

Chapter 2 | #NOWCOURAGE



TASTING MENU

330 RON

AMOUSE BOUCHE

SURPRISE TIMES 3

SOURDOUGH BREAD WITH OAT SERVED WITH BURNT AND
ELDER FLOWER VINEGAR

GREEN BOURGEOISE

ASPARAGUS ROLL | ASPARAGUS PURÉE | FERMENTED
ASPARAGUS | SMOKED EGG YOLK SAUCE | DUCK PROSCIUTTO

48 HOURS LATER

TEXTURES OF MARINATED TOMATOES INFUSED IN TOMATO
WATER | SEMI-DRIED TOMATOES | PICKLED MAGNOLIA |
TOMATOES CONSOMMÉ | PICKLED ELDERFLOWER | LOVAGE OIL |
CREAM CHEESE WITH MUSHROOM | HOREZU CHEESE BISCUIT

CHICKEN LIKE NEVER BEFORE

GRILLED CHICEK BREAST | BURNT EGGPLANT CREAM | PICKLED
PEAR | MUSHROOMS | CHICKEN SKEWERS WITH BBQ GLAZE |
CEREAL POPS | CHICKEN LIVER SAUCE

ODE TO THE PIGEON

PIGEON BREAST | CHERRY GEL | PIGEON LEG | PICKLED CHERRY |
CHERRY VINEGAR SAUCE

PREDESSERT

FRAGARIA EPICA

STRAWBERRY SORBET | STRAWBERRY GEL | LEMON CREAM |
STRAWBERRY CONSOMMÉ | WHITE CHOCOLATE CRUMBLE

WINE PAIRING

190 RON

LOCAL WINES YET TO BE UNVEILED

The second menu of Kané - #NowCourage is about the will to carry on, the need for evolution and most importantly, authenticity.

In a very uncertain world, we chose to carry on and become even better at our craft. Our quest for defining the New Romanian Cuisine is pushing us towards the exploration of profound and memorable tastes, explorations that will show you how a certain ingredient can hide so many pleasant surprises when treated with respect and curiosity.


Kané is about taking care of people and ensuring that our guests will enjoy a moment of detachment and pampering, in order to have the energy to face the reality of our new lives!

K A

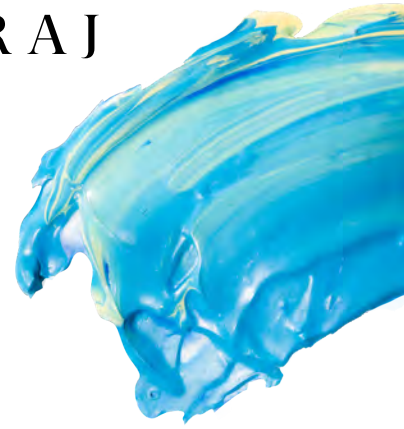
New Romanian Cuisine
Dianei No.9

N É

Please let us know if you have any culinary restrictions, intolerances or allergies
An 11% service charge will be added to your bill
Kané only accepts card payments

A priceless experience with  mastercard

Capitolul 2 | #ACUMCURAJ



TASTING MENU

330 RON

AMOUSE BOUCHE

3 MICI SURPRIZE

PÂINE CU MAIA ALĂTURI DE UNT CU ZER | MINI PÂINE CU OVĂZ ȘI
UNT ARS CU OȚET CU OȚET DE SOC

PLANTĂ BURGHEZĂ

RULADĂ DE SPARANGHEL | PURÉE DE SPARANGHEL |
SPARANGHEL FERMENTAT | SOS DE GĂLBENUȘ DE OU AFUMAT |
PROSCIUTTO DE RAȚĂ

48 DE ORE MAI TÂRZIU

TEXTURI DE ROȘII | MAGNOLIE MURATĂ | CONSOMMÉ DE ROȘII
CU ULEI DE LEUȘTEAN | CREMĂ DE BRÂNZĂ CU CIUPERCI |
BISCUITE DIN BRÂNZĂ HOREZU

DRUMUL PUIULUI SPRE CURAJ

PIEPT DE PUI | TARTĂ CU CREMĂ DE VINETE ARSE | PARĂ MURATĂ
| CIUPERCI | FRIGĂRUIE DE PUI CU GLAZE BBQ | OREZ SĂLBATIC
EXPANDAT | SOS DIN FICAT DE PUI

ODĂ PORUMBELULUI

PIEPT DE PORUMBEL | GEL DE CIREȘE | PICIOR DE PORUMBEL |
CIREȘE MURATE | SOS CU OȚET DE CIREȘE

PREDESERT

FRAGARIA EPICA

SORBET DE CĂPȘUNI | GEL DE CĂPȘUNI | CREMĂ DE LĂMÂIE |
CONSOMMÉ DE CĂPȘUNI | CRUMBLE DE CIOCOLATĂ ALBĂ

WINE PAIRING

190 RON

VINURI LOCALE CE URMEAZĂ A FI PREZENTATE LA MASĂ

#AcumCuraj este despre determinarea necesară de a merge mai departe, nevoia de evoluție dar și de autenticitate.

Într-o lume în care există numai incertitudini, noi am ales să devenim și mai buni și să ducem experiența de fine dining mai departe. Explorările noastre în direcția Noului Bucătăriei Românești ne împing în direcția unui gust profund și memorabil, care să arate că un ingredient poate ascunde multe surprize, dacă știi cum să-l abordezi într-un mod curajos.

Kané este despre a avea grijă de oameni și a-i face pe oaspeți să se bucure de un moment de răsfăț și deconectare pentru a avea energia să înfrunte realitățile din jur.

K A

New Romanian Cuisine
Dianei No.9

N É

Vă rugăm să ne comunicați dacă aveți anumite alergii sau sensibilități culinare
La notă se va adăuga 11% sub forma de cover charge pentru ospitalitate
Kané acceptă doar plata cu cardul bancar

Chapter 2 | #NOWCOURAGE

STARTER

LATE BREAKFAST - 50 RON

EGG YOLK | GREEN STEW | PICKLED WILD GARLIC FLOWERS |
YOLK POWDER | PORK SKIN POPS | CREAM CHEESE |
INFUSED BREAD STICK WITH BACON MILK

GREEN BOURGEOISE - 65 RON

ASPARAGUS ROLL | ASPARAGUS PURÉE | FERMENTED
ASPARAGUS | SMOKED EGG YOLK SAUCE | DUCK PROSCIUTTO

48 HOURS LATER - 50 RON

TEXTURED TOMATOES | PICKLED MAGNOLIA | TOMATOES
CONSOMMÉ WITH LOVAGE OIL |
LOVAGE OIL | MUSHROOM CREAM CHEESE |
HOREZU CHEESE BISCUIT

CIAO BELLA! - 55 RON

SMOKED PERCH AND CHICKEN MOUSSE RAVIOLI |
GRILLED CUCUMBER | PICKLED CUCUMBER | CUCUMBER GEL |
WHEY SAUCE PAIRED WITH WILD GARLIC

LOVELY TO SEA YOU - 60 RON

SMOKED MUSSELS | CRUNCHY MUSSELS | CORN PURÉE |
CORN BBQ | CORIANDER FLOWERS | PICKLED CORN

DESSERT

THIS MUSHROOM IS KING - 55 RON

MUSHROOM ICE CREAM | BLACKBERRY VINAIGRETTE |
CAPPUCCINO MOUSE

FRAGARIA EPICA - 55 RON

STRAWBERRY SORBET | STRAWBERRY GEL | LEMON CREAM |
STRAWBERRY CONSOMME | WHITE CHOCOLATE CRUMBLE

UNDERCOVER AFFAIR - 55 RON

WHITE CHOCOLATE PARFAIT | RHUBARB GEL |
POACHED RHUBARB | MILK FOIL | MILK CHIPS

SHAMELESS RED - 55 RON

GOAT MILK ICE CREAM | BUTTERMILK MOUSE |
BLUEBERRY JUICE HYDRATED DRIED BEETS

MAIN

IT'S COMPLICATED - 90 RON

LOVAGE BATHED POTATO | FRENCH TURNIP BAKED IN SALTY
DOUGH | MUSHROOM KETCHUP |
PICKLED CHANTERELLE MUSHROOMS | FRESH CHANTERELLE
MUSHROOMS | DOUGH BAKED ONION | MALT POWDER CHIPS |
BURNT BUTTER ESSENCE WITH ELDERFLOWER VINEGAR

NOTHING FISHY ABOUT THIS CELERY - 90 RON

CELERY | TROUT EGGS | ROASTED HAZELNUTS |
BURNT LEMON GEL | WHITE CHOCOLATE SAUCE

THE DUCKCHESS - 150 RON

DUCK BREAST | RHUBARB PURÉE | PICKLED RHUBARB |
SMOKED ONION | DUCK ESSENCE SAUCE

CHICKEN LIKE NEVER BEFORE - 110 RON

CHICKEN BREAST | TART WITH BURNT EGGPLANT ESSENCE |
PICKLED PEAR | MUSHROOMS |
CHICKEN SKEWERS WITH BBQ GLAZE | CEREAL POPS |
CHICKEN LIVER SAUCE

ODE TO THE PIGEON - 110 RON


PIGEON BREAST | CHERRY GEL | PIGEON LEG | PICKLED CHERRY |
CHERRY VINEGAR SAUCE

K A

New Romanian Cuisine
Dianei No.9

N É

Please let us know if you have any culinary restrictions, intolerances or allergies
An 11% service charge will be added to your bill
Kané only accepts card payments

A priceless experience with  mastercard



Capitolul 2 | #ACUMCURAJ

STARTER

MIC DEJUN TÂRZIU - 50 RON
GĂLBENUȘ DE OU | TOCĂNIȚĂ DE VERDEȚURI | FLORI DE LEURDĂ
MURATE | PUDRĂ DE GĂLBENUȘ DE OU |
PIELE DE PORC EXPANDATĂ | CREMĂ DE BRÂNZĂ |
BATON DE PÂINE INFUZAT ÎN LAPTE CU SLĂNINĂ

PLANTĂ BURGHEZĂ - 65 RON
RULADĂ DE SPARANGHEL | PURÉE DE SPARANGHEL |
SPARANGHEL FERMENTAT | SOS DE GĂLBENUȘ DE OU AFUMAT |
PROSCIUTTO DE RAȚĂ

48 DE ORE MAI TÂRZIU - 50 RON
TEXTURI DE ROȘII | MAGNOLIE MURATĂ | CONSOMMÉ DE ROȘII CU
ULEI DE LEUȘTEAN | CREMĂ DE BRÂNZĂ CU CIUPERCI | BISCUITE
DIN BRÂNZĂ HOREZU

CIAO BELLA! - 55 RON
RAVIOLI DIN MOUSE DE PUI ȘI ȘALĂU AFUMAT |
GEL DE CASTRAVETE | CASTRAVETE MURAT | CASTRAVETE LA
GRILL | SOS DIN ZER DE LAPTE CU LEURDĂ

LĂNGĂ VAMA VECHÉ - 60 RON
MIDII AFUMATE | MIDII CROCANTE | PURÉE DE PORUMB |
BBQ DE PORUMB | FLORI DE CORIANDRU | PORUMB MURAT

DESERT

SURPRIZA DIN PĂDURE - 55 RON
ÎNGHEȚATĂ DE CIUPERCI | VINEGRETĂ DE MURE |
MOUSE DE CAPPUCCINO

FRAGARIA EPICĂ - 55 RON
SORBET DE CĂPȘUNI | GEL DE CĂPȘUNI | CREMĂ DE LĂMÂIE |
CONSOMME DE CĂPȘUNI | CRUMBLE DE CIOCOLATĂ ALBĂ

RUBARBĂ ÎN ALB - 55 RON
PARFAIT DE CIOCOLATĂ ALBĂ | GEL DE RUBARBĂ |
RUBARBĂ POȘATĂ | FOIȚĂ DE LAPTE | CHIPS DE LAPTE

ROȘU INTENS - 55 RON
ÎNGHEȚATĂ DE LAPTE DE CAPRĂ | SPUMĂ DE LAPTE BĂTUT |
SFECLĂ USCATĂ ȘI HIDRATATĂ ÎN SUC DE AFINE

Vă rugăm să ne comunicați dacă aveți anumite alergii sau sensibilități culinare
La notă se va adăuga 11% sub forma de cover charge pentru ospitalitate
Kané acceptă doar plata cu cardul bancar

MAIN

DIN GRĂDINĂ ȘI PĂDURE - 90 RON
CARTOF ÎN EMULSIE DE LEUȘTEAN | GULIE COAPTĂ ÎN ALUAT CU
SARE | KETCHUP DE CIUPERCI | GĂLBIORI MURATI | GĂLBIORI
PROASPEȚI | CEAPĂ COAPTĂ ÎN ALUAT | FOIȚĂ DIN PUDRĂ DE
MALȚ | SOS DE UNT ARS CU OȚET DE SOC |

TELINA MARINĂ - 90 RON
TELINĂ | ICRE DE PĂSTRĂV | ALUNE ARSE |
GEL DE LĂMÂIE ARSĂ | SOS DE CIOCOLATĂ ALBĂ

RAȚA LUI CIREȘAR - 150 RON
PIEPT DE RAȚĂ | PURÉE DE RUBARBĂ | RUBARBĂ MURATĂ |
CEAPĂ AFUMATĂ | SOS DIN CARCASĂ DE RAȚĂ


DRUMUL PUIULUI SPRE CURAJ - 110 RON
PIEPT DE PUI | TARTĂ CU CREMĂ DE VINETE ARSE | PARĂ MURATĂ
| CIUPERCI | FRIGĂRUIE DE PUI CU GLAZE BBQ | OREZ SĂLBATIC
EXPANDAT | SOS DIN FICAT DE PUI

ODĂ PORUMBELULUI - 110 RON
PIEPT DE PORUMBEL | GEL DE CIREȘE | PICIOR DE PORUMBEL |
CIREȘE MURATE | SOS CU OȚET DE CIREȘE

K A

New Romanian Cuisine
Dianei No.9

N É

A priceless experience with  mastercard

