

SUMMER MENU

by Chef Laurențiu Drăgănoiu

APERITIVE & SALATE

Burrata Genovese 250 g 55 RON
burrata cremoasă servită cu pesto de busuioc, sos de roșii cherry confiate și mix de salată

Icre de știucă și ceapă verde 100g 57 RON
o combinație delicată de icre fine, îmbogățite cu aromele proaspete ale cepei verzi și un strop de lămâie

Terină de foie gras 100 g 86 RON
o îmbinare delicată și rafinată de foie gras cremos, servit cu o notă subtilă de caviar din smochine și pâine crocantă

Tartar de vită USDA Prime 300 g 60 RON
un preparat rafinat din carne de vită premium, tocată cu grijă, acompaniată de un dressing subtil japonez, ceapă roșie crocantă și capere

Guacamole Chiapas 200 g 47 RON
o variantă vibrantă cu avocado cremos, roșii, lime proaspăt, ardei iute și o notă fină de coriandru, completat cu ceapă roșie

Tirokafteri 150 g 45 RON
un dip grecesc cremos pe bază de brânză feta, cu un gust intens de ardei iute, ulei de măsline și condimente, perfect echilibrat cu o notă subtilă de lămâie și ierburi aromatice, servit cu pâine prăjită

Salată Caesar cu creveți 250 g 55 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 55 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 Çoban 250 g 55 RON
roșii coapte, castraveți crocanți, ardei și ceapă roșie, toate combinate cu ulei de măsline extra-virgin și un strop de sos de rodii

Salată cu rață Peking crocantă 250 g 65 RON
rață Peking fragedă și crocantă, combinată cu legume rumenite și un dressing fin

SUPE

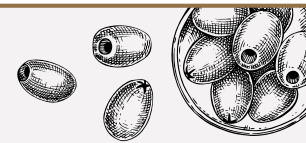
Consommé de turbot cu profiterol umplut cu cremă 400 g 60 RON
o supă rafinată de calcan, clară și delicată, servită cu profiterol umplut cu o cremă fină

Supa zilei – la recomandarea Chef-ului



AMUSE BOUCHE

Bucură-te de un mic răsfăț din partea Chef-ului!



JOSPER SIGNATURE

CARNE & BURGER STIL OMAKASE

Burger Wagyu 500 g 85 RON
un burger premium cu carne de Wagyu fragedă și succulentă, servit pe o chiflă moale și completat cu brânză topită, salată proaspătă, cartofi prajiți și două sosuri fine

Côte de Veau 400 g 99 RON
cotlet de vițel de lapte, acoperit cu un strat generos de parmezan ras, servit cu un sos din roșii coapte și cedar

PREȚ PER 100 g

Tomahawk steak selecție Blue Dolphin 50 RON
File mignon - Argentina 58 RON
Antricot de vită - Argentina 64 RON
Rață Peking 41 RON
Cotlet de porc iberic 45 RON
Cotlet de berbecuț Mutton Cage 41 RON



SPECIALITATEA ZILEI
la recomandarea Chef-ului

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
Biban de mare - Grecia 24 RON
Doradă - Grecia 22 RON
Calcan - Romania 33 RON
Caracatiță - Senegal 65 RON
Creveți Black Tiger – Oceania 33 RON
Midii – România 20 RON
Homar roșu - Oceania 51 RON



PASTE

Black Sea Linguine 250 g 69 RON
paste fine, combinate cu fructe de mare, midii proaspete și creveți, însoțite de un sos delicat cu ulei de măsline, usturoi și o notă de lămâie

Pasta alla'Amatriciana 250 g 66 RON
un clasic italian, cu sos de roșii intens, guanciale crocant și pecorino răzuît



Tagliatelle al pesto și burrata 250 g 60 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
penne 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

GARNITURI

Cartofi prăjiți cu usturoi și parmezan 200 g 29 RON
cartofi crocanți, aromatizați cu usturoi și parmezan ras

Cartofi dulci cu coajă crocantă 200 g 30 RON
cartofi dulci, cu o coajă crocantă, miez moale și dulce, asezonați cu condimente delicate

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 48 RON
legume fragede, gătite ușor pentru a păstra prospețimea, stropite cu ulei de susan aromat și presărate cu semințe crocante

Polenta cu trufe 150 g 26 RON
polenta fină, îmbogățită cu ulei de trufe

Ardei copti cu vinegreta 150 g 35 RON
ardei capia copt, marinat într-un amestec de ulei de măsline, oțet și ierburi aromatice

Porumb cu trufe 150 g 29 RON
porumb dulce, copt la grătar, îmbogățit cu aroma fină a trufei, acompaniat de ceapă verde proaspătă și stropit cu ulei de măsline

Salată verde mixtă cu lime 100 g 35 RON
o selecție de frunze de salată proaspete, îmbogățite cu un dressing răcoros de lime și muștar

Salată de rucola 100 g 35 RON
rucola proaspătă, îmbogățită cu fâșii fine de parmezan și roșii cherry, stropită cu un dressing din ulei de măsline extra-virgin, muștar Dijon și lime

Salată de alge Goma Wakame 100 g 35 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 oase, 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 46 RON
choux, umplut cu cremă fină de vanilie, glazurat cu ciocolată topită, oferind un contrast perfect între textura crocantă și umplutura catifelată

Înghețată cu trufe 120 g 50 RON
o delicată rafinată, o aromă profundă și elegantă

Moelleux au chocolat 180 g 49 RON
un desert cu inimă fondantă, unde ciocolata se topește la fiecare mușcătură, servit cald pentru a dezvălui un interior cremos și intens, perfect acompaniat cu înghețată de trufe

Panna cotta cu fructul pasiunii 180 g 44 RON
un desert fin, cu un gust delicat de vanilie, servit cu un coulis de fructul pasiunii

Fructe de sezon 500 g 65 RON
un amestec colorat și proaspăt de fructe atent alese



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 atesta 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 Finantelor 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

Declarație
nutrițională



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. Țelină 10. Muștar
11. Susan 12. Dioxid de sulf 13. Lupin 14. Moluște 15. Preparat din produse congelate, când produsele proaspete nu sunt disponibile.

Blue Dolphin

HOTEL EUROPA
în EFORIE NORD