

CROWNE
PLAZA®

— BY IHG —
Bucharest

Pine
RESTAURANT & TERRACE



SELECȚIE SALATE VARIATE

- **Salată Algeriană**
(Roșii coapte, castravete englezesc, ou fiert)
- **Salată Coleslaw cu Pui**
(Salată de varză roșie cu dressing inspirat din bucătăria asiatică)
- **Salată Icaria cu Caracatiță**
(Caracatiță, ardei verde, saramură de capere, frunze proaspete de fenicul)
- **A Greek in Beirut**
(Frunze de rucola cu creveți la grătar)
- **Salată Nicoise cu Ton Proaspăt**
(Fasole verde, cartofi, măsline negre, roșii, anșoa)
- **Salată de Fructe de Mare Tireniană**
(Selecție de crustacee, și fructe de mare, cu dressing din ulei de măsline și lămâie)
- **Guacamole cu Iaurt Grecesc**
(Avocado, iaurt grecesc, coriandru, ulei de măsline)
- **Bar de Salate**
(Mix de trunze, roșii, legume rădăcinoase, selecție de dressinguri și toppinguri premium)

PLATOURI COMPUSE

- **Selecție de Legume la Grătar**
(Marinaté cu oțet, ulei de măsline extravirgin, usturoi, pătrunjel, mentă și brânză feta)
- **Selecție de Pește Afumat**
(Ton, pește-spadă și somon cu salsa de mango)
- **Lup de Mare Marinat**
(Servit cu salsa de avocado)
- **Selecție Internațională de Mezeluri Crud-Uscate**
(Servite cu sparanghel la grătar și chutney de pepene galben)

SELECȚIE DE MEZE

- **Acvar Turcesc**
(Vinete și ardei copți, cu iaurt)
- **Hummus Tradițional**
(Servit cu ulei de măsline extravirgin și pâine pita)
- **Muhammara**
(Nuci și melasă de rodie)
- **Falafel de Casă**
(Sos tahini și salsa proaspătă)

SUPE

- **Ciorbă Tradițională de Văcuță**
- **Supă Cremă de Broccoli cu Somon Afumat**

meniu
brunch

Rezervă o masă

0727 221 224

brunch@crowneplaza.ro

BRUNCH

MENU



SELECȚIE FINGER FOOD

- Cupe de Hummus în Stil Grecesc
(Decorate cu brânză feta și cuburi de roșii, servite cu pita)
- Tartar de Ton Sigilat
(Învelit în alge, cu sparanghel și wakame, sos de lămâie)
- Rulouri cu Brânză de Capră
(Crustă de ardei roșu, tapenadă de măsline negre)
- Tarteles Sablé
(Foie gras de casă și confit de gutui)
- Creveți la Grătar
(Relish condimentat de roșii)
- Bliniș din Cartof Dulce
(Bucăți de homar și icre)

MUNTE DE FRUCTE DE MARE

- Turn din Cozi de Creveți Black Tiger
- Stridii Proaspete
- Creveți Black Tiger Întregi
- Scoici Saint-Jacques
- Midii Negre
- Picioare de Crab Regal

BAR DE SOMON GRAVLAX

- Selecție de Gravlax – Clasic & Stil
Thailandez
Mărar, sfeclă & gin, portocală, servit cu chutney-uri și smântână

PANIFICAȚIE

- Lipii prăjite
- Baghetă franțuzească
- Focaccia

STAȚIE MIC DEJUN

- Eggs Benedict
- Ouă poșate, brioșă englezească, bacon, sos Hollandaise

STAȚIE PRÂNZ

- Lup de Mare în Crustă de Courgetti
(Cu sos de vin alb și mărar)
- Osso Buco de Monkfish
(Ratatouille Niçoise, bisque de ardei și eșalotă)
- Bucăți de Curry de Rață
(Cu dovleac plăcintă și semințe de susan)
- Piept de Pui Peri-Peri la Grătar
(Servit cu sos peri-peri)
- Legume de sezon și garnituri

PLATOU CHARCUTERIE

- Selecție de salamuri
- Șuncă de Praga
- Mezeluri italiene crud-uscate
- Brânzeturi artisanale cu chutney-uri și gemuri

SELECȚIE DE FICAT

- Terină de Foie Gras de Rață
- Foie Gras de Rață Torchon
- Parfait din Ficat de Rață și Pui
- Brioche crocantă
- Chutney de pere condimentate & chutney de ceapă roșie

COLȚUL DE SUSHI

- Norimaki
- California Rolls
- Nigiri
- Ghimbir murat, wasabi, sos de soia

STAȚIE DE CARVING LIVE

- Mușchi de vită premium, fript lent la cuptor, cu ierburi aromatice
- Pulpă de miel la cuptor, cu cimbru
(Budincă Yorkshire, sos de hrean, sos gravy, sos Béarnaise, selecție de muștar)

STAȚII DE GĂTIT

- Experiență Italiană
(Paste proaspete cu unt, Parmezan și trufe)
- Stație Wok Asiatic
(Rață și susan cu buchețele de broccoli)
- La Cărbune
(Selecție de carne maturată de la măcelarul nostru)
- Stația Specială a Chef-ului
(Clătite americane, waffles, crêpes, toppinguri variate și înghețată)

SELECȚIE DE DESERTURI

- Tarteles Lemon Meringue
- Cuburi New York Cheesecake
- Mini tarte cu fructe
- Selecție de eclere
- Mini cupe de mousse asortate
- Fursecuri cu fulgi de ciocolată
- Fântână de ciocolată

399 LEI
/PERSONA