





Cu ocazia echinocțiului de toamnă, te invităm să te răsfеți cu un brunch francez care aduce arome definitorii ale bucătăriei franțuzești într-o notă de modernitate. De la pate-uri artizanale și foie gras până la tarte tatin și bouillabaisse, meniul nostru este creat pentru a-ți încânta simțurile și a-ți oferi o călătorie autentică în gastronomia franceză. Savurează preparate inovatoare și clasice reinterpretate, într-o atmosferă de relaxare, perfectă pentru a te bucura de o zi specială alături de cei dragi.

 22 septembrie 2024
 12:30 – 16:30

Un nou pachet de băuturi incluse:

Vin Domaine Roc de L'abbaye Sauvignon Blanc Val de Loire IGP

Vin Domaine Roc de L'abbaye Pinot Noir Rouge

Spumant – Veuve du Vernay alb brut

Spumant – Veuve du Vernay rose brut

La care adăugăm cocktailurile clasice Hugo și Aperol, pachet complet de băuturi răcoritoare din gama Coca cola, Granini portocale, grepfrut, mere alături de specialități de cafea și ceai

Rezervă o masă: 0725 590 650



399 lei
/persoană

pine@crowneplaza.ro



Aperitive calde

- Aligot de cartofi: piure de cartofi și brânză topită fierbinte
- Midii clasice în bulion cu vin alb
- Mezze, legume prăjite: selecție de legume și cartofi prăjiți, cu sos de iaurt

Salate

- Bar de salate: selecție de salate verzi, roșii și selecție de legume, diverse dressing-uri și topping-uri
- Caviar de vinete En Canton
- Salată Niçoise cu cartofi, fasole verde, anșoa și ton
- Salată de cartofi fierți în supă de pui cu muștar și ceapă verde
- Hribi sotați Savoyard cu prosciutto, ceapă, usturoi și pesmet
- Salată de creveți, avocado și brânză feta, roșii beefsteak, coriandru, grapefruit
- Salată de orz cu creveți, brânză feta, roșii, castraveți și ceapă roșie

Meze

- Humus cu sfeclă roșie prăjită
- Tabouleh tradițional servit cu ulei și lămâie
- Muhammara
- Vinete prăjite cu ardei in toate culorile

Charcuterie

- Mezeluri italiene, suncă de Praga, sortiment de salam, asortate cu brânză artizanală, selecție de chutney și gem

Stație de grătar

- Selecție de cărnuri, friptură de vită, cotlete de miel, pulpe de pui, frigărui și souvlaki

Preparate cu fructe de mare

- Turn de creveți roz cu sos "1000 de insule"
- Aranjament de stridii cu selecție de sosuri
- Midii Mediteraneene
- Felii de lămâie
- Scoici scoțiene

Somon Gravlax făcut acasă servit alături de:

- Sfeclă și gin, mărar, sare de mare, portocală și lămâie, sumac, cajun, selecție de salsa, avocado bucăți, ananas, mango sau papaya

Gustări

- Tourbillon cu pepene verde și creveți
- Ceviche de doradă și scoici cu avocado, roșii cherry și lapte de tigru
- Pepite de foie gras cu ciocolată și chutney de gutui
- Ceviche Tokyo în coajă de mălai, cu orez sushi și pește proaspăt

Sortiment de foie gras

- Terrină de ficat de rață și foie gras de rață gătit lent
- Parfait din ficat de vițel
- Brioșe de casă
- Chutney de pere și ceapă roșie



Sushi și Poke bowls

- Pate En Croute de casă cu ardei roșii și oregano
- Terină de rață cu vin de Madeira și salată de anghinare
- Anghinare Barigoule cu bacon și legume
- Quiche Lorraine cu spanac, bacon și brânză
- Roșii gratinate cu pâine aromată cu mirodenii

Provence

Sushi și Poke bowls

- Norimaki, California sushi, Nigiri
- Murături de ghimbir, wasabi, sos de soia
- Poke Honolulu, Poke pui și Poke Pacific

Stația de mic dejun

- Ouă poșate, muffin englezesc, bacon și sos Hollandaise "Benedict"

Preparate la cuptor

- File de vită umplut cu foie gras și trufe London House
- Miel marinat pe rotisor
- Coaste de vită BBQ gătite lent

Stație de prânz

- Somon poșat, varză murată Alsatian, sos de vin și trufe
- Tocăniță de pește Bouillabaisse Provençal
- Fazan Souvaroff
- Obrajii de vită înăbușiți Bourguignon
- Piept de pui la cocotte cu ciuperci, anghinare și cartofi Beaulieu
- Coq au vin
- Piure de cartofi Biarritz, ratatouille Niçoise, orez

Supe

- Supă de ceapă și crutoane
- Bouillabaisse tradițională

Preparate pe loc

- Foie gras rumenit cu sos Madeira

Desert

- Paris-Brest
- Bavarois cu căpșuni
- Gâteau St. Honoré
- Croquembouche
- Vacherin cu ganache de cafea
- Mini-cupe de mousse asortate
- Cookies cu chipsuri de ciocolată
- Crème renversée
- Pate feuilleté
- Île flottante cu sos englezesc
- Tarte Tatin

Clătite, waffles, crepes

- Cu sortiment variat de toppinguri

Preparate cu specific italianesc

- Paste proaspete cu unt, brânză parmezan și trufe
- Paella Eurasian Sushi
- Selecție de fructe de mare, șofran, legume
- De pe Grătarul cu Cărbune
- Selecție de carne maturată de la măcelarul nostru

Servit și gătit la cerere

- Risotto cu parmezan maturat 24 de luni și trufe



399 lei
/persoană