
RECOMANDĂRILE BUCĂTARULUI

<i>Pe Pata di cozze 500g</i> <i>scoici, vin, roșii cherry, pătrunjel</i>	<i>29,00 lei</i>
<i>Papardelle cu hribi proaspeți 300 g</i> <i>paste papardelle proaspete, hribi, smântână lichidă</i>	<i>28,00 lei</i>
<i>Paste Nerro di seppia cu fructe de mare 380 g</i> <i>tagliatelle seppia proaspete, fructe de mare, parmesan</i>	<i>39,00 lei</i>
<i>Papardelle cu carne de vita Black Angus 380 g</i> <i>paste papardelle proaspete, vita Black Angus, smântână lichidă, ciuperci</i>	<i>39,00 lei</i>
<i>Piept de rață cu piure de cartofi dulci 450 g</i> <i>piept de rață, cartofi dulci, smochine</i>	<i>69,00 lei</i>
<i>Tournedos Rossini 250 g</i> <i>ficat de gâscă, mușchi de vită, cruton pâine</i>	<i>69,00 lei</i>
<i>Cotlet de berbecuț New Zealand 450 g</i> <i>cotlet de berbecuț, cartofi întregi cu rozmarin, sos demiglance</i>	<i>79,00 lei</i>
<i>Confit de rață 400 g</i> <i>pulpă rață, cartofi sofeiga, juice de porto</i>	<i>45,00 lei</i>
<i>Piept de pui cu sos curry și sos basmatic 400 g</i> <i>piept de pui, ananas, ceapă, ciuperci, smântână lichidă, curry, orez</i>	<i>29,00 lei</i>
<i>Sote de hribi 180 g</i> <i>hribi, unt, condimente</i>	<i>18,00 lei</i>
<i>Foie Gras 250 g</i> <i>foie gras, sfeclă roșie</i>	<i>99,00 lei</i>