

BREAKFAST & BRUNCH

• BREAKFAST •

10.00 - 16.00

Rise and Shine | 39 lei

Omletă trasă-n unt ca în vacanțele de vară la bunici. Cu salată proaspătă, avocado și roșii cherry – ca să nu zici că n-ai mâncat și tu ceva verde azi.
Omelet in butter like in the summer holidays at the grandparents. With fresh salad, avocado and cherry tomatoes - so you don't say you didn't eat something green today.

330g | O, L, M, T, 0E, 173Kcal/100g

Omleta cu fițe (a.k.a. trufe) | 40 lei

Omelet with style (a.k.a. truffles)

Aceeași omletă ca mai sus, dar cu upgrade serios: trufe! Micul dejun al campionilor urbani. Cu salată, avocado și roșii cherry, bineînțeles.
Same omelette as above, but with a serious upgrade: truffles! Breakfast of urban champions. With lettuce, avocado and cherry tomatoes, of course.

350g | O, M, L, T, 0E, 183Kcal/100g

Ouă bătute cu chef | 32 lei

Eggs well beaten

Scrambled eggs făcute cu unt și lapte, fluffy și calde – exact cum le-ar face cineva care te place. Alături de salata aia fresh cu avocado, că tot e trending.
Scrambled eggs made with butter and milk, fluffy and warm - just like someone who likes you would make them. Along with that fresh salad with avocado, because it's still trending.

330g | O, L, G, M, T 0E, 176Kcal/100g

Ouă „lazy Sunday” | 52 lei

Lazy Sunday Eggs

Ouă bătute și trasate-n unt cu bacon crocant, feta și cartofi prăjiți. Adică brunch în toată regula, fără regrete.
Scrambled eggs in butter with crispy bacon, feta and fries. I mean brunch in full, no regrets.

400g | O, L, G, 9E, 269 Kcal/100g

Poached, please! | 42 lei

Două ouă poșate aterizate pe un toast cu bacon și sos olandez (de vis) + salată fresh cu avocado. Micul dejun care te face să te simți în vacanță la New York.
Two poached eggs landed on toast with bacon and hollandaise sauce (dreamy) + fresh salad with avocado. Breakfast that makes you feel like you're on vacation in New York.

370g | O, L, G, M, T, DS 4E, 345Kcal/100g

Protein Champ | 78 lei

Vrăbioară de vită serioasă + două ouă ochiuri + cartofi prăjiți + salată. Genul de farfurie care-ți dă energie să cucerești ziua. Sau canapeaua.
Serious beef sparrow + two poached eggs + fries + salad. The kind of plate that gives you energy to conquer the day. Or the sofa.

450g | O, L, G, M, T 2E, 196 Kcal/100g

Half past eggs | 46 lei

Jumătăți de ou fiert pe toast cu cremă de brânză și avocado. Simplu, gustos, de luat cu tine la o conversație ușoară cu... cafeaua.
Half-boiled egg on toast with cream cheese and avocado. Simple, tasty, to take with you for a light conversation with... coffee.

320g | O, L, G, M, T 3E/332 Kcal/100g

Healthy Beefy Brunch | 72 lei

Vrăbioară slow-cooked + ou fiert pe cruton cu cremă de brânză + salată cu avocado. Fancy, dar fără să se ia prea în serios.
Slow-cooked beef sirloin + boiled egg on crouton with cream cheese + avocado salad. Fancy, but without taking itself too seriously.

330g | O, L, G, M, T 3E, 340Kcal/100g

American Sunday | 42 lei

Clătite americane pufoase, cu frișcă, fructe și sirop de arțar. Dacă nu te simți iubit după asta, mai comandă o porție.
Fluffy American pancakes with whipped cream, fruit and maple syrup. If you don't feel loved after that, order another portion.

250g | O, L, G, S, N 6E, 215Kcal/100g

• BRUNCH •

12.00 - 16.00

Gazpacho "On the Rocks" | 34 lei

Supă rece spaniolă ca o zi toridă în Sevilla: castraveți, roșii, ardei gras, ceapă și usturoi. Servită cu pâine rustică grill-uită, că doar nu bem direct din blender. Răcorește și trezește papilele.

Cold Spanish soup like a hot day in Seville: cucumber, tomato, bell pepper, onion and garlic. Served with rustic grilled bread, just don't drink straight from the blender. Cools and awakens the papillae.

360g | DS, G, 0E, 81 Kcal /100g

Miss Fine's Soup | 45 lei

Sparanghel, ceapă și smântână într-o supă catifelată care-ți șoptește „brunch de lux”. Cu pâine rustică să tragi tot de pe fundul bolului. Fix ca Miss Fine!
Asparagus, onion and cream in a velvety soup that whispers "luxury brunch" to you. With rustic bread, pull everything from the bottom of the bowl. Fix like Miss Fine!

320g | L, G, 0E, 110 Kcal /100g

Paris, je t'aime | 32 lei

Ceapă caramelizată lent, cruton bine rumenit și Emmental topit ca-n bistrourile franțuzești. Confort sau pretext, c'est la vie!

Slow caramelized onion, well browned crouton and melted Emmental like in French bistros. Comfort or pretext, c'est la vie!

320g | L, G, DS, 2E, 191 Kcal /100g

New York Pastrami | 68 lei

Sandwich cu pastramă de vită, varză murată, castraveți murați, emmentaler și Dijon. Pe pâine, cu cartofi alături. Mănânci și brusc ai accent american.
Sandwich with beef pastrami, sauerkraut, pickled cucumbers, Emmentaler and Dijon. On bread, with potatoes on the side. You eat and suddenly you have an American accent.

510g | G, O, Ss, L, M, DS, 1E, 137Kcal/100g

Smoke me tender Brisket | 88 lei

Brisket afumat în chiflă cu maioneză, sos BBQ, coleslaw și castraveți murați. Vine cu cartofi prăjiți și chef de viață.
Smoked brisket in a bun with mayonnaise, BBQ sauce, coleslaw and pickles. It comes with fries and zest for life.

460g | T, M, O, DS, 4E, 159Kcal/100g

Philly CheeseSteak | 88 lei

Pulpă de vită de Uruguay tăiată feliuțe, în baghetă caldă cu unt, legume trase și brânză gratinată. Cartofi prăjiți alături și accent Bronx pe limbă după prima mușcătură.
Sliced Uruguayan sirloin, in a warm baguette with butter, roasted vegetables and cheese au gratin. French fries on the side and Bronx accent on the tongue after the first bite.

510g | L, Ss, O, 1E, 215Kcal/100g

Chifteluțe vintage *Vintage meatballs* | 48 lei

Mix de vită și porc, rumenite cu grijă, servite cu sos de roșii clasic și piure ca-n copilărie. Îți vine să suni la mama după fiecare lingură.
Mix of beef and pork, carefully browned, served with classic tomato sauce and puree like in childhood. You feel like calling your mom after every spoonful.

420g | L, DS, G, 2E, 152Kcal/100g

Nachos „cine împarte, n-are” | 54 lei

Nachos "who shares, does not have"

Cu carne de vită tocată, fasole roșie, cheddar topit, guacamole și smântână. O farfurie pe care o iubești și o urăști în același timp – că dispare prea repede.
With ground beef, red beans, melted cheddar, guacamole and sour cream. A plate that you love and hate at the same time - that it disappears too quickly.

150g | G, L, 7E, 199Kcal/100g

Ce n-a văzut porcu' *What didn't the pig see?* | 82 lei

Ceafă de mangaliță pe grill, și wedges cu usturoi. Sincer, dacă asta nu e fericirea pe farfurie, nu știm ce e.
Neck of mangalita on the grill, and wedges with garlic. Honestly, if that's not happiness on a plate, we don't know what is.

250g | L, DS, 170Kcal/100g

TanDOR de pui *Chicken TanDOR* | 52 lei

Pui Tandori, marinat în iaurt și mirodenii indiene, tras rapid la tigaie și servit cu orez basmati. Aromat, ușor picant, complet cuceritor.
Tandori chicken, marinated in yogurt and Indian spices, quickly pan-fried and served with basmati rice. Aromatic, slightly spicy, completely captivating.

460g | L, 5E, 178Kcal/100g

