

Meniu (vegetarian) – 63 euro

Aperitiv

Miniaperitive(Canapés)
Rosii cu vinete si masline negre
Frigarui cu masline, cascaval, ardei
Bruscheta cu zacusca de ciuperci
Ciuperci umplute cu legume
Rulouri de vinete umplute cu ardei si dovlecei baghete
Bruschetta cu rosii si busuioc (bagheta crispy,cherry, busuioc,
usturoi, ulei masline)
Bruscheta cu salata de ciuperci si marar
Lipii cu pasta humus, boia dulce
Trio de masline (calamata, negre, verzi cu ardei)

Fel Principal

Sarmalute in foi de varza cu orez si ciuperci cu mamaliga

Fel Principal 2

Terina de legume in pesmet
Orez cu morcov si verdeata

Fel Principal 3

Lasagna cu legume
Cartofi copti umpluti cu ciuperci si marar Salata de muraturi (
castraveti, gogosari, conopida)

Meniu (vegetarian) – premium – 68 euro

Aperitiv

Rulou cu legume si branza
Tarta cu porumb, ceapa si peste afumat
Rulouri cu dovleac si telemea de vaca
Roll de varza fiarta umpluta cu crema de branza si marar
Quiche Lorraine cu vinete, rozmarin, ardei rosu
Pungute din clatite umplute cu vinete
Quiche Lorraine cu spanac si rosii
Lipie cu pasta humus, rosie uscata
Conuri de cartofi cu caponata de legume
Rulouri de ardei multicolor pe scobitoare cu tofu, mugur de pin si rozmarin

Fel Principal

Rulou cu legume si branza
Salata aperitiv cu avocado, baby porumb, ardei, brie si rucola pe frunza de radichio

Fel Principal 2

Dovleac prajit cu piure de varza si cartofi, sparanghel in unt

Fel Principal 3

Tarta de brocoli cu fondue de branza brie si parmezan cu piure de dovleac