



*Palatul Ghica Tei*

## *Meniu Premium 98 Euro*

### *Entrée*

Tarte liptauer cu chimen, castraveciori murați și capere  
Ruladă din piept de curcan cu spanac și brânză cu plante aromatice  
Inele de calamar pane  
Blinis cu pastă de smântână, ou de prepeliță, icre de somon și chivas  
Mini-cupă cu zacuscă de vinete și ardei copt cu cârnați picanți  
Tartine cu anchois, pastă de măsline negre, roșie cherry, parmezan  
Somon afumat pe cremă guacamole, roșie uscată  
Chiftele de vită cu tarhon și mozzarella  
Frigăruie de roșii cherry cu Emmentaler

### *Din mare*

Cod în crustă de pesto (muguri de pin, busuioc, ulei de măsline)  
sau  
Șalău învelit în bacon și salvie  
Farfale cu sos de ricotta, mazăre și dovlecel

### *Traditional*

Sărmăluțe în foi de varză cu mămliguță, bacon crocant, ardei iute și smântână – 4 buc.

### *Grill*

Pui cu salsa picantă (mango, papaya, chili)  
Frigărui de vită kafta cu coriandru (preparate la grătar)  
Jambon de porc cu ghimbir și caise confiate  
sau  
Pui cu sos de soia și parmezan  
Frigărui de vită stil tandori  
Cotlet de porc în crustă de ierburi  
Cartofi copti cu susan și lămâie  
Salată de țelină cu morcov, măr și sos de muștar  
Mini baghete asortate cu semințe – 3 buc.