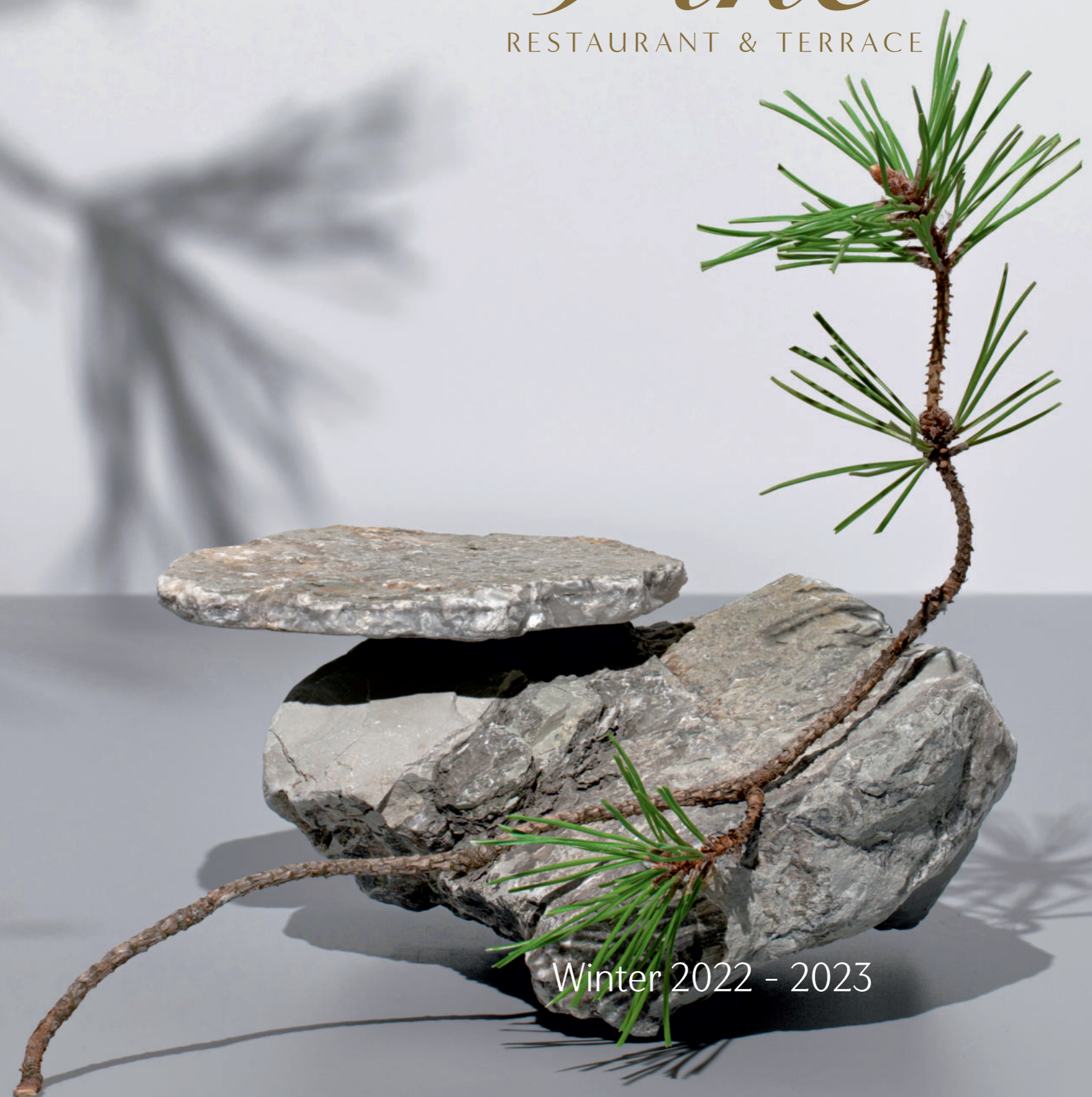


Pine
RESTAURANT & TERRACE



Winter 2022 - 2023



APERITIVE RECI COLD STARTERS

BRÂNZETURI ROMÂNEȘTI
cu fructe proaspete și chutney de casă


300g
59 Lei

LOCAL CHEESE BOARD
with fresh fruits and homemade
onion chutney

TERINĂ DE FOIE GRAS
cu ciocolată neagră, brișă de casă și
piure de mango

150g
89 Lei

FOIE GRAS TERRINE
with dark chocolate, mango puree and
homemade brioche

HUMMUS
cu semințe de pin, ulei de ierburi și lipie

100g
33 Lei

HUMMUS
with pine seeds, herb oil and pita

SOMON GRAVLAX
cu mix de frunze, mere verzi și
dressing de muștar


150g
79 Lei

SALMON GRAVLAX
with mixed leaves, green apples and
mustard sauce

APERITIVE CALDE WARM STARTERS



CARACIȚĂ LA GRĂTAR
cu mix de frunze,
cartofi noi și trufe


180g
109 Lei

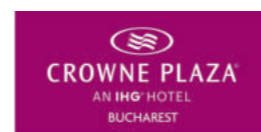
GRILLED OCTOPUS
with mixed leaves, new potatoes
and truffle

DUET ASIATIC
sushi cu somon, avocado și creveți
în tempura cu wasabi și soia


150g
75 Lei

TEMPURA SALMON AND
AVOCADO SUSHI ROLLS
black tiger prawns wasabi
and soy sauce

Pine
RESTAURANT & TERRACE



Bulevardul Poligrafiei 1C, sector 1, Bucuresti

T: 021 202 11 14
M: 0727 221 224
E: pinerestaurant@cp.ro

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

SALATE SALADS

SALATĂ PINE
cu foie gras, afine, pere, nuci Pecan
și brânză Camembert

300 g
111 Lei

PINE SALAD
with foie gras, blueberries, Pecans,
fresh pears and Camembert cheese

SALATĂ QUINOA
cu avocado, roșii colorate și
reducție de sfeclă roșie


350 g
59 Lei

QUINOA SALAD
with avocado, mixed tomatoes and
beetroot reduction

new MOZZARELLA BUFALA
cu roșii proaspete marinate
și ierburi aromatice

300 g
49 Lei

BUFALA MOZZARELLA CHEESE
with marinated fresh tomatoes and
aromatic herbs

new TARTAR DE TON cu avocado,
sos sriracha, semințe de susan
și lime proaspăt

250 g
79 Lei

TUNA TARTARE with avocado,
sriracha sauce, sesame seeds and
fresh lime

SALATĂ CAESAR CU PUI,
parmezan, bacon crocant,
file de anșoa

300 g
65 Lei

CAESAR SALAD WITH CHICKEN,
parmesan cheese, crispy bacon,
fillet of anchois

SALATĂ CAESAR CU SOMON,
parmezan, bacon crocant,
file de anșoa

300 g
69 Lei

CAESAR SALAD WITH SALMON,
parmesan cheese, crispy bacon,
fillet of anchois

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



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

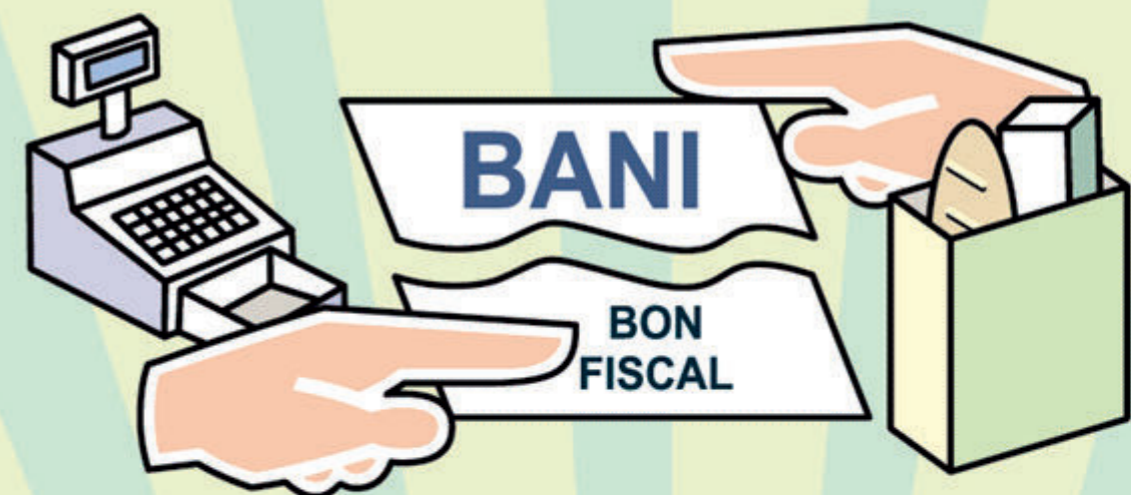
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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.

LEGENDĂ LEGEND

 **Cooking time**
Timp de preparare 25 min

 **Vegan**

 **Ovo-Lacto-Vegetarian**

 **From frozen products,
when fresh are not available**
*Din produs congelat, când produsul
proaspăt nu este disponibil*

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.

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.

SUPE SOUPS



SUPĂ DE FRUCTE DE MARE
cu creveți, midii și caracatiță



350 g
60 Lei

*BOUILLABAISSE SEAFOOD SOUP
with prawns, baby octopus and mussels*

new

CONSOMMÉ DE VITĂ
cu tăiței și verdețuri proaspete



300 g
33 Lei

*BEEF CONSOMMÉ
with fresh herbs and noodles*

new

SUPĂ DE CEAPĂ
cu vin de Porto și brânză de Horezu

300 g
39 Lei

*ONION SOUP
with Porto wine and local cheese*

PASTE PASTA

new

LINGUINE CARBONARA
cu pancetta, sos alb și parmezan



350 g
65 Lei

*FRESH LINGUINI PASTA CARBONARA
with pancetta, white sauce and
parmesan cheese*

**LINGUINE DE CASĂ CU
FRUCTE DE MARE**
roșii proaspete, ardei iute
și usturoi



350 g
79 Lei

*HOMEMADE LINGUINE PASTA
with seafood, fresh tomatoes,
garlic and fresh chilli*

new

GNOCCHI CU MERE VERZI,
brânză albastră, spanac baby
și nuci Pecan



350 g
59 Lei

*BLUE CHEESE GNOCCHI
with green apple, baby spinach
and Pecans nuts*

Pine

RESTAURANT & TERRACE

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

PUIUL FERMIERULUI
cartofi zdrobiți cu trufe, sparanghel,
ciuperci pleurotus și sos alb


300 g
85 Lei

ORGANIC CHICKEN
with crushed potatoes and truffle,
asparagus and local mushrooms

CHEF'S SPECIALS

new

VITĂ CÔTE DE BOEUF
servită cu cartofi, trufe, parmezan
și mix de frunze

 
650 g
399 Lei

CÔTE DE BOEUF
with mixed leaves, potatoes,
truffles and parmesan

ANTRICOT DE VITĂ ARGENTINA
cartofi sote, fulgi de parmezan și
roșii cherry

350 g
225 Lei

ARGENTINIAN RIBEYE STEAK
with sauteed potatoes, parmesan
shavings and cherry tomatoes

PIEPT DE RAȚĂ GLAZURAT
cu piure de păstârnac, duo de morcov,
sfeclă roșie și sos de afine


300 g
119 Lei

GLAZED DUCK BREAST
with parsnip puree, carrots, beetroot
and blueberry sauce

TURNEDOU DE VITĂ
Black Angus Argentina servit cu
legume proaspete și spanac sote


350 g
159 Lei

BLACK ANGUS
Argentinian Beef Tournedo with
mixed vegetables and sautéed spinach

new

TOMAHAWK PORC MANGALIȚA
servit cu mix de frunze, cartofi cu trufe și
parmezan

400 g
222 Lei

MANGALITSA PORK TOMAHAWK
served with mixed leaves fries with truffles
and Parmesan cheese

BEST
SELLER

ȘNIȚEL DE VITĂ
în crustă de ierburi cu mix de
frunze și lime proaspăt

250 g
133 Lei

HERB CRUSTED BEEF SCHNITZEL
with mixed leaves and fresh lime

new

COTLETE DE BERBECUȚ IRLANDA,
servite cu piure de păstârnac, duo de
morcov și broccoli baby


350 g
188 Lei

IRISH LAMB CHOPS,
served with parsnip puree,
carrot duo and baby broccoli

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

DRINKS

LIMONADĂ DE CASĂ | LEMONADE

Limonadă | Lemonade 33 cl 24
Limonadă cu mentă 33 cl 27
Mint Lemonade

BERE | BEER

Tuborg 33 cl 17
Ursus 33 cl 17
Ursus non-alcoholic 33 cl 18
Carlsberg non-alcoholic 33 cl 18
Corona 33 cl 29
Leffe Blond 33 cl 33
Leffe Brown 33 cl 33

COCKTAILURI | COCKTAILS

Kir royal 25
Sparkling wine, crème de cassis
Vin spumant, lichior de cassis

Bellini 25
Sparkling wine, peach juice
Vin spumant, suc de piersici

Wild Cherry (non-alcoholic) 27
Lemon juice, brown sugar, cherry juice
Suc de lămâie, zahăr brun, suc de cireșe

Gin & Tonic 33
The great Beefeater gin with tonic
Gin Beefeater, apă tonică

Campari 33
Campari Orange/Soda,
Campari cu suc de portocale/apă minerală

Aperol Tonic/Soda 39
Prosecco, Aperol, mineral water, slice of orange
Prosecco, Aperol, apă minerală, felie portocală

Vodka & Cranberry / Apple 32
Vodka, cranberry / apple juice
Vodcă, suc de merișoare /mere

Hugo 39
Prosecco, elderflower liquor,
lime, fresh mint, soda
Prosecco, lichior de soc, limetă,
mentă proaspătă, apă minerală

VINUL CASEI | HOUSE WINE

MAIASTRU Crama Opișor 15 cl 23
Sauvignon Blanc
Cabernet Sauvignon
Rose

BERE DRAFT DRAUGHT BEER

Carlsberg 40 cl 22
Holsten 40 cl 22

BĂUTURI RĂCORITOARE

SOFT DRINKS


Dorna apă carbogazoasă | 33 cl 15
Sparkling Water
Dorna apă plată | Still Water 33 cl 15
Băuturi răcoritoare | Soft drinks 33 cl 17
(Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic Water)
Fuze Tea 25 cl 19
Burn 25 cl 26
Red Bull 25 cl 31
San Pellegrino 75 cl 33
Aqua Panna 75 cl 33

SUCURI | JUICES - GRANINI

Portocale | Orange 20 cl 19
Grapefruit 20 cl 19

BĂUTURI CALDE

HOT BEVERAGES

Ristretto 13
Espresso 14
Espresso con panna 19
Ceai | Tea 19
Cappuccino 22
Double Espresso 22
Caffe Latte  24
Frappe Classic 25
Milk ice cream, instant coffee, cream, chocolate topping
Lapte, înghețată, frișcă, cafea instant, sirop de ciocolată

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



PREPARATE CU PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE FISH AND SHELLFISH

BIBAN DE MARE SĂLBATIC
servit cu piure de păstârnac, sparanghel
și ciuperci pleurotus

300 g
179 Lei

WILD SEA BASS
served with asparagus, local mushrooms and
parsnip puree



FILE DE TON ROȘU
servit cu piure de dovleac, baby broccoli
și smochine proaspete

300 g
155 Lei

TUNA STEAK
served with baby broccoli, pumpkin puree
and fresh figs

new

FILE DE CALCAN
servit cu chorizo, baby spanac și
sos de vin alb

300 g
144 Lei

TURBOT FILLET
served with chorizo sausage, baby spinach,
new potatoes and white wine

PREPARATE VEGETARIENE VEGETARIAN DISHES

GRĂDINĂ ÎNTR-O FARFURIE
cu avocado, rodie și reducere
de sfeclă roșie


300g
65 Lei

MIXXED VEGETABLES
with avocado, pomegranate
and beetroot reduction

RISOTTO CU DOVLEAC
servit cu ciuperci pleurotus și
piure de trufe negre


350g
66 Lei

PUMPKIN RISOTTO
served with local mushrooms and
black truffle puree

GARNITURI SIDES

SPARANGHEL LA GRĂTAR


120 g
49 Lei

GRILLED ASPARAGUS

CARTOFI NOI SOTE
cu unt și ierburi


200 g
25 Lei

SAUTEED NEW POTATOES
with butter and herbs

SALATĂ VERDE
mix de frunze, roșii cherry
și parmezan


120 g
33 Lei

GREEN SALAD
mixed leaves, cherry tomatoes
and parmesan cheese

CARTOFI PRĂJIȚI
cu trufe și parmezan


120 g
33 Lei

FRENCH FRIES
with truffle sauce and
parmesan cheese

DESERTURI DESSERTS

CHEF'S SPECIALS

new

DELICIU DE CIOCOLATĂ
cu alune și caramel sărat

100 g
35 Lei

SALTED CARAMEL TART
with hazelnuts

new

CHEESECAKE CU AFINE
și sorbet de căpșuni

150 g
35 Lei

BLUEBERRY CHEESECAKE
with strawberry sorbet



CLĂTITĂ DE CIOCOLATĂ
cu brânză de vaci, stafide și
înghețată de vanilie

150 g
35 Lei

CHOCOLATE PANCAKE
with local ricotta cheese, raisins and
vanilla ice-cream

new

BROWNIE CU FISTIC
și înghețată de vanilie

150 g
35 Lei

PISTACHIO BROWNIE
with vanilla ice cream

new

MOUSSE DE FISTIC
cu infuzie de zmeură

100 g
44 Lei

PISTACHIO MOUSSE
with raspberry infusion

new

TORT VEGAN CU CIOCOLATĂ
și fructe confiate


100 g
35 Lei

Vegan Chocolate fudge
with dried fruits