

Pine

RESTAURANT & TERRACE







Pentru informații
nutriționale
scanează aici
*For nutritional
values scan here*

APERITIVE RECI COLD STARTERS

SPARANGHEL D'ARGENTUIL 300g
servit cu grapefruit molecular, bacon
și gălbenuș de ou 59 Lei

TERINĂ DE FOIE GRAS GĂTITĂ LENT 70g
servită cu ciocolată amăruie și mere cu vanilie 89 Lei

CARACATIȚĂ PE PAT DE JELEU DE ROȘII 300g
servită cu de țelină apio, roșii uscate
și caviar 129 Lei

SCOICI ST. JACQUES 230g
servite cu piure de conopidă coaptă,
măr verde, Umibudo și selecție de legume 139 Lei

TON CU CREVETE WAKAME 300g
servit cu broccoli Kai-Lan, ridichi și
salată de alge 99 Lei

BIBAN DE MARE UMPLUT CU AVOCADO
PE PAT DE JELEU DE ROȘII 260g
servit cu sparanghel de mare, jeleu de lămâie și
napolitană spiralată din secară 89 Lei

SELECȚIE DE SUSHI 300 g
servit în 6 rulouri 89 Lei

TARTAR DE VITĂ PREMIUM 190 g
servit cu ouă de prepeliță și caviar Malossol 129 Lei

*D'ARGENTUIL ASPARAGUS
served with grapefruit pearls, bacon
and cured egg yolk*

*SLOW COOKED FOIE GRAS TERRINE,
served with bitter chocolate and
apples with vanilla*

*OCTOPUS ON TOMATO JELLY
served with sundried tomatoes, green celery
and caviar*

*ST. JACQUES SCALLOPS
served with baked cauliflower purée, green apple,
Umibudo and veggies selection*

*YELLOW FIN TUNA
served with Wakame prawn, Kai-Lan broccoli,
red radish and sea weeds*

*SEA BASS STUFFED WITH AVOCADO
ON TOMATO JELLY
served with samphire, lime jelly and
pumpnickel wafer*

*SUSHI SELECTION
served in 6 rolls*

*BEEF STEAK TARTAR
served with poached quail eggs and
Malossol caviar*



Pentru informații
nutriționale
scanează aici
*For nutritional
values scan here*

SALATE SALADS



SALATĂ DE PEPENE ROȘU
servită cu creveți afumați și marinați
în paprika și usturoi, brânză feta și crutoane



300 g
88 Lei

WATERMELON SALAD
*served with smoked and marinated shrimps
in paprika and garlic, feta cheese
and croutons*

SALATĂ DE ANDIVE ȘI AVOCADO
cu mango, bergamotă, salată valeriană
și ardei Cayenne

300 g
70 Lei

CHICORY SALAD AND AVOCADO
*with mango, valerian salad
and Cayenne chili*

SALATĂ GEORGE
cu roșii cherry, ridichi, ardei Kapia,
salată verde, brânză de capră și
muguri de pin



300 g
55 Lei

GEORGE'S SALAD
*with cherry tomatoes, radishes,
red pepper, lettuce, goat cheese
and pine seeds*

GRĂDINĂ ÎNTR-O FARFURIE
cu napi, ridichi, roșii, rucola,
sparanghel și quinoa



260 g
50 Lei

GARDEN IN A PLATE
*with radishes, turnips, tomatoes, rocket,
asparagus and quinoa*



Pentru informații
nutriționale
scanează aici
*For nutritional
values scan here*

SUPE SOUPS

SUPĂ DE CEAPĂ
servită cu brânză Camembert și iaurt



300 g
39 Lei

ONION SOUP
*served with Camembert cheese
and buttermilk curd*

SUPĂ CLARĂ DIN COADĂ DE VITĂ
cu selecție de legume și
răsucele cu paprika



300 g
35 Lei

CLEAR OXTAIL BEEF SOUP
*with veggies selection and paprika
puff pastry sticks*



Pentru informații
nutriționale
scanează aici
*For nutritional
values scan here*

PASTE & RISOTTO *PASTA & RISOTTO*



new

SPAGHETE CU VONGOLE
servite cu icre de ton Bottarga
și sos de usturoi

130 g
85 Lei

SPAGHETTI WITH VONGOLE
*served with grated tuna Bottarga caviar
and sweet garlic sauce*

PASTE PACCHERI
cu sos de roșii proaspete
și mozzarella buffalo

 130 g
49 Lei

PACCHERI PASTA
*with fresh tomato sauce and
Buffalo Mozzarella*



TORTELLONI UMPLETE
cu brânză de capră, spanac, unt,
parmezan și semințe de pin prăjite

 230 g
49 Lei

TORTELLONI STUFFED
*with goat cheese, spinach, butter,
parmesan cheese and roasted pine nuts*

RISOTTO VIALONE NANO
servit cu creveți, aseasonat cu fistic
și brânză Burrata

 230 g
99 Lei

RISOTTO VIALONE NANO
*served with red prawns, pistachio crumble,
Burrata cheese*



Pentru informații
nutriționale
scanează aici
For nutritional
values scan here

PINE RESTAURANT *Signature Dishes*

PREPARATE CU CARNE MEAT AND POULTRY

CHEF'S SPECIALS

new

ANTRICOT DE VITĂ 400 g
CREEKSTONE USA MATURAT 28 DE ZILE 289 Lei
servit cu ciuperci King Oyster și piure de cartofi dulci

**28 DAYS AGED CREEKSTONE USA
RIB EYE STEAK**
served with King Oyster mushroom and
mashed sweet potatoes

BABY PURCELUȘ GĂTIT 6 ORE LA FOC MIC 440 g
servit cu varză roșie, cartofi și porumb dulce  99 Lei

**6 HOURS SLOW COOKED CRUNCHY
BABY PORK**
served with purple cabbage, potatoes
and sweetcorn

PUI FERICIT 400 g
gătit la grătar, marinat în ierburi, servit cu
cartofi prăjiți de trei ori și selecție de legume 79 Lei

**HERBS MARINATED GRILLED
CHICKEN BREST**
served with triple cooked potatoes and
selection of grilled veggies

PULPĂ DE MIEL 350 g
servită cu caviar de linte, fenicul, ardei roșu și
sos de muștar cu mărar  145 Lei

LAMB SHANK
served with caviar lentil, fennel, red pepper,
mustard and dill sauce

MEDALION DE VITĂ 350 g
CREEKSTONE USA MATURAT 28 DE ZILE 299 Lei
servit cu praz, ciuperci King Oyster și
piure de cartofi dulci 

**28 DAYS AGED CREEKSTONE USA
BEEF MEDALLION**
served with leek, King Oyster mushroom and
mashed sweet potatoes

adaugă

CREVEȚI GIGANȚI SURF & TURF 100 g
 79 Lei

add your

SURF & TURF GIANT PRAWNS

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



Pentru informații
nutriționale
scanează aici
*For nutritional
values scan here*

PREPARATE CU PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE *FISH AND SHELLFISH*

FILE DE PEȘTE LOPHIUS
învelit în bacon, servit cu baby spanac,
arpacaș și sos de crustacee

 500 g
149 Lei

BACON WRAPPED MONKFISH FILLET
*served with baby spinach, pearl barley and
crustacean sauce*

SELECȚIE DE PEȘTE PROASPĂT LA GRĂTAR
biban de mare, creveti, calamari
și ton pe pat de vânătă coaptă

 500 g
115 Lei

GRILLED SELECTION OF FRESH FISH
*sea bass, prawns, calamari,
tuna fish and eggplant*

BIBAN DE MARE
servit cu selecție de legume la grătar

300 g
179 Lei

WILD SEA BASS
served with selection of grilled vegetables



PREPARATE VEGETARIENE VEGETARIAN DISHES

SALATĂ DE ANDIVE ȘI AVOCADO
cu mango, bergamotă, salată valeriană
și ardei Cayenne



300 g
70 Lei

TARTĂ CU ROȘII CHERRY
cimbru, buratta și pesto de rucola



200 g
39 Lei

GRĂDINĂ ÎNTR-O FARFURIE
cu napi, ridichi, roșii, rucola,
sparanghel și quinoa



260 g
50 Lei

CHICORY AND AVOCADO SALAD,
with mango, bergamot, valerian salad
and Cayenne chili

TOMATOES TART
with red and yellow cherry tomatoes,
thyme, Burrata and rocket pesto

GARDEN IN A PLATE
with radishes, turnips, tomatoes, rocket,
asparagus and quinoa





Pentru informații
nutriționale
scanează aici
*For nutritional
values scan here*

GARNITURI SIDES

SPARANGHEL LA GRĂȚAR

 120 g
49 Lei

GRILLED ASPARAGUS

SALATĂ VERDE mix de frunze, roșii cherry și parmezan

 120 g
33 Lei

GREEN SALAD *mixed leaves, cherry tomatoes and parmesan cheese*

CARTOFI PRĂJIȚI cu parmezan

 120 g
33 Lei

FRENCH FRIES *with parmesan cheese*



DESERT DESSERTS



Pentru informații
nutriționale
scanează aici
*For nutritional
values scan here*

PLATOU DE BRÂNZETURI
internaționale și locale, smochine,
dulceață de ceapă roșie și nuci caramelizate 120g
59 Lei

CONTINENTAL AND DOMESTIC CHEESE
*served with figs, red onion jam and
caramelized nuts*

CHEF's SPECIALS

new

IAURT CAMELIZAT
cu afine, mentă și crumble de grâu 160 g
44 Lei

CAMELIZED YOGHURT
*with blueberries, thyme and
bucket wheat crumble*

new

TARTĂ CU FRUCTE
sorbet de lime și cremă bavareză
de zmeură 160 g
49 Lei

FRUIT TART
*with lime sorbet and raspberry
Bavarian cream*



MOUSSE DE CIOCOLATĂ
cu aromă de portocală,
servit cu zmeură și crumble 160 g
39 Lei

CHOCOLATE MOUSSE
*with orange flavour,
served with raspberry and crumble*

PARFAIT MOCA CAPPUCCINO
servit cu jeleu de mango și macarons 160 g
39 Lei

MOCA CAPPUCCINO PARFAIT
served with mango jelly and macarons

CRUMBLE DE MERE CAMELIZATE
cu ulei de scorțișoară și
înghețată de vanilie 160 g
39 Lei

CAMELIZED APPLE CRUMBLE
*with cinnamon oil and
vanilla ice cream*

DRINKS

LIMONADĂ DE CASĂ | LEMONADE

| | | |
|---------------------|-------|----|
| Limonadă Lemonade | 33 cl | 24 |
| Limonadă cu mentă | 33 cl | 27 |
| Mint Lemonade | | |

COCKTAILURI | COCKTAILS

| | |
|--|----|
| Kir royal | 25 |
| Sparkling wine, crème de cassis <i>Vin spumant, lichior de cassis</i> | |

| | |
|--|----|
| Bellini | 25 |
| Sparkling wine, peach juice <i>Vin spumant, suc de piersici</i> | |

| | |
|---|----|
| Wild Cherry (non-alcoholic) | 27 |
| Lemon juice, brown sugar, cherry juice <i>Suc de lămâie, zahăr brun, suc de cireșe</i> | |

| | |
|--|----|
| Gin & Tonic | 33 |
| The great Beefeater gin with tonic <i>Gin Beefeater, apă tonică</i> | |

| | |
|---|----|
| Campari | 33 |
| Campari Orange/Soda, <i>Campari cu suc de portocale/apă minerală</i> | |

| | |
|--|----|
| Aperol Tonic/Soda | 45 |
| Prosecco, Aperol, mineral water, slice of orange <i>Prosecco, Aperol, apă minerală, felie portocală</i> | |

| | |
|--|----|
| Vodka & Cranberry / Apple | 32 |
| Vodka, cranberry / apple juice <i>Vodcă, suc de merișoare /mere</i> | |

| | |
|---|----|
| Hugo | 45 |
| Prosecco, elderflower liquor, lime, fresh mint, soda <i>Prosecco, lichior de soc, limetă, mentă proaspătă, apă minerală</i> | |

VINUL CASEI | HOUSE WINE

| | | |
|------------------------|-------|----|
| MAIASTRU Crama Oprișor | 15 cl | 23 |
| Sauvignon Blanc | | |
| Cabernet Sauvignon | | |
| Rose | | |

BERE DRAFT DRAUGHT BEER

| | | |
|-----------|-------|----|
| Carlsberg | 40 cl | 22 |
| Holsten | 40 cl | 22 |

BERE | BEER

| | | |
|-------------------------|-------|----|
| Tuborg | 33 cl | 17 |
| Ursus | 33 cl | 17 |
| Ursus non-alcoholic | 33 cl | 20 |
| Carlsberg non-alcoholic | 33 cl | 18 |
| Corona | 33 cl | 31 |
| Leffe Blond | 33 cl | 33 |
| Leffe Brown | 33 cl | 33 |

BĂUTURI RĂCORITOARE

SOFT DRINKS


| | | |
|---|-------|----|
| Dorna apă carbogazoasă <i>Sparkling Water</i> | 33 cl | 15 |
| Dorna apă plată <i>Still Water</i> | 33 cl | 15 |
| Băuturi răcoritoare <i>Soft drinks</i> (Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic Water) | 33 cl | 17 |
| Fuze Tea | 25 cl | 18 |
| Burn | 25 cl | 24 |
| Red Bull | 25 cl | 29 |
| San Pellegrino | 75 cl | 33 |
| Aqua Panna | 75 cl | 33 |

SUCURI | JUICES - GRANINI

| | | |
|---------------------------|-------|----|
| Portocale <i>Orange</i> | 20 cl | 19 |
| Grapefruit | 20 cl | 19 |

BĂUTURI CALDE

HOT BEVERAGES

| | |
|--|----|
| Ristretto | 13 |
| Espresso | 14 |
| Espresso con panna | 19 |
| Ceai <i>Tea</i> | 19 |
| Flat white | 22 |
| Cappuccino | 22 |
| Double Espresso | 22 |
| Caffe Latte  | 24 |
| Frappe Classic | 25 |

Milk ice cream, instant coffee, cream, chocolate topping
Lapte, înghețată, frișcă, cafea instant, sirop de ciocolată



Pentru informații
nutriționale
scanează aici
For nutritional
values scan here

LEGENDĂ

LEGEND



Cooking time

Timp de preparare 25 min



Ovo-Lacto-Vegetarian



Vegan



From frozen products, when fresh are not available

*Din produs congelat, când produsul
proaspăt nu este disponibil*

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.

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 urmați diete speciale.

Pine

RESTAURANT & TERRACE





GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

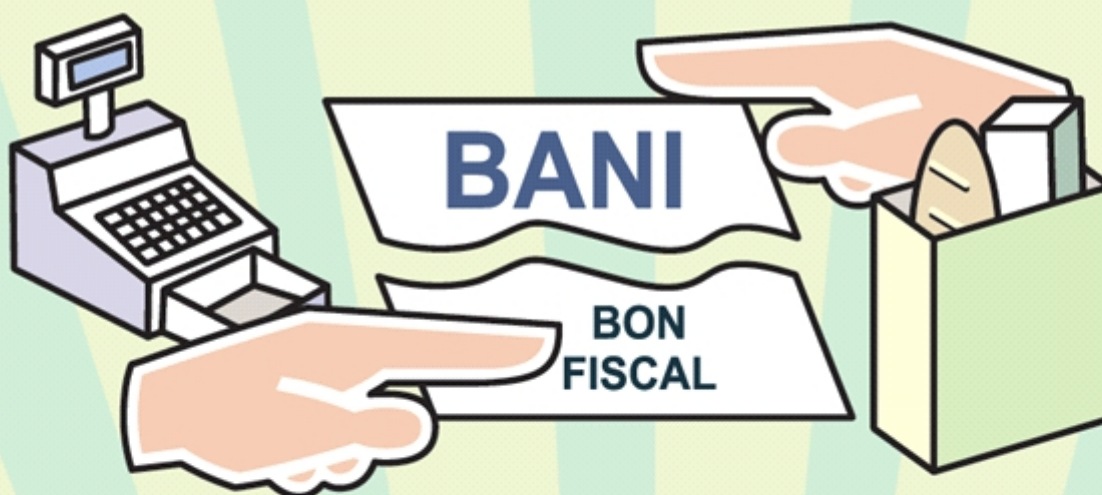
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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



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.



Cantitățile de ingrediente și valorile nutriționale menționate pot diferi,
în funcție de preferința clientului.
Ingredients and nutritional information may vary, upon customer preference.

Pine

RESTAURANT & TERRACE

Bulevardul Poligrafiei 1C, sector 1, Bucuresti

T: 021 202 11 14

M: 0727 221 224

E: pinerestaurant@cp.ro

