

# FOOD MENU



SAMUEL LE TORRIELLEC  
EXECUTIVE CHEF

L'ATELIER DE SAMUEL LE TORRIELLEC  
RELAIS & CHATEAUX



# BUCATE ROMÂNEȘTI ROMANIAN DISHES

I.  
CONSOME DE VITĂ ȘI RAVIOLI CU HREAN.  
BEEF CONSOMMÉ WITH HORSERADISH RAVIOLI.

ALG: EGGS, CELERY, GLUTEN  
GR: 300  
26 LEI

II.  
SALATĂ RUSTICĂ DIN BALCANI.  
RUSTIC BALKAN SALAD.

ALG: MILK, EGGS, GLUTEN  
GR: 400  
48 LEI

III.  
MĂMĂLIGUȚĂ CU BRÂNZĂ ȘI SMÂNTÂNĂ.  
CREAMY POLENTA, CHEESE AND CRÈME FRAÎCHE.

ALG: MILK, GLUTEN, SESAME  
GR: 350  
45 LEI

IV.  
SARMALE ÎN FOI DE VIȚĂ, REȚETA CHEF-ULUI.  
CHEF'S STUFFED VINE LEAF ROLLS.

ALG: MILK  
GR: 360  
58 LEI

V.  
MIDII ÎN SOS DE VIN ALB SERVITE CU CARTOFI  
COIN DE RUE.  
MUSSELS COOKED IN WHITE WINE SAUCE SERVED  
WITH FRIES COIN DE RUE.

ALG: MOLLUSCS, MILK  
GR: 280  
48 LEI

VI.  
PORC MANGALIȚA CU LEGUME CARAMELIZATE.  
MANGALIȚA PORK WITH CARAMELISED  
VEGATABLES.

ALG: CELERY, SOY, GLUTEN  
GR: 270  
88 LEI

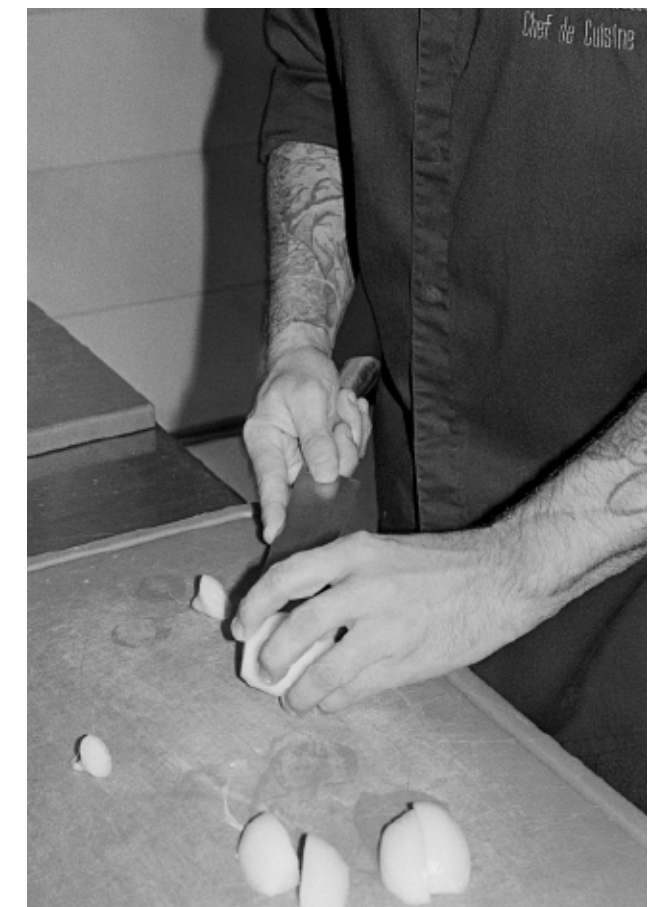
# SUPE SOUPS

I.  
SUPĂ TRADIȚIONALĂ DE CEAPĂ, GRATINATĂ CU  
BRÂNZĂ EMMENTAL ÎNVECHITĂ.  
TRADITIONAL ONION SOUP, WITH AGED EMMENTAL  
CHEESE GRATIN.

ALG : MILK, GLUTEN  
GR: 320  
24 LEI

II.  
CREMĂ PARMENTIER ȘI CRUTON CU ICRE.  
PARMENTIER CREAM SOUP AND ROE CRUTOUN.

ALG: MILK, GLUTEN, FISH  
GR: 300  
26 LEI



# ANTREURI ȘI SALATE APPETIZERS & SALADS

I.  
SALATĂ DE SPANAC TÂNĂR CU BRÂNZĂ PANE ST.  
MARCELLIN, ASEZONATĂ CU SOS DE TRUFE,  
INFUZATĂ CU BACON.  
BABY SPINACH SALAD WITH CRISPY ST.  
MARCELLIN CHEESE, SPICED WITH TRUFFLE  
SAUCE AND BACON.

ALG : MILK, GLUTEN, EGGS  
GR: 250  
59 LEI

II.  
BURRATA CU ROȘII CHERRY, VINEGRETĂ CU  
GHIMBIR MURAT ȘI USTUROI ȘI FULGI DE  
BUTURGA.  
BURRATA WITH CHERRY TOMATOES, PICKLED  
GINGER AND GARLIC VINAIGRETTE WITH  
BOTTARGA FLAKES.

ALG: SOY, MILK, FISH  
GR: 250  
48 LEI

III.  
TERINĂ DE FICAT DE RAȚĂ CU PORTOCALĂ ȘI  
BRIOȘĂ BOUCHON.  
DUCK LIVER TERRINE WITH ORANGES AND  
BOUCHON BRIOCHE.

ALG: GLUTEN  
GR: 130  
75 LEI

IV.  
ESCALOP DE FICAT DE RAȚĂ PE PLITĂ CU SOS  
DE TRUFE.  
GRILLED DUCK LIVER ESCALLOP WITH TRUFFLE  
SAUCE.

ALG: NUTS, GLUTEN, SOY, CELERY  
GR: 100  
98 LEI

V.  
CEVICHE DE LUP DE MARE CU CITRICE  
MEDITERANEENE, ROȘII CHERRY ȘI CEAPĂ  
CAMELIZATĂ.  
SEABASS CHEVICHE WITH MEDITERRANEAN  
CITRUS, CHERRY TOMATOES AND CARAMELISED  
ONIONS.

ALG: FISH, SOY, CELERY, SESAME, GLUTEN,  
LUPIN  
GR: 180  
62 LEI

VI.  
CARPACCIO ASIATIC DE VITĂ BLACK ANGUS,  
MARINAT ÎN SOS DE SOIA, LIME ȘI USTUROI.  
ASIAN BLACK ANGUS CARPACCIO MARINATED WITH  
SOYA SAUCE, LIME AND GARLIC.

ALG: SESAME, SOY  
GR: 120  
75 LEI

VII.  
TARTAR DE SOMON CU TZATZIKI.  
SALMON TARTARE WITH TZATZIKI.

ALG: FISH, MILK  
GR: 200  
52 LEI

VIII.  
MELCI À LA BOURGUIGNONNE.  
ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE.

ALG: MOLLUSCS, MILK  
GR: 150  
6 PCS: 58 LEI  
ADD EXTRA, 1 PC/10 LEI

# PEȘTE FISH

I.  
LUP DE MARE GĂTIT ÎN CRUSTĂ DE SARE CU  
NERO DI SEPPIA.  
SEA BASS COOKED IN SQUID INK SALT CRUST.

TO SHARE FOR 2  
ALG: FISH, EGGS, GLUTEN  
GR: 1000  
109 LEI/PERS

II.  
TOURNEDO DE SOMON LA GRATAR, MIX DE SALATĂ  
VERDE ȘI SOS PEKING CU CITRICE.  
GRILLED SALMON TOURNEDO, MIX GREEN SALAD  
AND PEKING SAUCE WITH CITRUS.

ALG: FISH, SOY, SESAME  
GR: 200  
75 LEI

III.  
CALAMARI ÎN CRUSTĂ PANKO, SOS PROVENÇALE  
ȘI MAIONEZĂ CU USTUROI.  
PANKO-CRUMBED CALAMARI, PROVENÇALE SAUCE  
AND GARLIC MAYONNAISE.

ALG: MOLLUSCS, EGGS, GLUTEN, CELERY  
GR: 200  
65 LEI

IV.  
CARACATIȚĂ LA GRĂȚAR CU ROȘII CHERRY ȘI  
VINEGRETĂ DE CITRICE.  
GRILLED OCTOPUS WITH CHERRY TOMATOES AND  
CITRUS VINAIGRETTE.

ALG: MOLLUSCS, SOY, CELERY, GLUTEN  
GR: 200  
98 LEI

V.  
LUP DE MARE PE PLITĂ, RISOTTO CREMOS CU  
SPANAC, ROȘII CONFIAȚE ȘI CIMBRU.  
PAN-FRIED SEA BASS, VELVETY RISOTTO WITH  
SPINACH, DRIED TOMATOES AND THYME.

ALG: FISH, MILK  
GR: 360  
110 LEI

# PASTE PASTA

I.  
CAPONATA SICILIANA CU PENNE.  
SICILIAN PENNE CAPONATA.

ALG: CELERY, GLUTEN  
GR: 280  
38 LEI

II.  
MACCHERONCINI CU VONGOLE, SOS DE VIN ALB  
ȘI ZUCHINNI.  
MACCHERONCINI WITH CLAMS, WHITE WINE SAUCE  
AND ZUCHINNI.

ALG: MOLLUSCS, GLUTEN  
GR: 280  
45 LEI

III.  
CASARECCE CU ANGHINARE.  
CASARECCE WITH ARTICHOKE.

ALG: GLUTEN  
GR: 250  
42 LEI





# CARNE MEAT

I.  
ANTRICOT DE VITĂ BLACK ANGUS CU SOS  
BÉARNAISE ȘI CARTOFI PREGĂTIȚI DUPĂ O  
REȚETĂ ORIGINALĂ.  
BLACK ANGUS RIBEYE WITH BÉARNAISE SAUCE  
AND POTATOES PREPARED UPON AN ORIGINAL  
RECIPE.

ALG: MILK, EGGS, LUPINE  
GR: 400  
188 LEI

II.  
TARTAR DE VITĂ DUPĂ REȚETA CHEF-ULUI.  
CHEF'S BEEF TARTARE.

ALG: EGGS, CELERY, GLUTEN, FISH,  
MUSTARD  
GR: 330  
95 LEI

III.  
PIEPT DE RAȚĂ LA GRATAR CU LEGUME  
CAMELIZATE ȘI SOS DULCE ACRIȘOR.  
GRILLED DUCK BREAST WITH CAMELISED  
VEGETABLES WITH SWEET AND SOUR SAUCE.

ALG: CELERY, SOY, GLUTEN  
GR: 250  
75 LEI

IV.  
PARMENTIER DE RAȚĂ SERUIT CU EMMENTAL  
GRATINAT.  
TRADITIONAL DUCK PARMENTIER SERVED WITH  
EMMENTAL CHEESE GRATIN.

ALG: MILK  
GR: 220  
78 LEI

V.  
MUȘCHI DE VITĂ CU OREZ CREMOS, GULIE  
CONFIATA ȘI SOS DE TRUFE.  
BEEF TENDERLOIN SERVED WITH CREAMY RICE,  
DRIED TURNIP, AND TRUFFLE SAUCE.

ALG: CELERY, GLUTEN, SOY  
GR: 300  
128 LEI

VI.  
SCĂRIȚĂ DE MIEL CU VINETE, ROȘII ȘI  
AMESTEC DE CONDIMENTE.  
LAMB SHANK WITH TOMATOES, EGGPLANTS AND 5  
ÉPICES.

ALG: SOY, GLUTEN, CELERY  
GR: 250  
138 LEI



# PRODUSE VEGETARIENE VEGETARIAN DISHES

I.  
SALATĂ DE LEGUME DE SEZON CU VINEGRETĂ  
AFUMATĂ.  
SEASONAL VEGETABLE SALAD WITH SMOKED  
VINAIGRETTE.

ALG: SOY, SESAME  
GR: 180  
32 LEI

II.  
ARDEI KAPIA ÎN STIL MEDITERANEAN.  
KAPIA PEPPERS COOKED MEDITERRANEAN STYLE.

ALG: NUTS  
GR: 200  
35 LEI

III.  
LEGUME PROVENÇALE CU VINEGRETĂ ȘI MĂSLINE  
KALAMATA.  
PROVENÇAL VEGETABLES WITH VINAIGRETTE AND  
KALAMATA OLIVES.

ALG: CELERY  
GR: 180  
32 LEI

IV.  
SALATĂ DE LINTE VERDE CU  
LEGUME AROMATIZATE CU TRUFE NEGRE.  
GREEN LENTILS SALAD WITH VEGETABLES AND  
AROMATISED WITH BLACK TRUFFLES

ALG: /  
GR: 180  
35 LEI

# GARNITURI SIDE DISHES

I.  
CARTOFI COIN DE RUE / CU BRÂNZĂ.  
FRIES COIN DE RUE / WITH CHEESE.

ALG: MILK  
GR: 250  
12/20 LEI

II.  
PIURE DE CARTOFI/ CU TRUFE.  
MASHED POTATOES/ WITH TRUFFLES.

ALG: MILK  
GR: 200  
12/20 LEI

III.  
OREZ, REȚETA BUCĂTARULUI.  
RICE, CHEF'S FAVOURITE RECIPE.

ALG: MILK  
GR: 160  
20 LEI

IV.  
SPARANGHEL SAUTÉ CU UNT ȘI USTUROI,  
CORIANDRU ȘI MĂSLINE KALAMATA.  
SAUTEED ASPARAGUS WITH BUTTER AND GARLIC,  
THYME AND KALAMATA OLIVES.

ALG: MILK  
GR: 180  
35 LEI

V.  
LEGUME DE SEZON LA GRĂTAR.  
GRILLED SEASONAL VEGETABLES.

ALG: /  
GR: 150  
15 LEI

NOTE:

ALL PRICES ARE IN LEI AND INCLUDE V.A.T.

TOATE PREȚURILE SUNT EXPRIMATE ÎN LEI ȘI INCLUD T.V.A.

\* IF YOU HAVE AN ALLERGY, PLEASE REQUEST ADDITIONAL INFORMATION BEFORE ORDERING.

\* DACĂ SUFERIȚI DE O ALERGIE, VĂ RUGĂM SOLICITAȚI INFORMAȚII SUPLIMENTARE ÎNAINTE DE A PLASA COMANDA.

SOME DISHES MIGHT CONTAIN RAW INGREDIENTS THAT HAVE BEEN DEFROSTED IN CERTAIN PERIODS OF THE YEAR.

UNELE PREPARATE POT CONȚINE MATERIE PRIMĂ DECONGELATĂ, ÎN ANUMITE PERIOADE ALE ANULUI.



