

**ANTREURI
STARTERS
ENTREES**

**Supă Miso
cu alge de mare și brânză tofu**

Miso soup
Wakame seaweed & tofu
Soupe Miso
aux algues marines et fromage tofu
30 Lei

**Terină de porumbel
servită cu pâine de secară, salată de murături și
frunze de salată asortată**

Pigeon terrine
Rye bread with pickled salad & mix leaves.
Terrine de pigeon
Accompagné de pain de seigle, avec salade de
légumes salés et salade assortie
75 Lei

**Cocktail de creveți
cu sos Marie Rose**

Prawn cocktail
Marie Rose sauce & fine leaves
Cocktail de crevettes
à la sauce Marie Rose
40 Lei

**Somon gravlax
Mini-clătită cu somon gravlax, smântână,
vodka și sos de mărar**

Somon Gravlax
Somon Gravlax with blinis and sour cream,
vodka and dill sauce
Saumon gravlax
Mini-crêpes au saumon gravlax, crème fraîche,
sauce à l'aneth en vodka
40 Lei

**Feliuțe subțiri de mușchi de vită
servite cu rucola, parmezan proaspăt,
ciuperci, roșii cherry, ulei de măsline și
reducție de oțet balsamic**

Beef carpaccio
Arugula, fresh Parmesan with mushrooms, cherry
tomatoes, olive oil & balsamic reduction
Carpaccio de veau
roquette, parmesan frais, champignons,
tomates cerises, huile d'olive et réduction de
vinaigre balsamique
65 Lei

**FEL PRINCIPAL
MAIN COURSE
PLATS PRINCIPAUX**

Piept de rață

**servit cu germeni de broccoli, cartofi Dauphinoise,
morcovi baby, sos de cimbru și zmeură proaspătă**
Duck breast
Broccoli sprouts, Dauphinoise potatoes, baby
carrots, thyme sauce & fresh raspberries

Magret de canard
aux germes de brocoli, pommes de terre Dauphinoises,
carottes baby, sauce thym et framboises fraîches
75 Lei

Calcan la tigaie

**servit cu sparanghel, cartofi natur, sos alb de
unt, verdeață și creveți păstrați la borcan în unt**
Turbot pan fried

Asparagus, steamed potatoes, beurre blanc
sauce, green garnish and potted shrimps
Turbot frit
asperge, pommes de terre vapeur, sauce au
beurre blanc aromates et crevettes conservées au beurre
105 Lei

Somon scoțian

**cu cartofi zdrobiți, baby spanac, sos vierge și
creveți păstrați la borcan în unt**

Scottish salmon
Crash potatoes, baby spinach, sauce vierge
and potted shrimps
Saumon écossais
aux pommes de terre broyées, baby épinard,
sauce vierge et crevettes conservées au beurre
85 Lei

File de vită argentiniană

**cu cartofi fonduți, morcovi baby, sparanghel,
ciuperci soté, petale de ceapă și sos de vițel**

Argentine beef fillet
Fondant potatoes, baby carrots, asparagus,
sautéed mushrooms, onion petals & veal sauce
Steak de bœuf argentin
aux pommes de terre fondantes, carottes baby, asperge,
champignons sautés, pelures d'oignon et sauce de veau
140 Lei

Cocoș pitic

**cu piure de porumb dulce, morcovi baby, spanac
blanșat și sos de cimbru**

Dwarf cock
with sweet corn purée, baby carrots, blanched
spinach, thyme sauce
Coquelet
avec purée de maïs doux, carottes baby,
épinards blanchis et sauce de thym
65 Lei

Rizotto cu spanac și brânză de capră

Goat's cheeses
With spinach risotto
Risotto aux épinards et chèvre
65 Lei

DESERT
DESSERTS
DESSERTS

Cremă frangipane
servit cu tartă de pere și înghețată de vanilie
Frangipane
Accompanied with pear tart & vanilla ice-cream
Crème frangipane
Avec sa tarte aux poires et glace vanille
25 Lei

Lava cake
servită cu sorbet de fructe de pădure
Chocolate fondant
Served with berry sorbet
Lava cake
au sorbet de fruits de bois
25 Lei

Desert de vară
cu înghețată de piersici, bezele și piure de căpșune
Summer cup
Melba peach ice-cream, meringue & strawberry purée
Dessert estival
glace aux pêches, meringue et purée de fraises
25 Lei

Selecție de patru brânzeturi
Platou cu nuci, biscuiți sărați, struguri și dulceață de ceapă
Selection of four cheeses
Platter with walnuts, crackers, grapes & onion marmalade
Sélection de quatre fromages
Avec un assortiment aux de noix, biscuits salés, raisins et confiture d'oignon
48 Lei



**Delicatesele culinare pregătite cu măiestrie de
Executive Chef Viorel Petre cu
ingrediente originale sunt însoțite de vinuri fine din podgorii românești celebre.**

The culinary delights skillfully prepared by our Executive Chef Viorel Petre with original ingredients are accompanied by fine wines from well known Romanian vineyards

Ces plats exquis préparés avec art par notre Chef Exécutif Viorel Petre à base d'ingrédients originaux sont accompagnés par des vins fins de crus roumains renommés.

Chef's Signature


ANAHOTELS®
EUROPA

Eforie Nord