

# M E N U B L U E D O L P H I N

## APERITIVE & SALATE

**Burrata alla Genovese 250 g   52 RON**  
burrata cremoasă servită cu pesto de busuioc, sos de roșii cherry confiate și mix de salată

**Icre de știucă și ceapă verde 100 g   60 RON**  
o combinație delicată de icre fine, îmbogățite cu aromele proaspete ale cepei verzi și un strop de lămâie

**Tartar de vită 200 g   75 RON**  
un preparat rafinat din carne de vită premium, tocată cu grijă, acompaniată de un dressing subtil japonez, ceapă roșie crocantă și capere

**Carpaccio de Gravlax 200 g   55 RON**  
somon marinat cu mărar și citrice, servit cu dressing de muștar dulce și salată verde

**Salată Caesar cu creveți în tempura 250 g   52 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   50 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 cu rață Peking crocantă 250 g   61 RON**  
rață Peking fragedă și crocantă, combinată cu legume rumenite și un dressing fin

## SUPE

**Ciorbă de calcan Blue Dolphin 400 g   65 RON**  
Ciorbă tradițională, servită cu file de calcan proaspăt, legume și leuștean

**Ciorbă de vită cu ardei iute 400 g   50 RON**  
Ciorbă de vită, cu legume proaspete și arome profunde.

**Supă de pui 400 g   40 RON**

**Supă zilei 300 g   40 RON**  
Supă cremoasă servită cu crutoane.

## GRĂȚAR

### CARNE & BURGER

**Burger Wagyu 500 g   100 RON**  
un burger premium cu carne de Wagyu fragedă și succulentă, servit pe o chiflă moale și completat cu brânză topită, salată proaspătă, cartofi prăjiți și două sosuri fine

**Côte de veau 400 g   110 RON**  
cotlet de vițel de lapte, acoperit cu un strat generos de parmezan ras, servit cu un sos din roșii coapte și cedar

**Galleto all Flamma 500 g   80 RON**  
Pui gătit sous vide, apoi rumenit în josper pe jar încins pentru o crustă perfectă, servit cu cartofi prăjiți aromați cu usturoi, parmezan și verdețuri proaspete.

#### PREȚ PER 100 g

Antricot de vită - Premium 62 RON

Cotlet de porc iberic 45 RON

Cotlet de berbecuț - Premium 41 RON



### PEȘTE & FRUCTE DE MARE

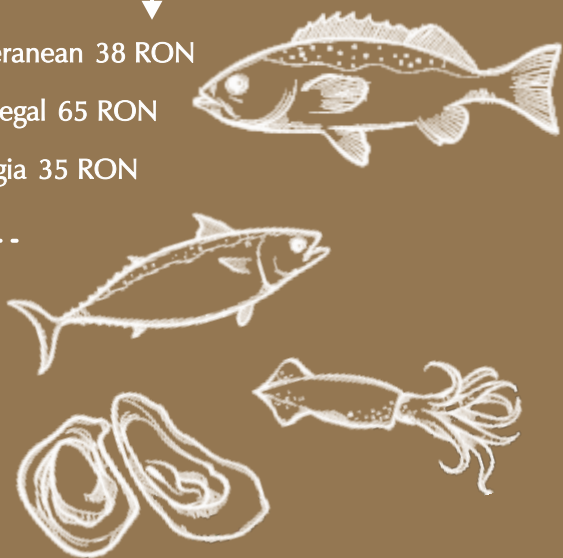
Selecție de pește proaspăt gătit la alegere:  
• File   • Grătar   • În crustă de sare

#### PREȚ PER 100 g

Calcan - Mediteranean 38 RON

Caracatiță - Senegal 65 RON

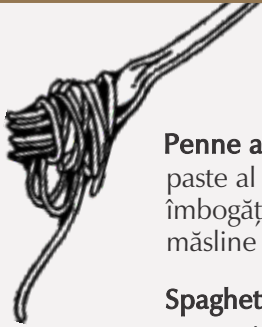
Somon - Norvegia 35 RON



## PASTE

**Black Sea Linguine 250 g   62 RON**  
paste proaspete cu creveți, calamari, midii și vin alb, într-un sos ușor de roșii.

**Tagliatelle al pesto și burrata 250 g   59 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**  
paste al dente, găsite într-un sos simplu dar savuros de roșii coapte, îmbogățit cu frunze de busuioc proaspăt și un strop de ulei de măsline extra-virgin

**Spaghetti alla Carbonara 250 g   59 RON**  
rețetă clasică cu guanciale, ou și Pecorino Romano.

## GARNITURI

**Cartofi prăjiți cu usturoi și parmezan 200 g   28 RON**  
cartofi crocanți, aromați cu usturoi și parmezan ras

**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   44 RON**  
legume fragede, găsite ușor pentru a păstra prospețimea, stropite cu ulei de susan aromat și presărate cu semințe crocante

**Ardei coptți cu vinegreta 150 g   33 RON**  
ardei capia copt la Josper, ulei de măsline, oțet balsamic cu trufe și ierburi aromatice

**Salată verde 100 g   35 RON**  
mix de salată, stropit cu vinegretă French style

**Salată de rucola 150 g   35 RON**  
rucola cu fâșii fine de parmezan și roșii cherry, stropită cu un dressing ușor de lămâie

**Salată de alge Goma Wakame 100 g   32 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



## DESERT

**Profiterol Blue Dolphin 220 g   42 RON**  
Profiterol umplut cu cremă de vanilie, înecat în ciocolată, înghețată cu trufe și alune caramelizate

**Panna cotta cu fructul pasiunii 180 g   40 RON**  
Cremă fină de vanilie, servită cu un sos intens de fructul pasiunii.

**Moelleux au chocolat 180 g   46 RON**  
Prăjitură fondantă cu ciocolată, cu interior lichid și înghețată de trufe.



## 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 ateste plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal.  
Pentru a semnala nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop  
serviciul TelVerde al Ministerului Finanelor 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

Valori  
nutriționale



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

1. Gluten 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soybeans 7. Milk 8. Tree nuts 9. Celery  
10. Mustard 11. Sesame 12. Sulphur dioxide 13. Lupin 14. Mollusks 15. From frozen products,  
when fresh is not available

*Blue Dolphin*

**HOTEL EUROPA**  
în EFORIE NORD