fistic
Ireland lamb chops, pistachio crust
Côtes d'agneau d'Irlande, croûte de pistache
200 g | 125 lei

alergeni 15

Mixt grill: Mititei, File de porc, Piept de pui
Mixed grilled: traditional Romanian mititei, top loin chop, chicken breast
Grillades mixtes : mititei roumain traditionnel, côtelette de porc, poitrine de poulet
300 g | 85 lei

alergeni 15

***toate steakurile vin însoțite cu sos de hrean**

***all steaks come with horseradish sauce**

**tous les steaks sont accompagnés d'une sauce au raifort*



GARNITURI

SIDE DISHES

ACCOMPAGNEMENTS

✓ **Legume la grătar**
dovlecel, ardei gras, sparanghel, roșie, ciuperci
Grilled vegetables
zucchini, bell peppers, asparagus, tomatoes, mushroom
Légumes grillés
courgettes, poivrons, asperges, tomates, champignon
150 g | 20 Lei

✓ **Cartofi noi sote**
Sauteed new potatoes
Pommes de terre grenailles sautées
200 g | 20 Lei

✓ **Salată mixtă**
salată, castraveți, roșii
Mixed salad
salad, cucumbers, tomatoes
Salade mixte
salade, concombres, tomates
100 g | 20 Lei

✓ **Cartofi prăjiți de casă**
Homemade French fries
Frites maison
150 g | 20 Lei

✓ **Orez cu legume**
Rice pilaf
Riz et legumes
200 g | 20 lei

✓ **Porumb la grătar**
Grilled Corn on the cobb
Epis de mais grille
150 g | 20 lei

DESERT

DESSERT

DESSERTS

**Mousse de ciocolată belgiană,
coulis de zmeură proaspătă**
Belgian chocolate mousse, raspberry coulis
Mousse au chocolat belge, coulis de framboise
150 g | 30 lei

alergeni 1, 9, 10

Tartă cu nuci și caramel sărat
Walnut and salted caramel tart
Tarte aux noix et caramel beurre salé
150 g | 30 lei

alergeni 1, 9, 10

✓ **Clătite, dulceată/ Nutella**
Pancakes, jam/ Nutella
Crepes, confiture/ Nutella
150 g | 25 lei

alergeni 1, 9, 10

Înghețată, chantilly, căpșuni, sos de caramel
Ice cream, Chantilly, strawberry, caramel sauce
Glace, Chantilly, fraise, sauce caramel
150 g | 25 lei

alergeni 10, 15

Cheesecake cu zmeură, coulis fructul pasiunii
Raspberry cheesecake, passion fruit coulis
Cheesecake aux framboises, coulis de fruits de la passion
150 g | 35 lei

alergeni 1, 9, 10

Plăcintă dobrogeană IGP
Traditional Dobrogea pie with cheese
Tarte Dobrogea traditionnelle au fromage
150 g | 35 lei

alergeni 1, 9, 10

MENIU COPII KIDS CORNER COIN D'ENFANTS



Penne, sos de roșii
Penne pasta, tomatoes sauce
Pates penne, sauce tomate
100 g | 25 lei

alergeni 1, 11

Șnițel de pui hrănit cu porumb, cartofi prăjiți
Corn fed chicken schnitzel, homemade fries
Escalope de poulet fermier a la milanaise, frites maison
200 g | 25 lei

alergeni 1, 9, 15

Crochete din biban de mare, cartofi noi sote
Seebass croquettes, sautéed new potatoes
Croquettes de bar, pommes de terre grenailles sautees
150 g | 45 lei

alergeni 1, 4, 9

Alergeni Allergens

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

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





GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

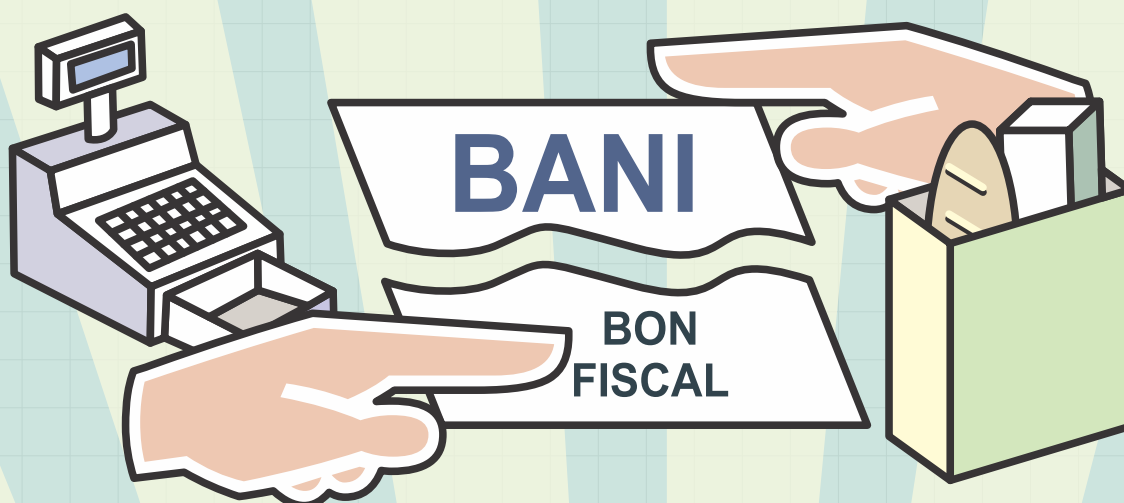
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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 semnală nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor 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.



Toate preparatele au fost atent selecționate de șeful nostru bucătar Alin Berba, care pune pasiune în tot ce creează în bucătărie.

All our dishes have been carefully prepared by our head chef Alin Berba, using his secret ingredient: a great passion for cooking and quality ingredients.

Comandă la: 0241 702 825