

Pine
RESTAURANT & TERRACE



Pentru informații
nutriționale scanează
codul QR
For nutritional
values please scan
the QR code



LEGENDĂ LEGEND



Timp de preparare 25 min.
Cooking time 25 minutes



Vegan



Ovo - Lacto - Vegetarian



Cu produs congelat cand
produsul proaspăt nu e disponibil
With frozen product when the
fresh are not available.

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 urmati diete speciale.

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.



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

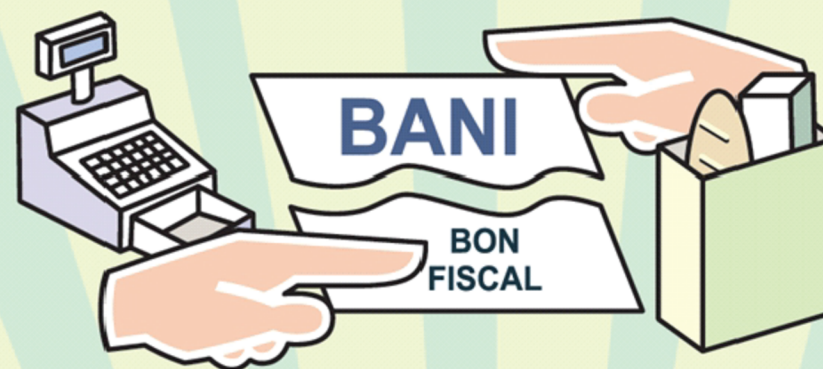
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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



Acste 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.

DRINKS

LIMONADĂ DE CASĂ | LEMONADE

Limonadă Lemonade	33 cl	24 lei
Cu mentă With mint	33 cl	27 lei

COCKTAILS | COCKTAILS

Kir royal	25 cl	25 lei
Vin spumant și lichior de cassis		
Sparkling wine, creme de cassis		

Bellini	25 cl	25 lei
Vin spumant și suc de piersici		
Sparkling wine and peach juice		

Wild Cherry	25 cl	27 lei
Suc de lămâie, zahăr brun, suc de cireșe		
Lemon juice, brown sugar, cherry juice		

Gin & Tonic	25 cl	33 lei
Gin Tanqueray, apă tonică		
Tanqueray Gin and tonic water		

Campari Orange	25 cl	33 lei
Suc de portocale și apă minerală		
Orange juice and soda		

Aperol Tonic/Soda	25 cl	45 lei
Prosecco, Aperol și apă minerală		
Prosecco, Aperol and sparkling water		

Vodka & Cranberry/Apple	25 cl	32 lei
Vodka, suc de merișoare/suc de mere		
Vodka, cranberry juice/apple juice		

Hugo	33 cl	45 lei
Prosecco, lichior de soc, limetă		
Prosecco, elderflower liquor, lime		

VINUL CASEI | HOUSE WINE

Măiastru	15 cl	23 lei
Sauvignon Blanc		
Cabernet Sauvignon		
Roze		

BERE DRAFT | DRAUGHT BEER

Carlsberg	33 cl	25 lei
Bucur	33 cl	25 lei

BERE | BEER

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

BĂUTURI RĂCORITOARE

SOFT DRINKS

Dorna carbo. sparkling water	33 cl	17 lei
Dorna plată still water	33 cl	17 lei
Evian apă plată still water	75 cl	45 lei
Perrier carbogazos sparkling	75 cl	35 lei
Băuturi răcoritoare	33 cl	19 lei
Soft drinks		
Cola, Fanta, Sprite, Tonic		
Fuze Tea	33 cl	20 lei
Burn	25 cl	26 lei
Red Bull	25 cl	31 lei

SUCURI | JUICES

Granini portocale Orange	20 cl	19 lei
Granini grapefruit	20 cl	19 lei
Fresh protocale grapefruit	20 cl	29 lei

BĂUTURI CALDE | HOT BEVERAGES

Ristretto	13 lei
Espresso	14 lei
Espresso con panna	19 lei
Ceai Tea	19 lei
Flat white	22 lei
Cappuccino	22 lei
Double Espresso	22 lei
Caffe Latte	24 lei
Frappe Classic	25 lei

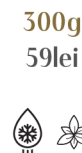
APERITIVE RECI ȘI CALDE

COLD & WARM STARTERS

CREVEȚI MARINAȚI

preparați la grătar cu usturoi și boia afumată servit cu pepene roșu, brânză feta, mini broccoli și crutoane

Val. nutrițională: 385.02 Kj., 91.68 kCal.
Alergeni: crustacee, lactoză, gluten, cereale



300g MARINATED PRAWNS
59lei grilled with garlic and smoked paprika, served with watermelon, feta cheese tender stem & croutons

TENTACULE DE CARACATIȚĂ

prăjite și servite cu sos de roșii, cremă de măsline și spumă de burrata

Val. nutrițională: 408.55 Kj., 97.73 kCal.
Alergeni: moluște, lactoză, dioxid de sulf



350g OCTOPUS TENTACLES
99lei Deep fried, served with blushed tomato and olives cream dip and burrata foam

CARPACCIO DE BIBAN SĂLBATIC

în saramură cu aromă de citrice, struguri de mare, umibudo și avocado

Val. nutrițională: 549.32 Kj., 131.71 kCal.
Alergeni: pește



220g WILD CATCH SEA BASS CARPACCIO
119lei in brine, citrus flavored, with umibudo, sea grapes, avocado

SCOICI SCOȚIENE MARINATE

preparate la grătar și servite cu Panzanella și spumă de salicornia

Val. nutrițională: 343.00 Kj., 81.62 kCal.
Alergeni: moluște, pește



200g MARINATED SCOTTISH SCALLOPS
55lei grilled and served with Panzanella and samphire foam

TERINĂ DE FOIE GRAS

cu trufă neagră, jeleu de Porto, brișă, ceapă roșie și gem de smochine

Val. nutrițională: 930.95 Kj., 223.61 kCal.
Alergeni: dioxid de sulf, gluten, cereale



80g FOIE GRAS TERRINE
99lei with black truffle, Porto jelly, brioche red onions and figs jam

TARTAR DE VITĂ

cu ou de prepeliță poșat și caviar, servit pe bază crocantă din cartofi

Val. nutrițională: 931.54 Kj., 224.54 kCal.
Alergeni: țelină, muștar, lactoză, sulfiți, soia, pește ouă cereale, susan, gluten.



180g BEEF TARTARE
139lei with poached quail egg and caviar, served on a crispy potato base

ȘUNCĂ PATA NEGRA

servită cu jeleu de roșii și pâine prăjită

Val. nutrițională: 91.78 Kj., 21.73 kCal.
Alergeni: sulfiți



100g PATA NEGRA HAM
69lei with tomato jelly & toasted bread

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



SALATE SALADS



CHEF'S SPECIAL

SALATĂ GARDEN

Ridichi, napi, roșii, rucola, salicornia, morcovi, quinoa expandată și gălbenuș de ou marinat

Val. nutrițională: 600.11 Kj., 144.33 kCal.
Alergeni: țelină sau produse derivate, mustar, soia, ou, gluten, cereale, fructe cu coajă lemnoasă, alune, susan

300g
55lei



GARDEN SALAD

Radishes, turnips, tomatoes, rocket salad, samphire, carrots, puffed quinoa and marinated egg yolk

SALATĂ RUCOLA

cu roșii heirloom și cherry, mozzarella de bivolită și pesto

Val. nutrițională: 766.46 Kj., 184.49 kCal.
Alergeni: lactoză, ou

250g
75lei



ROCKET SALAD

with heirloom & cherry tomatoes, buffalo mozzarella and pesto

DESERT DESSERT



CHEF'S SPECIAL

DESERT TROPICAL

cu mango, fructul pasiunii și sos de cocos

Val. nutrițională: 1143.13 Kj., 275.10 kCal.
Alergeni: lactoză, ou, fructe cu coajă lemnoasă

150g
35lei

TROPICAL DESSERT

with mango, passion fruit, coconut sauce

PRĂJITURĂ AMĂRUIE

cu pere și sos de cășuni

Val. nutrițională: 2076.55 Kj., 499.68 kCal.
Alergeni: lactoză, soia, gluten, cereale, fructe cu coajă

150g
35lei

BITTER CHOCOLATE CAKE

with pears and strawberries dip

PARFAIT DE PEPENE GALBEN

cu cirese Maraschino, fructe de pădure și crumble de turtă dulce

Val. nutrițională: 1313.40 Kj., 316.99 kCal.
Alergeni: lactoză, gluten, cereale, fructe cu coajă lemnoasă

150g
35lei

MELON PARFAIT

with maraschino cherries, wild berries & gingerbread crumble

LAVA CAKE

cu bezea, crumble, cășuni și înghețată

Val. nutrițională: 1493.51 Kj., 358.87 kCal.
Alergeni: lactoză, soia, gluten, ou, cereale

150g
35lei

LAVA CAKE

with meringue, crumble, strawberries & ice cream

TIRAMISU

cremă mascarpone cu interior crocant de zmeură și fistic

Val. nutrițională: 1249.16 Kj., 299.51 kCal.
Alergeni: lactoză, soia, ou

150g
35lei

TIRAMISU

with mascarpone cream, crunchy raspberry interior and pistachio

PLATOU CU BRÂNZETURI

cu smochine, gem de ceapă roșie și nuci caramelizate

Val. nutrițională: 1106.98 Kj., 265.93 kCal.
Alergeni: lactoză, sulfiți, nuci, gluten, cereale

150g
65lei

CHEESE PLATTER

with figs, red onion jam & caramelized nuts

PASTE & RIZOTO PASTA & RISOTTO



CACIO E PEPPE
cu paste realizate tradițional și
tartar de creveți roșii Mazara

Val. nutrițională: 1283.57 Kj., 306.15 kCal.
Alergeni: crustacee, lactoză, gluten, cereale

PASTE PACCHERI
cu calamari, pește spadă, midii și
sos proaspăt de roșii cherry

Val. nutrițională: 394.16 Kj., 94.03 kCal.
Alergeni: moluște, sulfiți, soia, pește, gluten, cereale

RAVIOLO DESCHIS
cuburi de biban la tigaie, legume
sotate cu șalotă și sos de creveți

Val. nutrițională: 668.16 Kj., 157.81 kCal.
Alergeni: țelină, moluște, crustacee, sulfiți, gluten, ou, cereale

RIZOTO ACQUERELLO
cu pește-înger crocant, spirulină
albastră, spumă de Pecorino
Romano și foiță de aur

Val. nutrițională: 1169.85 Kj., 280.52 kCal.
Alergeni: țelină, lactoză, sulfiți, soia, pește, susan

200g
85lei



CACIO E PEPPE SPAGHETTI
traditional dough pastas, topped
with Mazara red prawns tartar

200g
85lei



PACCHERI PASTA
with calamari, sword fish, clams,
fresh cherry tomato sauce

250g
85lei



OPEN RAVIOLO
pan-fry sea bream cube, sautéed
shallot veggies, sauce shrimps

250g
99lei



ACQUERELLO RISOTTO
with crunchy angelfish, blue
spirulina, Pecorino Romano foam
and a golden leaf



OPȚIUNI VEGETARIENE VEGETARIAN PREFERENCES

PITĂ AMARANTH TIKKI
servită cu garnitură de salată și
chutney de cocos

Val. nutrițională: 1283.57 Kj., 306.15 kCal.
Alergeni: crustacee, lactoză, gluten, cereale

GARNITURI SIDES

SPARANGHEL LA GRĂȚAR

Val. estimativă: 132 Kj., 31.2 kCal.
Alergeni: -

SALATĂ VERDE
mix de salată, parmezan și roșii
chery

Val. estimativă: 648 Kj., 151.2 kCal.
Alergeni: lactoză

CARTOFI PRĂJIȚI
serviți cu parmezan

Val. estimativă: 1725 Kj., 397.5 kCal.
Alergeni: lactoză

250g
79lei



AMARANTH TIKKI'S PITA
served with a side of salad
and coconut chutney

120g
49lei



GRILLED ASPARAGUS

120g
39lei



GREEN SALAD
a mix of salad leaves, parmesan
and cherry tomatoes

220g
39lei



FRENCH FRIES
served with parmesan



PINE RESTAURANT *Signature Dishes*

PREPARATE CU CARNE MEAT AND POULTRY

CHEF'S SPECIAL

ANTRICOT DE VITĂ maturat 28 zile
fraged și rumenit pe grătar, servit
cu King Oyster, rucola
și parmezan

Val. nutrițională: 768.93 Kj., 184.55 kCal.
Alergeni: lactoză, sulfiți, ou

350g
299lei



RIB-EYE aged 28 days
grilled and served with King
Oyster mushroom, rucola and
parmesan cheese

MUȘCHI DE VITĂ CREEKSTONE
maturat 28 de zile la grătar, servit
cu piure de cartofi, sos de piper
verde și porumb copt

Val. nutrițională: 622.33 Kj., 148.91 kCal.
Alergeni: lactoză, gluten, ou, cereale

350g
299lei



CREEKSTONE BEEF TENDERLOIN
28 Days aged, grilled and served
with mashed potatoes, green
peppercorns sauce & roasted corn

COASTE DE MIEL MATURATE
cu ieburi, gătite la grătar, servite
cu o selecție de legume și cartofi
gătiți în 3 stiluri diferite.

Val. nutrițională: 764.84 Kj., 183.28 kCal.
Alergeni: sulfiți

400g
179lei



MARINATED LAMB RACK
in herbs, grilled, served with
selection of veggies and triples
cooked potatoes

PORC IBERIC
rumenit în stil tagliata, cu
chipsuri de usturoi, piure de
cartofi dulci și o notă de oțet cu
zmeură.

Val. nutrițională: 968.68 Kj., 232.57 kCal.
Alergeni: lactoză, dioxid de sulf sau sulfiți

350g
179lei



IBERIAN PORK
pan-seared tagliata-style, with
garlic chips, sweet potato mash
and just a hint of raspberry
vinegar

PUI ORGANIC LA GRĂTAR
marinat cu ierburi, servit cu o
selecție de legume și cartofi gătiți
în trei feluri separate

Val. nutrițională: 602.23 Kj., 143.85 kCal.
Alergeni: lactoză

350g
89lei

GRILLED ORGANIC CHICKEN
marinated with herbs and served
with a selection of veggies and
triple cooked potatoes

SUPE SOUPS

SUPĂ DE CEAPĂ
caramelizată, servită cu cruton
de brânză Camembert
gratinată

Val. nutrițională: 802.85 Kj., 191.45 kCal.
Alergeni: lactoză, sulfiți, gluten, cereale, susan

350g
49lei



ONION SOUP
with caramelized onion and
served with grilled Camembert
crouton cheese

SUPĂ CAPPUCCINO
preparată cu roșii proaspete și
spumă de mozzarella

Val. nutrițională: 466.25 Kj., 111.77 kCal.
Alergeni: țelină/produse derivate, lactoză, gluten, cereale

350g
45lei

CAPPUCCINO SOUP
prepared with fresh tomatoes
and mozzarella foam

PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE FISH AND SEAFOOD

BIBAN DE MARE SĂLBATIC
cu exterior crocant și interior
suculent servit alături de crochete
de cartofi violet și legume

Val. nutrițională: 549.32 Kj., 131.71 kCal.
Alergeni: pește

400g
179lei

WILD SEA BASS
black and blue finish, served
with violet potato croquettes
and seasonal vegetables

MONKFISH ÎN PANCETTA
servit pe un pat de speltă, cu piure
de spanac, crevete și sos bisque

Val. nutrițională: 528.01 Kj., 126.71 kCal.
Alergeni: țelină, crustacee, sulfiți, pește, gluten, cereale

470g
145lei

PANCETTA-WRAPPED MONKFISH
on a bed of spelt, with creamy
spinach, shrimp, and bisque sauce

CALCAN RUMENIT
cu legume noisette, piure de
cartofi și sos aromat cu mărar

Val. nutrițională: 550.10 Kj., 132.28 kCal.
Alergeni: țelină, lactoză, sulfiți, pește, gluten, cereale

380g
145lei

SEARED TURBOT
with noisette vegetables, mashed
potatoes & fragrant dill sauce

RED SNAPPER
cu exterior crocant, piure de praz,
croquetă de cartofi cu trufă și sos

Val. nutrițională: 555.44 Kj., 131.38 kCal.
Alergeni: lactoză, sulfiți, pește, gluten, ou, cereale

380g
179lei

RED SNAPPER
with crispy crust, leek puree,
truffled potato croquette and
sauce

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

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

