

Bucharest Degustation Tour

THE *Kestocracy* MENUS
2019

In-house smoked fish paté / Celeriac and wild garlic
Paté din pește afumat de noi / Țelină și leurdă

Cuvée Prestige Brut, Domeniile Panciu

Wild nettles dumplings / Zucchini / Crispy Kale
Găluștele cu urzici / Dovlecel tânăr / Kale crocant

Onion crusted zander / White bean jus / Roasted root vegetables
Șalău / Crustă crocantă de ceapă / Fasole albă / Rădăcinoase coapte

Mănăstirea Rohrbach, Gitana 2015

Grilled beef tongue / Fortified chicken jus / Spinach
Limbă de vită la grill / Supă concentrată din pasăre / Spanac

Grilled Argeș squab / Lentils stew / Chives Oil
Porumbel de Argeș la grătar / Linte verde / Ulei de cepșoară

Domaine Ceptura Rouge, Davino 2014

Sponge cake with linden syrup / Fermented grains ice-cream
Pandișpan cu sirop de tei / Sorbet de borș făcut de noi

Nectar de Transilvania, Liliac 2016

Water and coffee are included / Apa și cafeaua sunt incluse

Preț meniu / Menu price: 300 lei
Wine pairing: 185

Bistro Ateneu
Episcopiei 3

Head Chef: Alexandru Dumitru