

Bucharest Degustation Tour
THE *Restocracy* MENUS
2019

Htapodi
Octopus Carpaccio

Kolokithakia keftedes
Greek meatballs with cucumbers, fried in olive oil

Feta tiganiti
Rolls with macedonian feta cheese,
marinated in honey, vinegar and sesame
Chardonnay Classic, Beringer 2016, Napa Valley, USA

Chipirones
Squids cooked in basque style, lettuce

Grill tuna with coriander, baked potatoes in Greek style
Cuvée des Conti, Château Tour des Gendres 2017, Bergerac, France

Lamb leg cooked with green onion, dill and dried plumes,
vegetables in the oven

Brie with black truffles from Transylvania
Clos de los Siete, Michel Rolland 2014, Mendoza, Argentine

Orange pie with walnut ice cream

Rice milk à la Corto
Moscato D'Asti Bianco Spino 2017, Piemonte, Italy

Food menu – 270 lei/person, VAT included
Menu with wine pairing – 410 lei/person, VAT included

Bucharest Degustation Tour

THE *Restocracy* MENUS
2019

Htapodi
Carpaccio de caracatiță

Kolokithakia keftedes
Chiftele grecești de dovlecei, prăjite în ulei de măsline

Feta tiganiti
Brânză Feta înfășurată în foietaj, marinată din miere de pin,
oțet balsamic și susan
Chardonnay Classic, Beringer 2016, Napa Valley, SUA

Chipirones
Calamari gătiți în stil basc, salată verde

Ton gatit la grătar cu coriandru și cartofi gătiți în stil grecesc
Cuvée des Conti, Château Tour des Gendres 2017, Bergerac, Franța

Pulpă de miel gătită cu ceapă verde, mărar și prune uscate,
legume la cuptor

Brie cu trufe negre de Transilvania
Clos de los Siete, Michel Rolland 2014, Mendoza, Argentina

Plăcintă de portocale cu înghețată de nuci

Orez cu lapte à la Corto
Moscato D'Asti Bianco Spino 2017, Piemonte, Italia

Preț meniu mancare: – 270 lei/persoană, TVA inclus
Pret meniu cu pairing vinuri – 410 lei/ persoana, TVA inclus