

CROWNE
PLAZA®

— BY IHG —
Bucharest

Pine
RESTAURANT & TERRACE



SELECȚIE SALATE VARIATE

- Selecție de salate verzi, roșii și legume, dressinguri variate, toppinguri diverse
- Salată cu creveți, roșii cherry și ceapă
- Salată de caracatiță cu țelină verde, roșii uscate și măsline negre
- Salată de sepie cu țelină verde, ulei de măsline extravirgin și nuci
- Salată de boeuf (tradițională)
- Salată orientală (tradițională)
- Ciuperci cu mărar și ulei de măsline
- Sfeclă roșie cu hrean (tradițională)
- Chifteluțe cu salată de varză

PLATOURI ASORTATE

- Pește afumat și marinat
- Selecție de mezeluri românești
- Ruladă de porc
- Piftie de curcan
- Ruladă de porc în crustă
- Legume la grătar cu brânză feta
- Mezeluri italienești Prosciutto, Coppa Parma, sortimente de salam
- Ouă Casino umplute cu mousse de ficat

PLATOU DE BRÂNZETURI ȘI MEZELURI

- Fasole bătută cu șuncă crocantă și ceapă
- Salată de vinete cu muștar și usturoi
- Zacuscă și murături asortate
- Salată de icre Tarama (icre de crap frecate)
- Doboș reinterpretat sub formă de terină

SUPE

- Ciorbă de porc ardelenască, servită cu smântână și ardei iute
- Supă de pui cu găluște

Rezervă o masă

0727 221 224
brunch@crowneplaza.ro

BRUNCH

MENU



STAȚIEI DE GĂTIT LIVE

- Pomana porcului (live la cu ceaun pe cărbuni)
- Sarmale de vită cu varză și varză călită
- Mămăligă
- Legume la grătar
- Cartofi copti
- Morcovi violet
- Legume de sezon
- Orez
- Vită cu sos Regina Blu

PLATOURI TRADIȚIONALE

- Tobă, leber, caltaboș, șorici, piept de porc afumat, jumări și slănină 3 tipuri, cârnați de porc și oaie uscați
- Cașcaval afumat, urdă, caș, telemea de oaie și capră

STAȚIE DE PASTE

- Penne cu creveți și sos de roșii cu foi de dafin

MENIU COPII

- Platou asortat: Mezeluri, Legume crude, Quiche Lorraine, Stație preparate: Pește pane, Fingers de pui pane, Batoane Gouda, Mini pizza, Mini burger cu chiflă, Mac & Cheese Toate servite în oale Crok Pot

DESERT

- Cozonac, ștrudel cu brânză, ștrudel cu mere și stafide, tiramisu, Christmas pudding, rulade, tort cu ciocolată, creme brûlée, panna cotta, tort cu fructe, ganache și mousse-uri

BRUTĂRIE

- Lipii prăjite, baghetă franțuzească, pâine cu maia

PREPARATE FRUCTE DE MARE

- Turn cu creveți roz și sos Thousand Islands
- Stridii cu sosuri asortate
- Picioare de crab Alaska
- Midii negre mediteraneene
- Creveți uriași (U10)
- Scoici Saint Jacques din Scoția

BAR DE FOIE GRAS

Toate preparatele sunt realizate in-house

- Terrină de foie gras de rață gătită lent
- Torchon de foie gras de rață
- Parfait de ficat de rață, pui și vițel
- Brioșe crocante
- Chutney de pere condimentate și de ceapă roșie

STAȚIE DE PEȘTE

- File de chefal cu capere și măsline
- Saramură tradițională în stil dunărean

STAȚIE DE GRĂTAR LIVE

- Mititei, pastramă de porc și de oaie, cotlet de miel

STAȚIE DE CARVING – LIVE COOKING

- Purceluș de lapte (carving live pe terasă)
- Porc împănăat cu cârnați și usturoi (stație carving)
- Pui la cuptor

COLȚ DE SUSHI

- Norimaki, Rulouri California, Nigiri

BĂUTURI

- Hugo Cocktail, AperolSpritz
- Prosecco
- Vin alb, roșu, roze
- Băuturi răcoritoare – Coca Cola
- Sucuri naturale Granini
- Cafea, ceai, apă

449 LEI
/PERSONA