

CROWNE
PLAZA®

— BY IHG —
Bucharest

Pine
RESTAURANT & TERRACE



SELECȚIE SALATE VARIATE

- Selecție de salate verzi, roșii și legume - rădăcinoase, cu dressinguri variate
- Salată peruană Solterito – roșii cuburi, ceapă roșie, jalapeno tocat
- Salată finlandeză Rosolli – sfeclă, cartofi, morcovi, oțet de mere
- Salată norvegiană de cartofi cu somon afumat
- Salsa de vinete cu creveți și ou

PLATOURI ASORTATE

- Salată Thai Larb – carne tocată de porc, sos de pește thai, suc de lime
- Gravlax de somon aromatizat cu mărar
- Salată de fenicul
- Piftie tradițională românească – curcan în aspic
- Selecție de preparate la grătar
- Somon afumat

MEZE

- Hummus cu tahini și mentă
- Hummus de sfeclă roșie cu tahini
- Muhammara cu nuci întregi, pesmet și pastă de roșii
- Muttabel cu vinete coapte și tahini
- Tabbouleh cu pătrunjel tocat, ceapă, roșii cuburi și bulgur
- Baba ganoush de vinete, decorat cu ardei roșu copt

SUPE

- Supă colonială filipineză
- Supă ramen

Rezervă o masă

0727 221 224
brunch@crowneplaza.ro

BRUNCH

MENU



BAR DE GRAVLAX FĂCUT ÎN CASĂ

- Gravlax de somon aromatizat cu mărar, sfeclă roșie și gin, sare marină, portocală, lămâie, sumac și cajun cu o selecție de salsa din avocado cuburi, ananas, mango și papaya

STAȚIE DE MIC DEJUN

- Ouă poșate, chiflă englezească, bacon și sos Hollandaise „Benedict”

STAȚIE DE PRÂNZ

- Somon scoțian cu sos Teriyaki
- Sarmale tradiționale
- Pilaf de orez cu creveți în stil sushi
- Biban de mare prăjit
- Paella în stil filipinez
- Legume de sezon și garnituri

COLȚ DE SUSHI PREPARAT LIVE

- Norimaki, Rulouri California, Nigiri

DESERT

- Tarte cu beza și lămâie
- Mousse de cheesecake
- Mini tarte cu fructe
- Selecție de eclere
- Cănițe cu mousse-uri asortate
- Fursecuri cu ciocolată
- Prajitură „Mississippi mud”
- Tartă cu lămâie verde (Key Lime Pie)

BRUTĂRIE

- Lipii prăjite, baghetă franțuzească, foccacia

STAȚIE LIVE

- Tăiței prăjiți cu ou și creveți
- Clătite, vafe belgiene și pancakes

PREPARATE FRUCTE DE MARE

- Turn cu creveți roz și sos Thousand Islands
- Stridii cu sosuri asortate
- Picioare de crab Alaska
- Midii negre mediteraneene
- Crevete 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
- Brioșe crocante
- Chutney de pere condimentate și de ceapă roșie

STAȚIE DE GRĂȚAR LIVE

- Tăieturi de vită, cotlet de miel, pui BBQ în stil Thai, Shish kebab, Souvlaki

STAȚIE DE CARVING – LIVE COOKING

- Antricot de vită premium cu sos Teriyaki
- Coaste de vită BBQ gătite lent

BĂUTURI

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

399 LEI
/PERSONA