

CROWNE
PLAZA®

— BY IHG —
Bucharest

Pine
RESTAURANT & TERRACE



SELECȚIE SALATE

- Salată vietnameză cu pui și creveți cu varză și dressing picant
- Salată Gado Gado cu buchețele de broccoli, ou, morcov și sos de tamarind
- Salată Tomaccio cu creveți marinați și trași la tigaie cu roșii cherry și feta
- Salată quinoa cu tartar de somon, șalotă, pătrunjel și castraveci murați
- Salată de orz cu legume coapte, ceapă roșie, brânză de capră, ulei de măsline

Bar de salate cu selecție de frunze verzi, roșii, legume rădăcinoase, dressinguri și toppinguri variate

PLATOURI

- Terină de rață afumată
- Sos de merișoare
- Mozaic de biban de mare cu alge marine
- Chutney de lămâie
- Solterito de Snapper roșu peruan (servit cu quinoa, porumb și jalapeños)
- Ton alb mediteranean (carpaccio de roșii, castravete și brânză feta)
- Gratin de roșii cu ardei multicolori, feta și măsline negre

SUPE

- Bouillabaisse tradițională
- Supă de ceapă cu crutoane

PLATOU DE BRÂNZETURI ȘI MEZELURI

- Placou de mezeluri: salamuri, șuncă Praha, specialități italiene
- Selecție de brânzeturi franțuzești artisanale
- Preparate servite cu chutney și gemuri asortate

BAR DE FOIE GRAS

Toate preparatele sunt realizate in-house

- Terină de foie gras de rață
- Foie gras în torchon
- Pateuri de ficat de rață, pui și vițel
- Brioșe crocante
- Chutney de pere cu condimente și chutney de ceapă roșie

Rezervă o masă

0727 221 224
pine@crowneplaza.ro

**399 LEI
/PERSONĂ**

merlu
brunch

BRUNCH-UL TOAMNEI



FINGER FOOD SELECȚIE

- Chifteluțe picante din pește cu sos de iaurt și relish
- Meze calde cu mix de legume și cartofi prăjiți, cu dip de iaurt
- Rulou de pepene cu creveți
- Ceviche de doradă și scoici Saint-Jacques cu avocado, roșii cherry și sos Tiger Milk
- Pepite Foie gras cu ciocolată și chutney de gutui
- Ceviche Tokyo în coajă crocantă de porumb
- Scoici Saint-Jacques stil Martini cu salsa de mango

PLATOURI COMPUSE

- Selecție de mezeluri
- Chorizo, jambon Patanegra, Coppa Siciliană, cârnat cu fenicul
- Vinete și conopidă la grătar
- Sos tahini și salsa
- Carpaccio de sfeclă
- Dipping de iaurt

BRUTĂRIE

- Lipii prăjite, baghetă franțuzească, focaccia

COLȚ DE SUSHI

- Norimaki, Rulouri California, Nigiri

SELECȚIE CU PREPARATE DE PEȘTE

- Turn cu creveți roz și sos thousand islands
- Stridii cu diferite dipuri
- Picioare de crab Alaska
- Midii negre mediteraneene
- Crevete uriași
- Scoici Saint-Jacques din Scoția
- Bar cu somon marinat (Gravlax)
- Salsas: avocado chunky, ananas, mango, papaya

STAȚIE DE MIC DEJUN ȘI PRÂNZ

- Ouă poșate, muffin englezesc, bacon și sos Hollandaise „Benedict”
- Somon atlantic cu creveți și sos de crustacee
- File de doradă în crustă cu cimbru și cartofi
- Fazan „Souvaroff”
- Garnituri: piure Biarritz, ratatouille Niçoise, orez

STAȚIE DE CARVING ȘI LIVE COOKING

- Mușchi de vită umplut cu foie gras și trufe
- Coaste de vită BBQ, gătite lent
- Ingrediente proaspete pentru paste la alegere
- Risotto cu sos de hribi servit în roată de parmezan
- Mix de carne: vită, cotlete de miel, pulpe de pui, shish kebab, souvlaki

DESSERT

- Paris-Brest
- Bavarois cu căpșuni
- Gâteau St. Honoré
- Croque en bouche
- Vacherin cu ganache de cafea
- Mini mousse-uri asortate
- Cookies cu ciocolată
- Cremă caramel
- Foietaj fin
- Ile flottante (insulă plutitoare cu sos de vanilie)
- Tarte Tatin
- Clătite și waffles

BĂUTURI

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

Rezervă o masă

0727 221 224
pine@crowneplaza.ro