

Pine

RESTAURANT & TERRACE



Winter 2023 - 2024





Pentru informații
nutriționale
scanează aici
For nutritional
values scan here

APERITIVE RECI ȘI CALDE COLD & WARM STARTERS

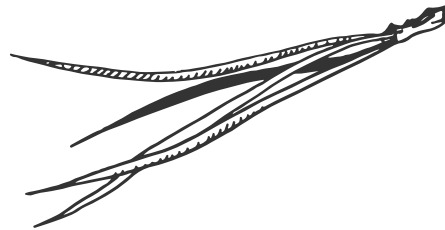
new	CARACITĂ, CALAMAR, SEPIE și CREVEȚI BLACK TIGER servit cu hummus și muguri de pin	 404g 99 Lei	OCTOPUS, CALAMAR, CUTTLEFISH, BLACK TIGER served with hummus and pine seeds
new	TARTAR DE TON YELLOWFIN servit cu avocado, lime și buratta	 423g 89 Lei	YELLOWFIN TUNA served with avocado, lime and buratta
new	MOZAIC DE BIBAN cu ierburi și dip de lime	 337g 159 Lei	MOSAIC SEA BASS with herbs and lime dip
new	CARPACCIO DE VITĂ CREEKSTONE servite cu sos de trufe și fulgi de parmezan	 313g 199 Lei	CREEKSTONE CARPACCIO served with black truffle sauce and parmigiano flakes
new	CREVETE GIGANT servit cu alge Umibudo, Bloody Mary virgin și dovlecel marinat	 542g 199 Lei	GIANT PRAWN served with Umibudo seaweed, virgin Bloody Mary and marinated courgette
new	TERINĂ DE FOIE GRAS GĂTITĂ LA FOC MIC servită cu telină, struguri, nuci și jeleu de mango	 345g 109 Lei	SLOW COOKED DUCK TERRINE FOIE GRASSE served with celery, grapes, nuts and mango jelly
	PLATOU DE BRÂNZETURI internaționale și locale, smochine, dulceață de ceapă roșie și nuci caramelizate	202g 59 Lei	CONTINENTAL AND DOMESTIC CHEESE served with figs, red onion jam and caramelized nuts
new	PANNA COTTA BLUE CHEESE servită cu andive, Culatello DOP feliat și chutney de pere	 342g 55 Lei	BLUE CHEESE PANNA COTTA served with chicory, sliced Culatello DOP and pear chutney

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



Pentru informații
nutriționale
scanează aici
*For nutritional
values scan here*

SALATE SALADS



CHEF'S SPECIALS

new

SALATĂ PINE
cu vită Creekstone, afine, pere
nuci Pecan și brânză Camembert

300 g
129 Lei

PINE SALAD
*served with Creekstone beef, blueberries,
Pecan nut and Camembert cheese*

new

TARTAR DE SFECLĂ
servită cu castravete proaspăt,
portocale, mărar și dressing de muștar

 545 g
44 Lei

BEETROOT TARTAR
*served with fresh cucumber, orange segments,
dill and mustard dressing*

new

SALATĂ OAKLEAF
cu rucola, spanac, salată de valeriană,
pere, avocado și sfeclă roșie

 490 g
55 Lei

OAKLEAF SALAD
*with rocket, spinach, lamb's lettuce,
pear, avocado & beetroot*

GRĂDINĂ ÎNTR-O FARFURIE
cu napi, ridichi, roșii, rucola, sparanghel,
brânză de capră și amarant

 298 g
55 Lei

GARDEN IN A PLATE
*with radishes, turnips, tomatoes, rocket,
asparagus, goat cheese and amaranth*

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



Pentru informații
nutriționale
scanează aici
*For nutritional
values scan here*

SUPE SOUPS

new

SUPĂ DE PEȘTE BOUILLABAISSE
tradițional marseieză



327 g
55 Lei

BOUILLABAISSE FISH SOUP
traditional marseillaise

new

SUPĂ DE PUI
cu foie gras

179 g
39 Lei

HEN SOUP CONSOMMÉ
with foie gras

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



Pentru informații
nutriționale
scanează aici
For nutritional
values scan here

PASTE & RISOTTO PASTA & RISOTTO



CHEF'S SPECIALS

PASTE PACCHERI
cu sos de roșii proaspete
și mozzarella buffalo

 130 g
55 Lei

PACCHERI PASTA
with fresh tomato sauce and
buffalo mozzarella

new

SPAGHETE CARBONARA
servite cu creveți și scoici Surf & Turf

 268 g
69 Lei

CARBONARA SPAGHETTI
served with prawns and scallops Surf and Turf

new

RAVIOLI DEL PLIN
cu broccoli, ricotta, somon,
și sos de lime

 249 g
55 Lei

RAVIOLI DEL PLIN
with broccoli, ricotta, salmon
și sos de lime

new

RISOTTO
servit cu cremă de dovleac,
sos de brânză și alune de pădure

  392 g
55 Lei

RISOTTO
served with pumpkin cream,
cheese sauce and hazelnut crumble



Pentru informații
nutriționale
scanează aici
For nutritional
values scan here

PINE RESTAURANT *Signature Dishes*

PREPARATE CU CARNE MEAT AND POULTRY

CHEF'S SPECIALS

new

ANTRICOT DE VITĂ
CREEKSTONE USA MATURAT 28 DE ZILE
servit cu ciuperci King Oyster și
piure de cartofi dulci

400 g
299 Lei

28 DAYS AGED CREEKSTONE USA
RIB EYE STEAK
served with King Oyster mushroom and
mashed sweet potatoes

new

FRIPTURĂ DE PORC PLUMA IBÉRICA
servit cu glazură de otet de zmeură,
cartofi dulci și felii de vinete

 590 g
259 Lei

GRILLED PORK STEAK PLUMA IBÉRICA
served with raspberry vinegar glaze,
sweet potato chips and
fried aubergines wedges

PUI FERICIT
gătit la grătar, marinat în ierburi, servit cu
cartofi prăjiți de trei ori și selecție de legume

400 g
79 Lei

HERBS MARINATED GRILLED
CHICKEN BREAST
served with triple cooked potatoes and
selection of grilled veggies

new

PULPĂ DE RATĂ WELLINGTON
servită cu conopidă, amarant și Romanesco

  784 g
99 Lei

WELLINGTON MOULARD DUCK LEG
served with cauliflower, amaranth
& Romanesco

new

MUSCHI DE VITĂ
CREEKSTONE USA MATURAT 28 DE ZILE
servit cu sos foie gras, sos Gravy,
trufe și selecție de legume

  717 g
299 Lei

28 DAYS AGED CREEKSTONE USA
BEEF MEDALLION
served with foie gras sauce, Gravy sauce,
truffles and selection of veggies

new

MIEL ÎN CRUSTĂ DE IERBURI
servit cu sfeclă, cartofi Anna, dovleac și legume

553 g
199 Lei

LAMB RACK IN GREEN HERBS CRUST
served with beet, potato Anna,
Patison courgette and
selection of vegetables



Pentru informații
nutriționale
scanează aici
*For nutritional
values scan here*

PREPARATE CU PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE *FISH AND SHELLFISH*

new

PEȘTE SPADĂ LA GRĂTAR
servit cu varză, morcovi, șalotă
și marmeladă de chilli

 439 g
145 Lei

GRILLED SWORD FISH
*served with chinoise cabbage, carrots,
shallots and chili marmelade*

new

CREVETE RED TIGER LA GRĂTAR
marinat în lime și ghimbir, servit cu
cremă de ardei roșu și cartofi mov

 654 g
109 Lei

GRILLED RED TIGER PRAWN
*marinated in lime and ginger, served with
red pepper cream and purple potatoes*

BIBAN DE MARE LA GRĂTAR
servit cu selecție de legume

 300 g
179 Lei

GRILLED WILD SEA BASS
served with selection of vegetables

new

MEDALION DE TON ÎN CRUSTĂ DE FISTIC
servit cu sos de leurdă și selecție de legume

 697 g
179 Lei

TUNA MEDALLION IN PISTACHIO CRUST
*served with ramson sauce and
selection of vegetables*

new

CALCAN LA TIGAIE
servit cu suc de năsturel, fasole fava
și cartofi violet

 801 g
139 Lei

PAN-FRY TURBOT
*served with watercress jus, fava beans,
and violet potatoes*



PREPARATE VEGETARIENE VEGETARIAN DISHES

new VINETE CU PARMEZAN
servite cu sos de roșii și șalotă

398 g
59 Lei

PARMIGIANA AUBERGINE CAKE TEMPURA
served with tomato sauce and shallots

new CARTOFI CROCANTI
serviți cu mazăre aromatizată cu ghimbir
și chutney de cocos

142 g
29 Lei

CRUNCHY POTATOES
served with beans flavoured
with ginger and coconut chutney





Pentru informații
nutriționale
scanează aici
*For nutritional
values scan here*

GARNITURI SIDES

SPARANGHEL LA GRĂȚAR



120 g
59 Lei

GRILLED ASPARAGUS

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 parmezan



120 g
33 Lei

FRENCH FRIES
with parmesan cheese





Pentru informații
nutriționale
scanează aici
*For nutritional
values scan here*



DESERT DESSERTS



CHEF'S SPECIALS

new

CRUMBLE CU MERE CAMELIZATE
servit cu înghețată de vanilie

248 g
39 Lei

*CRUMBLE WITH CARAMELIZED APPLES
served with vanilla ice cream*

new

CRUMBLE
servit cu mousse de ciocolată,
cu aromă de portocale și zmeură

148 g
39 Lei

*CRUMBLE
served with orange flavoured
chocolate mousse and raspberry*

new

CHEESECAKE DE ZMEURĂ
servit cu înghețată

173 g
39 Lei

*CHEESECAKE WITH RASPBERRY
served with ice cream*

new

CHEESECAKE DE PIERSICI

245 g
39 Lei

CHEESECAKE WITH PEACHES

DRINKS

LIMONADĂ DE CASĂ | LEMONADE

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

COCKTAILURI | COCKTAILS

Kir royal		25
Sparkling wine, crème de cassis <i>Vin spumant, lichior de cassis</i>		

Bellini		25
Sparkling wine, peach juice <i>Vin spumant, suc de piersici</i>		

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

Gin & Tonic		33
The great Beefeater gin with tonic <i>Gin Beefeater, apă tonică</i>		

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

Aperol Tonic/Soda		45
Prosecco, Aperol, mineral water, slice of orange <i>Prosecco, Aperol, apă minerală, felie portocală</i>		

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

Hugo		45
Prosecco, elderflower liquor, lime, fresh mint, soda <i>Prosecco, lichior de soc, limetă, mentă proaspătă, apă minerală</i>		

VINUL CASEI | HOUSE WINE

MAIASTRU Crama Oprișor	15 cl	23
Sauvignon Blanc		
Cabernet Sauvignon		
Rose		

BERE DRAFT DRAUGHT BEER

Carlsberg	33 cl	25
Holsten	40 cl	25

BERE | BEER

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

BĂUTURI RĂCORITOARE

SOFT DRINKS


Dorna apă carbogazoasă <i>Sparkling Water</i>	33 cl	17
Dorna apă plată <i>Still Water</i>	33 cl	17
Băuturi răcoritoare <i>Soft drinks</i> (Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic Water)	33 cl	19
Fuze Tea	25 cl	20
Burn	25 cl	26
Red Bull	25 cl	31
San Pellegrino	75 cl	35
Aqua Panna	75 cl	35

SUCURI | JUICES - GRANINI

Portocale <i>Orange</i>	20 cl	19
Grapefruit	20 cl	19

BĂUTURI CALDE

HOT BEVERAGES

Ristretto		13
Espresso		14
Espresso con panna		19
Ceai <i>Tea</i>		19
Flat white		22
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



Pentru informații
nutriționale
scanează aici
*For nutritional
values scan here*

LEGENDĂ

LEGEND



Cooking time

Timp de preparare 25 min



Ovo-Lacto-Vegetarian



Vegan



**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.

Pine

RESTAURANT & TERRACE





GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

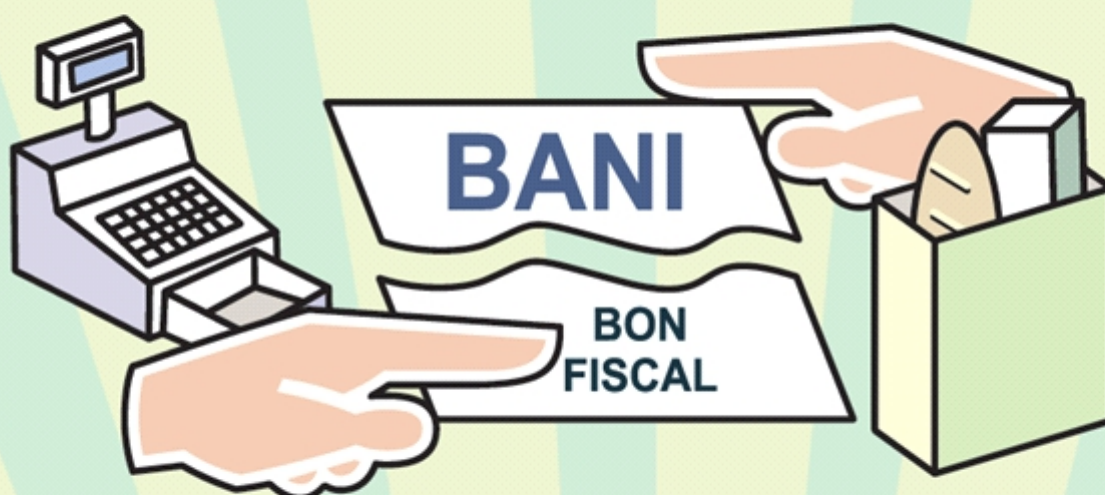
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia

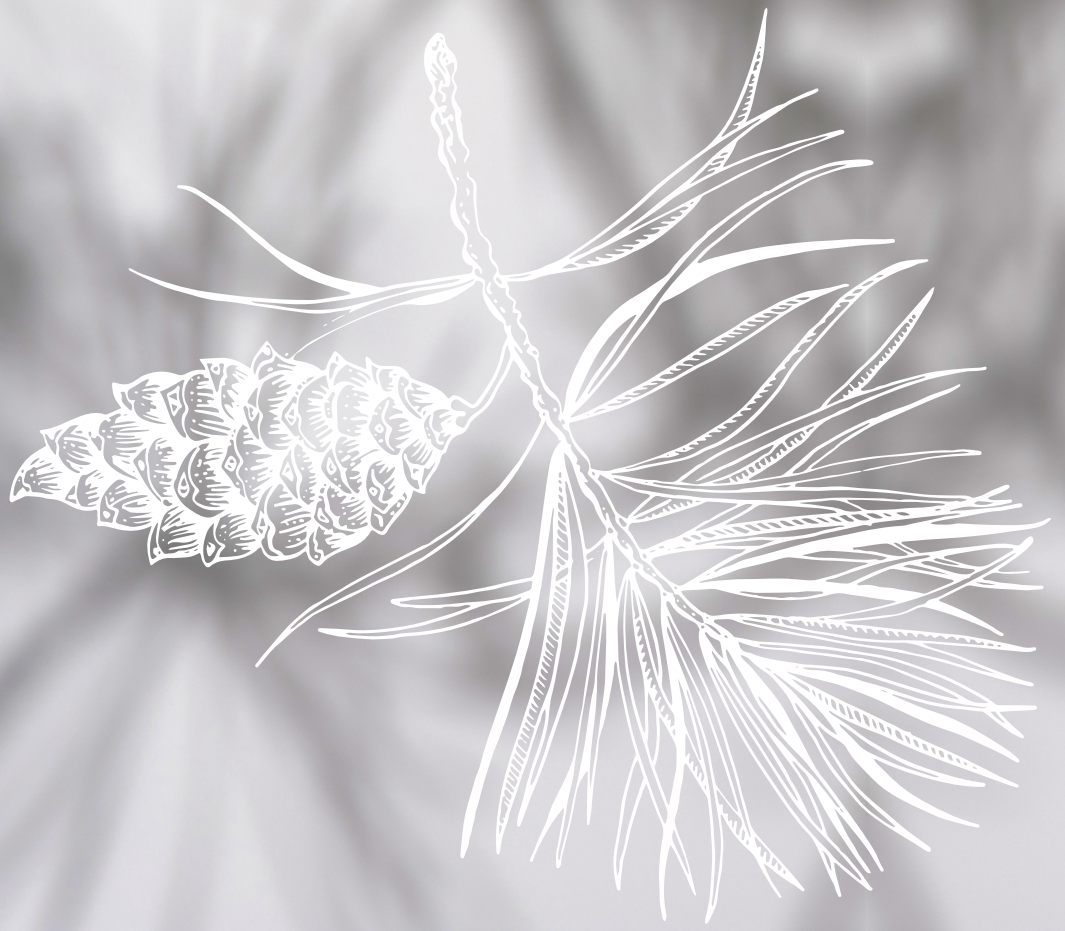
Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale

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.



Cantitățile de ingrediente și valorile nutriționale menționate pot diferi,
în funcție de preferința clientului.
Ingredients and nutritional information may vary, upon customer preference.



Pine

RESTAURANT & TERRACE

Bulevardul Poligrafiei 1C, sector 1, Bucuresti

T: 021 202 1114

M: 0727 221 224

E: pinerestaurant@cp.ro



CROWNE PLAZA®

AN IHG® HOTEL

BUCHAREST

