

FOOD MENU

STARTERS / GUSTĂRI

HAWAIIAN AHI TUNA POKE 120/20/5g	46
Wakame Seaweed, Pickled Daikon, Masago Aioli <i>Ton Ahi în stil Hawaian servit cu Alge de Mare Wakame, Daikon și Sos Masago Aioli</i>	
SIBERIAN CAVIAR AND SMOKED SALMON	68
MEGA BLINI TART WITH SOUR CREAM 5/40/70g	
<i>Caviar siberian si somon afumat servit pe tarta blini cu smantana</i>	
150G SMOKED BEEF TARTARE 120/30g	65
With Micro Greens, Crispy Capers, Pickled Mushrooms, Cornichons, Stone Ground Mustard, Slow Cooked Egg Yolk <i>Tartar de Vită afumat servit cu Verdețuri, Capere, Ciuperci, Cornișon, Muștar și Gălbenuș de Ou</i>	
BUFFALO BURRATA 225/120 g	55
With Coloured Tomatoes, Basil and Focaccia Crisps <i>Burrata de Bivolită servită cu Roșii, Busuioc și Focaccia Crocantă</i>	
DUCK FOIEGRAS TERRINE 225/120 g	55
with Confit and Traditional Rose Petal Gel, Winter Goji Chutney <i>Terina din Ficat de Rață servită cu Dulceață și jeleu din petale de trandafiri și chutney din goji</i>	
VEGETABLE PAKORAS WITH TOGARASHI AND TOFU 120/60 g	26
<i>Pakorاس de legume cu togarashi si tofu</i>	
CRAB STUFFED BABY CALAMARI 160/30 g	48
With Salad Greens <i>Baby Calamari umpluți cu Carne de Crab serviți cu Fasole Verde</i>	
JAPANESE WAGYU MEATBALLS 160/30 g	55
Parmigiano Cream Truffle Drizzle, Micro Cress <i>Chitfeluțe din Carne de Vită Wagyu Japoneză servite cu Cremă de Parmesan cu Trufe</i>	
POACHED FRESH FISH 30/200 g	22
Soup Flavored with Local Ingredients <i>Supă de Pește aromată cu Ingrediente Locale</i>	
COCONUT & LIME SOUP 250 g	19
With Pumpkin and Brown Chickpeas <i>Supă de Cocos cu Limetă servită cu Dovleac și Năut</i>	
GRILLED CHICKEN “CAESAR SALAD” 120/100 g	42
Au Nouveau <i>Salată Caesar cu Piept de Pui la grătar în Stil Nou</i>	
FARM SALAD MESCLUN GREENS 80/90/30g	32
Cucumbers, Cherry Tomatoes, Avocado, Citrus Infused Dressing <i>Salată Mixtă cu Castraveți, Roșii Cherry, Avocado și Sos de Lămâie</i>	
FETA SALAD 50/60/100 g	28
Cucumber, Tomatoes, Caperberries, Olives, on a Slice of Iceberg, Toasted Pumpkin Seeds <i>Salată Feta cu Castraveți, Roșii, Capere, Măsline, servită pe o Felie de Salată Iceberg cu Semințe de Dovleac</i>	
ORGANIC SPELT RISOTTO 180/80 g	39
With Asparagus, Mushrooms and Smoked Eggplant <i>Risotto Organic cu Sparanghel, Ciuperci și Vinete</i>	
DIVER SCALLOPS AND PORCINI RISOTTO 90/180 g	72
With Summer Peas <i>Scoici St. Jacques servite cu Risotto Porcini și Mazăre Proaspătă</i>	

* Our products may contain the following allergens: peanuts, soybeans, milk, nuts, sulphur dioxide and sulphites. Prices are in LEI and include VAT. Service charge is not included. / Produsele noastre pot conține alergeni precum: alune, soia, lapte, nuci, dioxid de sulf și sulfiți. Prețurile sunt exprimate în LEI și includ TVA. Taxa de serviciu nu este inclusă.

RISOTTO WITH SPINACH 240/30 g	39
And Smoked Local Cheese “Burduf”, Roasted Cherry Tomatoes <i>Risotto cu Spanac și Brânză de Burduf</i>	
FRESH HANDCUT SPAGHETTI  180/50/30 g	39
Eggplant Cream, Asparagus and Oven Dried Cherry Tomatoes <i>Spaghete de Casă cu Sos Cremă de Vinete, Sparanghel și Roșii Cherry</i>	
SMOKED DUCK CARBONARA 40/180 g	42
With Homemade Pasta <i>Paste de Casă în stil Carbonara cu Rață Afumată</i>	

FISH COURSE / PEȘTE

CHARRED OCTOPUS AND CHICK PEA	
CRUSTED PRAWNS 120/60/30g	92
Carrot Hummus, Greens, Pumpkin Seeds <i>Tentacule de Caracatiță servite cu Creveți în Crustă de Mazăre, Hummus de Morcovi și Seminte de Dovleac</i>	
MARKET FRESH FISH FILLET, QUINOA & MASHED POTATO 160/80/40g	84
with Winter Greens, Extra virgin Olive oil <i>Filet de Pește proaspăt servit cu Quinoa, Piure de Cartofi și Legume de Sezon cu Ulei de Măsline extravirgin</i>	
FURIKAKE CRUSTED FRESH ATLANTIC SALMON 160/80/20 g	78
Corn and Mushrooms, Miso Ginger Sauce <i>File de Somon proaspăt în Crustă Furikake servit cu Porumb și Ciuperci în Sos Miso cu Ghimbir</i>	
PAN ROASTED ATLANTIC TURBOT 160/60/20 g	92
With Asparagus and Champagne Butter <i>Calcan de Atlantic servit cu Sparanghel și Sos de Șampanie cu Unt</i>	

MEAT COURSE / CARNE

“POULET DE AUVERGNE” 450/150/ 5 g	88
Roasted Chicken with Seared Foie Gras and Truffle Sauce, Spaetzle <i>Pui la Cuptor servit cu Sos de Foiegras și Trufe</i>	
PRIME PORK CHOP 350/60/40 g	76
With Lavender Honey Glaze, Baked Potato and Broccoli <i>Cotlet de Porc Glazurat în Miere și Lavandă servit cu Cartofi Coptși și Brocoli</i>	
BRAISED LAMB SHANK 400/120/50 g	78
With Yogurt Mashed Potato, Green Beans, Patty Pan and Jus <i>Ciolan de Miel servit cu Piure de Cartofi și Iaurt, Fasole Verde și Sos Pattypan</i>	
AGED ANGUS FILET MIGNON 180/120/20 g	135
Crisp Cauliflower, Truffle Risotto, Roasted Beef Jus <i>Filet Mignon din Vită Angus Maturată servit cu Conopidă, Risotto cu Trufe și Sos de Vită</i>	
AGED ANGUS “BEEF WELLINGTON” 180/120/20g	145
Winter Squash, Red Onion, Truffle Sauce <i>Wellington din Vită Angus servit cu Dovlecei, Ceapă roșie și Sos de Trufe</i>	

 **REQUIRES 35 MINUTES WAIT TIME**
NECESITĂ 35 DE MINUTE TIMP DE SERVIRE

* Our products may contain the following allergens: peanuts, soybeans, milk, nuts, sulphur dioxide and sulphites. Prices are in LEI and include VAT. Service charge is not included. / Produsele noastre pot conține alergeni precum: alune, soia, lapte, nuci, dioxid de sulf și sulfiți. Prețurile sunt exprimate în LEI și includ TVA. Taxa de serviciu nu este inclusă.

STEAKS COOKED TO ORDER / FRIPTURI LA COMANDĂ

Served with an Accompaniment of “House Salad” and “Merlot Beef Reduction”
Servite cu Salata Casei și Sos Reducție din Merlot

AGED USDA NY BEEF STRIPLOIN 300 g	155
<i>Vrăbioară Maturată USDA</i>	
AGED USDA BONELESS BEEF RIBEYE 350 g	165
<i>Antricot Maturat USDA</i>	
AGED ANGUS TENDERLOIN “FILET MIGNON” 180 g	130
<i>Filet Mignon de Vită Angus Maturată</i>	
AGED URUGUAYAN TOP SIRLOIN STEAK “PICANHA” 225 g	90
<i>Vrăbioară Maturată din Uruguay în Stil “Picanha”</i>	
BONELESS LAMB LOIN 180 g	85
<i>Mușchiuleț de Berbecuț</i>	
JAPANESE A5 WAGYU STRIPLOIN STEAK 150 g	365
<i>Vrăbioară de Vită Japoneză Wagyu Grad A5</i>	
JAPANESE A5 WAGYU TENDERLOIN “FILLET MIGNON” 150 g	395
<i>Filet Mignon de Vită Japoneză Wagyu Grad A5</i>	

ACCOMPANIMENTS / GARNITURI

FRENCH FRIES 180 g	12
<i>Cartofi Prăjiți</i>	
PARMIGGIANO OR TRUFFLE FRIES 180 g	15
<i>Cartofi Prăjiți cu Parmezan sau Trufe</i>	
MASHED POTATO 180 g	15
<i>Piure de Cartofi</i>	
BASMATI RICE 180 g	15
<i>Orez Basmati</i>	
BLACK TRUFFLE RISOTTO 250 g	25
<i>Risotto cu Trufe Negre</i>	
SAUTEED BROCCOLI 200 g	18
<i>Brocoli Sote</i>	
SAUTEED MEDLEY OF MUSHROOMS 200 g	18
<i>Ciuperci Sote</i>	
STEAMED VEGETABLES 200 g	22
<i>Legume la Aburi</i>	
SAUTEED OR CREAMED SPINACH 180 g	24
<i>Spanac Sote sau Cremos</i>	
GRILLED OR STEAMED ASPARAGUS 150 g	29
<i>Sparanghel la Grătar sau la Aburi</i>	
MESCLUN GREENS WITH CHERRY TOMATO 180 g	16
<i>Amestec de Salate cu Roșii Cherry</i>	

* Our products may contain the following allergens: peanuts, soybeans, milk, nuts, sulphur dioxide and sulphites. Prices are in LEI and include VAT. Service charge is not included. / Produsele noastre pot conține alergeni precum: alune, soia, lapte, nuci, dioxid de sulf și sulfiți. Prețurile sunt exprimate în LEI și includ TVA. Taxa de serviciu nu este inclusă.

DESSERTS / DESERT

“KALAMANSI CITRUS” 110 g	24
Scented White Chocolate Terrine, Petit Macaron	
<i>Terină de Ciocolată Albă cu Lămâie “Kalamansi” și Macaron</i>	
DARK 72% BELGIAN CHOCOLATE CREMEUX WITH CRISP FEULLETINE 110 g	24
<i>Foietaj cu Ciocolată Cremaasă Belgiană</i>	
SUMMER DRIED FRUIT TERRINE  110 g	22
Gluten and Sugar Free	
<i>Terină din Fructe Uscate</i>	
TROPICAL COCONUT MOUSSE 110 g	22
With Strawberry Confit on Crusty Base	
<i>Mouse din Cocos cu Confit de Căpșuni pe Blat Crocant</i>	
JAPANESE YUZU AND GREENTEA MATCHA MOUSSE, BASIL JELLY 110 g	24
<i>Mouse de Ceai Verde Matcha și Yuzu cu Jeleu de Busuioc</i>	
HOMEMADE ICE-CREAMS AND SORBETS WITH BERRIES 180 g	18
Please ask your Waiter for the Best Seasonal Choices	
<i>Înghețată de Casă sau Șerbet</i>	
HONEY AND ROSEMARY ROASTED SEASONAL FRUIT 180 g	24
with a Scoop of Homemade Sorbet	
<i>Fructe de Sezon coapte cu Miere si Rozmarin, servite cu Sorbet de Casă</i>	
ASSORTMENT OF ARTISANAL CHESSES 100/15/15 g	42
With Pineapple Chutney and Seed Cracker	
<i>Asortiment de Brânzeturi Artizanale servite cu Chutney de Ananas și Biscuiți crocanți</i>	

* Our products may contain the following allergens: peanuts, soybeans, milk, nuts, sulphur dioxide and sulphites. Prices are in LEI and include VAT. Service charge is not included. / Produsele noastre pot conține alergeni precum: alune, soia, lapte, nuci, dioxid de sulf și sulfiți. Prețurile sunt exprimate în LEI și includ TVA. Taxa de serviciu nu este inclusă.



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

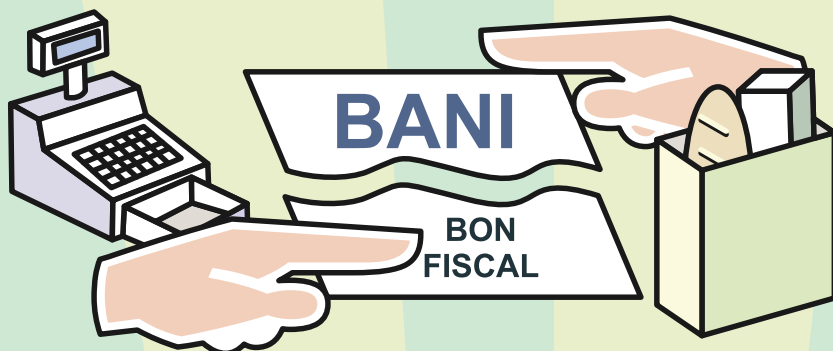
**Dacă nu primiți bonul fiscal,
aveți obligația să-l solicitați**

**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
și serviciilor prestate, decât bonul fiscal**

**Pentru a semnala 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.**



T: +4021 201 50 30

M: +40740 121 947

F: +4021 201 50 32

www.sheratonbucharest.com



Sheraton®
BUCHAREST HOTEL

5 - 7 Calea Dorobanților, District 1
Bucharest, Romania, 010551

