

PRODUSE DE POST
SEASON FASTING DISHES

Supe şi gustări
Soups and starters

Supă cremă de legume servită cu crutoane de casă 350g/ 45g 35.5

Cream of vegetable with homemade croutons

[cartofi, morcovi, dovlecel, ardei, ceapă, sare, **țelină**, crutoane (**făină de grâu, soia**)/ **celery, gluten, soy**. 133 kcal/ 100g]

Salată de sfeclă roşie, măr şi prune uscate 120g

Red beetroot, apple and dried plums salad 41.0

[sfeclă roşie, măr, mix de salată, **prune uscate**, ulei de floarea soarelui, **semințe de pin**, **oțet**, sare, poate conține urme de **țelină/ sulphur dioxid, tree nuts,** may contain traces of **celery**. 154 kcal/ 100g]

Platou Uşurel 540g
Salată de vinete, zacuscă şi fasole făcăluită 108.0

Light Platter

Fresh eggplant dip, smokey eggplant "Zakusca" dip and Romanian bean casserole

[vinete coapte*, ulei, roşii, ceapă, crutoane de lipie (**făină de grâu**), poate conține urme de **soia, lactoză, ou** și **nuci**, zacuscă (ardei copt*, vinete coapte*, zahăr, ceapă), microplante, fasole, ceapă, sare/ **gluten,** may contain traces of **soy, milk, egg** and **nuts**. 161 kcal/ 100g]

Zacuscă pregătită în casă şi crutoane de lipie 150g/ 5g 42.0

Smokey eggplant "Zakusca" dip and flatbread chips

[vinete coapte*, ulei, ardei copt*, ceapă, sare, zahăr, pastă de tomate, crutoane de lipie (**făină de grâu**), poate conține urme de **soia**, **lactoză**, **ou** și **nuci/ gluten,** may contain traces of **soy, milk, egg** and **nuts.** 146 kcal/ 100g]

Salată de vinete proaspete cu roşii şi crutoane de lipie 150g/ 30g/ 5g 40.0

Fresh eggplant dip with tomatoes and flatbread chips

[vinete coapte*, ulei, sare, roşii, ceapă, microplante, crutoane de lipie **(făină de grâu**), poate conține urme de **soia, lactoză, ou** și **nuci/ gluten,** may contain traces of **soy, milk, egg** and **nuts.** 185 kcal/ 100g]

Fasole falnică făcăluită cu ceapă caramelizată şi crutoane de lipie 150g/ 30g/ 5g 32.0

Romanian bean casserole with caramelized onion and flatbread chips

[fasole, ceapă, ulei, sare, microplante şi crutoane de lipie (**făină de grâu**)/ **gluten**. 210 kcal/ 100g]

---

plant-forward • fasting dishes



Fel principal
Main course

Steak de tofu afumat cu ciuperci brune, cremă de avocado și dressing de măr verde cu lime 120g/ 80g/ 100g/ 50g — **64.0**

Smoked tofu steak with chestnut mushrooms, avocado cream and green apple lime dressing

[**tofu afumat**, ciuperci brune, cremă de avocado (avocado*, spanac*, lămâie, sare, poate conține urme de **țelină**), roșii cherry, **susan**, dressing de măr verde cu lime (suc de mere, **oțet de mere**, **sos de soia**, **ulei de susan**, lime, amidon)/ **soy, sesame, sulphur dioxide**, may contain traces of **celery**. 92 kcal/ 100g]

Chef's choice

Salată de avocado, linte, nuci coapte și dressing de rodie 270g/ 50g — **58.0**

Avocado and lentil salad with roasted nuts and pomegranate dressing

[mix de salată, linte, rodie, avocado, **nuci coapte, fistic**, dressing de rodie (ulei de măsline, suc de lime, sirop de rodie, **muștar Dijon**, grenadine)/ **tree nuts, mustard**. 271 kcal/ 100g]

Chef's choice

Sarmale în foi de varză cu ciuperci și verdețuri, servite cu mămăliguță și ardei iute 400g/ 300g — **53.0**

Vegan cabbage rolls served with polenta and a chili pepper on the side

[orez, ceapă, morcovi, ciuperci, **varză murată**/ **sulphur dioxid**. 142 kcal/ 100g]

Tocaniță de hribi și ciuperci champignon servită cu mămăliguță 200g/ 300g — **55.0**

Boletus and champignon stew with polenta on the side

[ciuperci champignon, hribi*, ceapă, ardei capia, roșii întregi decojite, mălai, ulei de floarea soarelui, sare. 110 kcal/ 100g]

Conopidă coaptă, cremă de năut cu busuioc și sos chimichurri 200g/ 200g/ 50g — **67.0**

Roasted cauliflower served with chickpea cream and chimichurri sauce

[conopidă, năut, pastă de **susan,** usturoi, lămâie, pătrunjel, ardei iute, lime, ulei de măsline, sare, mix de **semințe (susan**), poate conține urme de **gluten**, **muștar, fructe cu coajă lemoasă, țelină** și **soia**/ **sesame, mix of seeds (sesame), sulphur dioxid,** may contain traces of **gluten, mustard, tree nuts, celery** and **soy**. 191 kcal/ 100g]

Desert
Dessert

Budincă de orez cu cremă de lapte de cocos și mango 250g — **45.0**

Mango sticky rice

[orez glutinos, lapte de cocos, piure de mango*, zahăr, sare, mango*. 181 kcal/ 100g]

Chef's choice

Tort de biscuiți servit cu sorbet de mango și coulis de fructe de pădure 150g/ 50g/ 30g — **39.0**

Biscuit cake served with mango sorbet and red berries coulis

[**biscuiți populari**, **stafide**, **nucă**, **lapte de soia**, zahăr, înghețată*, **bază de înghețată**, **fructe de pădure***; poate conține urme de **soia**, **arahide**/ gluten, **sulphur dioxide**, **nuts**, **soy**, may contain traces of **peanuts**. 242 kcal/ 100g]